

*Herzlich Willkommen
im
Restaurant Sandmann*

unser Service für Sie

*Täglich um 10. Uhr öffnen wir für Sie.
Unsere warme Küche steht Ihnen täglich ab
11.00 Uhr zur Verfügung. Einen täglich
wechselnden Mittagstisch bieten wir montags
bis freitags von 12-15 Uhr an.
(bzw. solange der Vorrat reicht – nur an
Werktagen)*

*Für Ihre Feierlichkeiten richten wir Ihnen gerne
Buffets an oder nutzen Sie unseren
Cateringservice*

www.restaurant-sandmann.de

*Für Fragen steht Ihnen unser Servicepersonal
jederzeit gerne zur Verfügung.*

Unsere Telefonnummer: 030 – 654 86 944

Für den Löffel und aus dem Garten

Hausgemachte Gulaschsuppe
mit reichlich Fleischkeks und Brot

4,90€

Tomatensuppe

mit Basilikum, Oregano und Brot

4,40 €

Kleiner gemischter Salat

mit dem, was die Saison bietet und
Joghurt- oder Honig-Senf-Dressing

4,40 €

Sandmanns Spezial

Großer Salat mit dem was die Saison bietet, frisch gebratenen
Hähnchenbruststreifen Joghurt- oder Honig-Senf-Dressing

9,90 €

Sandmanns Chefsalat

Großer Salat mit dem, was die Saison bietet,
Thunfisch, Oliven, Schafskäse, Peperoni, Zwiebeln
dazu Joghurt- oder Honig-Senf-Dressing

9,90 €

Salat à la Italia

Mozzarella mit Tomaten, Limettenöl, Pesto,
Zu allen Salaten reichen wir Ihnen Brot

6,90€

Etwas für den kleinen Hunger

Strammer Max

mit reichlich Räucherschinken, Schwarzbrot, 2 Spiegeleiern,
Salatbeilage

4,90 €

Hausgemachtes Würzfleisch

vom Schwein, abgeschmeckt mit Zitrone und Worcester-Sauce,
mit Käse überbacken und Brot

6,90 €

Camembert

Kross gebacken, serviert mit Preiselbeeren, Salatbeilage und Brot

5,90 €

Chili con Carne

hausgemacht mit Brot 6,90 €

Die Welt des Schnitzels

Schnitzel Wiener Art

dazu Pommes Frites und Zitronenspalte 9,90 €

Schnitzel Hamburger Art

dazu Pommes Frites und 2 Spiegeleiern 11,90 €

Schnitzel Italia

*mit hausgemachter Bolognese und Gouda überbacken,
dazu Krokette* 13,90 €

Schnitzel Schweizer Art

*mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken
dazu Krokette* 13,90 €

Schnitzel Champignon

mit Champignons-Rahmsauce dazu Krokette 11,90 €

Schnitzel Athen

*mit Fetakäse überbacken, hausgemachtem Zaziki
dazu Kartoffelspalten* 12,90 €

Schnitzel Hawaii

mit Ananas überbacken, Preiselbeeren dazu Pommes Frites 11,90 €

Damenschnitzel

mit Pfirsich, Sauce Hollandaise dazu Krokette 12,90 €

Herrenschnitzel

mit krossem Speck, Zwiebeln dazu Bratkartoffeln 12,90 €

Schnitzel Milano

mit Gorgonzola-Rahmsauce dazu Pommes Frites 11,90 €

Schnitzel Berlin

mit Apfelscheiben, Zwiebeln dazu Bratkartoffeln 12,90 €

Schnitzel Prag

mit Kochschinken, Rührei dazu Bratkartoffeln 13,90 €

Schnitzel Budapest

mit Letscho Sauce dazu Kroketten 11,90 €

Schnitzel Bangkok

mit fruchtig scharfer Chili - Mango - Sauce
dazu Kroketten 11,90 €

Schnitzel Taipei

mit scharfer Jalapeños - Sauce dazu Kroketten 11,90 €

Schnitzel Mexico-City

mit Chili con Carne dazu Kartoffelspalten 12,90 €

Schnitzel -au four-

mit Würzfleisch und Gouda Käse überbacken, Buttererbsen,
dazu Kroketten und Zitronenspalte 14,90 €

Schnitzel „Chef „

mit würziger Ketchup, Mayo -Senf Sauce, Zwiebeln, Tomate,
Gewürzgurken mit Gouda überbacken dazu Pommes Frites 14,90 €

Gerne bereiten wir Ihnen jedes Schnitzel Gericht auch als

Hähnchen Schnitzel

Aufpreis 1,00 €

oder auch in unserer XXL Version

Aufpreis 3,90 €

zu.

Sollte Ihnen die Portion zu groß sein, so packen wir Ihnen das
Nicht-Geschaffte gerne ein Aufpreis 0,50 €

Was wir Berliner so mögen

Hausgemachtes Eisbein

mit Sauerkraut, Erbsenpüree dazu Salzkartoffeln 13,90 €

Berliner Kalbsleber

mit gebratenen Apfebringen, Zwiebeln
dazu hausgemachtes Kartoffel Stampf 13,90 €

Holzfüllersteak

mit Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter
12,90 €

Steak - au four -

mit Würzfleisch und Gouda Käse überbacken,
Buttererbsen dazu Kroketten und Zitronenspalte 13,90 €

Steak Letscho

Schweinenackensteak mit Letscho Sauce dazu Kroketten 12,90 €

Hausgemachte Eisbeinsülze

mit hausgemachter Remouladensauce dazu Bratkartoffeln 8,90 €

(saisonal von April bis September)

Vom Kartoffelacker & ohne Fleisch

Bauernfrühstück

Omelett mit Bratkartoffeln, Kochschinken und Käse gefüllt
und Salatbeilage 7,90 €

Folienkartoffel

mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbeilage 5,90 €

gefüllt mit hausgemachtem Chili con Carne und Salatbeilage
6,90 €

gefüllt mit hausgemachter Bolognese mit Gouda Käse
überbacken und Salatbeilage 6,90 €

gefüllt mit Räucherlachs, roten Zwiebeln,
hausgemachtem Kräuterquark dazu Salatbeilage 8,90 €

Kartoffelspalten

gewürzte Kartoffelspalten mit hausgemachtem Kräuterquark
4,90 €

Kartoffelbrösti

mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken, Pesto
dazu Salatbeilage 8,90 €

gebackener Feta Käse

gebackener Feta Käse mit Tomate, Zwiebel, Oliven 8,90 €

Fisch frisch auf dem Tisch

Rotbarschfilet

mit Dill Rahmsauce, Zitronenspalte dazu Petersilienkartoffeln
13,90 €

Edelmatjesfilets

mit hausgemachter Remouladensoße dazu Petersilienkartoffeln
9,90 €

Edelmatjesfilets

mit frischen Zwiebeln dazu Bratkartoffeln 9,90 €

Zum Abschluss etwas Süßes

Milchreis

Milchreis – Zucker & Zimt oder Apfelkompott 3,60 €

Südtiroler Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und 1 Kugel Eis 3,90 €

Apfelküchlein

kleiner warmer Apfelkuchen mit 1 Kugel Vanille Eis dazu Obst
4,90 €

Schokoküchlein

kleiner Schokoladen - Kuchen mit flüssigem Kern
an Fruchtspiegel dazu Obst 4,90 €

Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott 4,90 €

Kaffeespezialitäten

<i>Espresso</i>	1,90 €
<i>Tasse Kaffee Crema</i>	1,90 €
<i>Große Tasse Kaffee Crema</i>	3,20 €
<i>Milchkaffee</i>	3,10 €
<i>Cappuccino</i>	2,40 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,10 €
<i>Schoko-Minz-Latte Macchiato</i>	3,90 €
<i>Frozen Latte Macchiato</i>	3,90 €
<i>mit Mandel, Kokos, weiße Schokolade oder Caramel-Sirup</i>	

Heiße Getränke

<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	2,20 €
<i>Glas Tee (diverse Sorten)</i>	1,90 €
<i>(Pfefferminz, Schwarzer, Grüner, Kräuter, Früchte)</i>	
<i>Glas Grog (brauner Überseeerum 4cl)</i>	3,50 €
<i>Glühwein (saisonbedingt)</i>	2,50 €

Säfte und Nektare

0,2 l / 0,4 l

<i>Apfelsaft</i>	1,90 € / 3,40 €
<i>Orangensaft</i>	1,90 € / 3,40 €
<i>Grapefruitsaft</i>	1,90 € / 3,40 €
<i>Kirschnektar</i> 3,40 €	1,90 € /
<i>Bananennektar</i>	1,90 € / 3,40 €
<i>Pfirsichnektar</i>	1,90 € / 3,40 €
<i>Tomatensaft</i>	1,90 € / 3,40 €
<i>Ananassaft</i>	1,90 € / 3,40 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> _{1,2} / <i>Coca Cola light</i> _{1,2,5}	1,80 € / 2,90 €
<i>Fanta</i> _{1,4}	1,80 € / 2,90 €
<i>Sprite</i> ₄	1,80 € / 2,90 €
<i>Fassbrause</i> ₁	1,80 € / 2,90 €
<i>Apfelschorle</i>	1,80 € / 2,90 €
<i>Tafelwasser</i>	1,50 € / 2,80 €
<i>Tafelwasser (still)</i>	1,50 € / 2,80 €
<i>Schweppes Tonic Water</i> ₃	2,10 € / 3,80 €
<i>Schweppes Ginger Ale</i> ₁	2,10 € / 3,80 €
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> _{3,6}	2,10 € / 3,80 €
<i>Malztrunk</i> ₁ (Flasche 0,33l)	1,90 €

Tafelwasser (Flasche 0,7l) mit Kohlensäure oder still

4,40 €

Ein frisch Gezapftes vom Fass...

0,3l / 0,5l

Lübzer Pils 2,50 € / 3,50 €

Lübzer Schwarzbier 2,50 € / 3,50 €

Staropramen Tschechisches Pils 2,80 € / 3,90 €

Gespritzt

Wahlweise mit Cola^{1,2}, Fanta^{1,4}, Sprite⁴, Fassbrause¹ 2,50 € /
3,50 €

...oder ein Kühles aus der Flasche

Hefeweizen 0,5l (hell) 3,50 €

Hefeweizen 0,5l (dunkel) 3,50 €

Kristallweizen 0,5l 3,50 €

Berliner Weiße mit Schuss¹

Rot oder Grün (saisonbedingt) 0,33l 2,50 €

Alkoholfreie Flaschenbiere

Hefeweizen 0,5l 3,50 €

Pils 0,33l 1,90 €

Diverse Spirituosen

2cl / 4cl

Aperitifs

<i>Campari₁ auf Eis (4cl)</i>	3,10 €
<i>Martini Bianco auf Eis (5cl)</i>	3,10 €
<i>Aperol Spritz_{1,3} auf Eis</i>	3,90 €

Wodka, Klarer & Aquavit

<i>Russ. Wodka</i>	1,90 € / 3,50 €
<i>Dt. Wodka</i>	1,80 € / 3,20 €
<i>Fürst Bismarck Kornbrand</i>	1,90 € / 3,50 €
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	1,80 € / 2,90 €
<i>Doornkaat, Kornbrand</i>	1,90 € / 3,50 €
<i>Apfelkorn / Saurer Apfel</i>	1,80 € / 2,90 €
<i>Malteserkreuz Aquavit, Kümmel n. dänischem Rezept</i>	1,90 € / 3,50 €

Obstbrände

<i>Birnengeist</i>	1,90 € / 3,50 €
<i>Himbeergeist</i>	1,90 € / 3,50 €
<i>Pflaumenbrand</i>	1,90 € / 3,50 €
<i>Obstler</i>	1,90 € / 3,50 €

Magenbitter & Kräuterliköre

2 cl / 4 cl

<i>Fernet Branca</i>	1,90 € / 2,90 €
<i>Branca Menta</i>	1,90 € / 2,90 €
<i>Jägermeister</i>	1,90 € / 2,90 €
<i>Boonekamp</i>	1,90 € / 2,90 €
<i>Echter Stonsdorfer</i>	1,90 € / 2,90 €
<i>Ramazotti (ital. Kräuterlikör)</i>	1,90 € / 2,90 €
<i>Auerna, Amaro Siciliano</i>	1,90 € / 2,90 €
<i>Underberg (Flasche 2cl)</i>	1,90 €
<i>Kümmeling (Flasche 2cl)</i>	1,90 €

Whisk(e)y & Bourbon (4cl)

<i>Johnnie Walker Red Lable₁</i>	3,50 €
<i>Dimple, 12 years old₁</i>	5,10 €
<i>Ballantines₁</i>	3,50 €
<i>Chivas Regal 12 years old₁</i>	5,10 €
<i>Jim Beam₁</i>	3,60 €
<i>Jack Daniels₁</i>	4,10 €
<i>Tullamore Dew₁</i>	4,10 €

Liköre

<i>Pfefferminzlikör₁</i>	1,50 € / 2,50 €
<i>Kirschlikör</i>	1,50 € / 2,50 €
<i>Amaretto (Mandellikör)</i>	1,80 € / 2,80 €

Weinbrand, Brandy & Cognac

2 cl / 4 cl

<i>Wilthener Goldkrone</i>	1,90 € / 2,90 €
<i>Chantre</i>	1,90 € / 2,90 €
<i>Jacobi 1880</i>	1,90 € / 2,90 €
<i>Asbach Uralt</i>	2,20 € / 3,20 €
<i>Brandy Veterano Osborne</i>	2,50 € / 3,90 €
<i>Cognac Hennessy V.S.</i>	3,50 € / 5,10 €

Diverse ausländische Spirituosen...

<i>Grappa</i>	1,90 € / 2,90 €
<i>Ouzo</i>	1,90 € / 2,90 €
<i>Sambuca</i>	1,90 € / 2,90 €
<i>Tequila</i>	1,90 € / 2,90 €

...serviert auf Eis (4cl)

<i>Southern Comfort, Bourbon Liqueur</i>	2,90 €
<i>Batida de Coco</i>	2,90 €
<i>Baileys Irish Creme^{1, 2}</i>	2,90 €
<i>Likör 43¹</i>	2,90 €

Longdrinks & Mixgetränke (mit 4cl)

<i>Bloody Mary (Wodka - Tomatensaft)</i>	4,40 €
<i>Batida- Kirsch</i>	4,40€
<i>Batida -Orange</i>	4,40 €
<i>Gin Tonic₃</i>	4,40 €
<i>Wodka Lemon_{3, 6}</i>	4,40 €
<i>Bacardi -Cola_{1,2}</i>	4,40 €
<i>Futschi (Cola_{1,2}- Weinbrand)</i>	3,50 €
<i>Jim Beam- Cola_{1,2}</i>	4,40 €
<i>Southern Comfort - Ginger Ale₁</i>	4,40 €
<i>Campari- Orange₁</i>	4,40 €

Alkoholfreie Cocktails

<i>Virgin Caipirinha (Limette, Rohrzucker, Ginger Ale₁)</i>	
4,40 €	
<i>Sunset Dream</i>	4,40 €
<i>(Ananassaft, Bananennektar, Pfirsichnektar, Tonic₃, Grenadine)</i>	
<i>Alice (Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Sahne)</i>	4,40 €
<i>Ipanema (Limette, Rohrzucker, Pfirsichsaft, Ginger Ale₁)</i>	4,40 €
<i>Shirley Temple (Sprite, Ginger Ale₁, Grenadine)</i>	
4,40 €	
<i>Pussy Foot (Orangensaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Grenadine)</i>	4,40 €
<i>Vanilla Ginger (Vanille -Sirup, brauner Rohrzucker, Ginger Ale)</i>	4,40 €

Alkoholische Cocktails

<i>Caipirinha (Limette, Rohrzucker, Cachaca)</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Swimming Pool (Wodka, Bacardi, Curacao₁, Kokoscreme, Sahne, Ananassaft)</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Planters Punch (Havanna, Zitronensaft, Grenadine₁, Orangensaft)</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Green Island (Zitrone, Curacao₁, Orangensaft)</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Pina Colada (Rum, Batida de Coco, Ananassaft, Sahne)</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Cuba Libre (Havanna, Limette, Cola_{1,2})</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Long Island Ice Tea (Tequila, Rum, Gin, Wodka, Cola_{1, 2}, Zitronensaft, Rohrzucker)</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Tequila Sunrise (Tequila, Limette, Orangensaft, Grenadine₁)</i>	<i>5,90€</i>
<i>Margarita (Cointreau, Tequila, Zitronensaft)</i>	<i>5,90€</i>
<i>Sex on the Beach (Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Kirschsaft)</i>	<i>5,90€</i>
<i>Sours (Whisk(e)y oder Wodka, Zitronensaft, Rohrzuckersirup)</i>	<i>5,90€</i>

Offene Weine

Weißwein (0,2L)

<i>Chardonnay, trocken Frankreich</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Sauvignon Blanc, trocken Frankreich</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Thomas Rath Riesling, halbtrocken Deutschland Rheinhessen</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Thomas Rath Müller Thurgau, lieblich Deutschland Rheinhessen</i>	<i>3,20 €</i>

Rotwein und Roséwein (0,2L)

<i>Dornfelder, trocken Deutschland Pfalz</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Dornfelder, halbtrocken Deutschland Rheinhessen</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Grand Sud Merlot, trocken Frankreich</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Grand Sud Grenache, lieblich Frankreich</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Grand Sud Merlot Rosé, trocken Frankreich</i>	<i>3,20 €</i>

Flaschenwein

Weißwein (1,0 L)

<i>Chardonnay, trocken Frankreich</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Sauvignon Blanc, trocken Frankreich</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Thomas Rath Riesling, halbtrocken Deutschland Rheinhessen</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Thomas Rath Müller Thurgau, lieblich Deutschland Rheinhessen</i>	<i>14,90 €</i>

Rotwein & Rose

<i>Dornfelder, trocken (0,75 l)</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Dornfelder, halbtrocken (0,75 l)</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Grand Sud Merlot, trocken (1,0 l)</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Grand Sud Grenache, lieblich (1,0 l)</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Grand Sud Merlot, Rose, trocken (1,0 l)</i>	<i>14,90 €</i>

Sekt

<i>Rotkäppchen, trocken (Glas 0,1l)</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Rotkäppchen, halbtrocken (Glas 0,1l)</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Rotkäppchen, trocken (Piccolo 0,2l)</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Rotkäppchen, halbtrocken (Piccolo 0,2l)</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Rotkäppchen, trocken (Flasche 0,75l)</i>	<i>14,70 €</i>
<i>Rotkäppchen, halbtrocken (Flasche 0,75l)</i>	<i>14,70 €</i>

1 mit Farbstoff; 2 koffeinhaltig; 3 chininhaltig; 4 mit Konservierungsstoff; 5 mit Cyclamat (enthält Phenylalanin); 6 Antioxidationsmittel; Phosphat- bzw. Saccharin

Für weitere Informationen zu Zusatzstoffen sowie Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Liebe Gäste,

*das Team vom Restaurant Sandmann bedankt
sich für Ihren Besuch.*

*Wir hoffen, Sie waren mit unserer Küche und
unserem Service zufrieden. Und freuen uns, Sie
demnächst wieder als unseren Gast begrüßen zu
können*

*Sollten Sie Wünsche außerhalb unserer Karte
haben, erfüllen wir diese nach Möglichkeit
gern.*

Wir verbleiben mit freundlichem Dank

Ihr Team vom Sandmann

*Ihre Reservierung nehmen wir gern persönlich
und unter der*

Telefonnummer 030 - 654 86 944 entgegen.

*Nutzen sie auch für Ihre Feier zu Hause
unseren Catering - Lieferservice*