

*Herzlich Willkommen
im
Restaurant Sandmann*

*Täglich um 10.00 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

*Zusätzlich steht Ihnen auch unser
Feierstübchen
zur Verfügung.*

*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 Fleischeinlage und Brot

4,90 €

Tomatensuppe

mit Basilikum, Oregano und Brot

4,40 €

Kleiner gemischter Salat

mit dem, was die Saison bietet und

4,90 €

Sandmanns Spezial

Großer Salat mit dem was die Saison bietet,
mit frisch gebratenen Hähnchenbruststreifen

9,90 €

Sandmanns Thunfischsalat

Großer Salat mit dem, was die Saison bietet,
Thunfisch, Jalapeños, Zwiebeln

9,90 €

Sandmanns Schafskäse Salat

Großer Salat mit dem, was die Saison bietet,
Oliven, Schafskäse, Jalapeños, Zwiebeln

9,90 €

Sandmanns Salat Lachs

Großer Salat mit dem, was die Saison bietet,
Räucherlachs, Meerrettich

9,90 €

Sandmanns Salat Serano

Großer Salat mit dem, was die Saison bietet,
Serano Schinken, frischem Parmesan Käse

9,90 €

Salat à la Italia

Mozzarella mit Tomaten, Limettenöl, Pesto,

6,90€

Bitte wählen Sie zu allen Salaten zwischen
Joghurt oder Honig – Senf Dressing

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen Brot

Die Welt des Schnitzels

Schnitzel Wiener Art

dazu Pommes Frites und Zitronenspalte 10,90 €

Schnitzel Hamburger Art

dazu Pommes Frites und 2 Spiegeleiern 12,90 €

Schnitzel Italia

mit hausgemachter Bolognese und Gouda überbacken,
dazu Kroketten 14,90 €

Schnitzel Schweizer Art

mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken
dazu Kroketten 14,90 €

Schnitzel Champignon

mit Champignons-Rahmsauce dazu Kroketten 12,90 €

Schnitzel Athen

mit Fetakäse überbacken, hausgemachtem Zaziki
dazu Kartoffelspalten 13,90 €

Schnitzel Hawaii

mit Ananas überbacken, Preiselbeeren dazu Pommes Frites 12,90 €

Damenschnitzel

mit Pfirsich, Sauce Hollandaise dazu Kroketten 13,90 €

Herrenschnitzel

mit krossem Speck, Zwiebeln dazu Bratkartoffeln 13,90 €

Schnitzel Milano

mit Gorgonzola-Rahmsauce dazu Pommes Frites 12,90 €

Schnitzel Berlin

mit Apfelscheiben, Zwiebeln dazu Bratkartoffeln 13,90 €

<u>Schnitzel Prag</u> mit Kochschinken, Rührei dazu Bratkartoffeln	14,90 €
<u>Schnitzel Budapest</u> mit Letscho Sauce dazu Kroketten	12,90 €
<u>Schnitzel Bangkok</u> mit fruchtig scharfer Chili - Mango - Sauce dazu Kroketten	12,90 €
<u>Schnitzel Taipei</u> mit scharfer Jalapeños - Sauce dazu Kroketten	12,90 €
<u>Schnitzel Mexico-City</u> mit Chili con Carne dazu Kartoffelspalten	13,90 €
<u>Schnitzel -au four-</u> mit Würzfleisch und Gouda Käse überbacken, Buttererbsen, dazu Kroketten und Zitronenspalte	15,90 €
<u>Schnitzel „Chef „</u> mit würziger Ketchup, Mayo -Senf Sauce, Zwiebeln, Tomate, Gewürzgurken mit Gouda überbacken dazu Pommes Frites	15,90 €

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, Erbspüree dazu Salzkartoffeln 14,90 €

Berliner Kalbsleber

mit gebratenen Apfelringen, Zwiebeln
dazu hausgemachter Kartoffelstampf 14,90 €

Holzfallersteak

mit Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter 13,90 €

Steak - au four -

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

Steak Letscho

Schweinenackensteak mit Letscho Sauce dazu Kroketten 12,90 €

Hausgemachte Eisbeinsülze

mit hausgemachter Remouladensauce dazu Bratkartoffeln 9,90 €
(saisonal von April bis September)

Etwas für den kleinen Hunger

Strammer Max

mit reichlich Räucherschinken, Schwarzbrot, 2 Spiegeleiern, 5,90 €

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 6,90 €

Chili con Carne

hausgemacht mit Brot 6,90 €

Vom Kartoffelacker & ohne Fleisch

Bauernfrühstück

Omelett mit Bratkartoffeln, Kochschinken und Käse gefüllt
und Salatbeilage 8,90 €

Folienkartoffel

mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbeilage 5,90 €

gefüllt mit hausgemachtem Chili con Carne und Salatbeilage
7,90 €

gefüllt mit hausgemachter Bolognese mit Gouda Käse
überbacken und Salatbeilage 7,90 €

gefüllt mit Räucherlachs, roten Zwiebeln,
hausgemachtem Kräuterquark dazu Salatbeilage 9,90 €

Kartoffelspalten

gewürzte Kartoffelspalten mit hausgemachtem Kräuterquark
5,90 €

Kartoffelrösti

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

Kartoffelrösti

mit Räucherlachs, roten Zwiebeln, Meerrettich dazu Salatbeilage
9,90 €

gebackener Feta Käse

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

Edelmatjesfilets

mit hausgemachter Remouladensauce dazu Petersilienkartoffeln
9,90 €

Edelmatjesfilets

mit frischen Zwiebeln dazu Bratkartoffeln 9,90 €

Zum Abschluss etwas Süßes

Milchreis

Milchreis – Zucker & Zimt oder Apfelkompott 4,50 €

Südtiroler Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und 1 Kugel Eis 4,50 €

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>	2,10 €
<i>Große Tasse Kaffee Crema</i>	3,50 €
<i>Milchkaffee</i>	3,50 €
<i>Cappuccino</i>	2,70 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,50 €
<i>Schoko-Minz-Latte Macchiato</i>	4,20 €
<i>Frozen Latte Macchiato</i>	4,20 €
<i>mit Mandel, Kokos, weiße Schokolade oder Caramel-Sirup</i>	

Heiße Getränke

<i>Heiße Schokolade</i>	2,50 €
<i>Glas Tee (diverse Sorten)</i>	2,20 €
<i>(Pfefferminz, Schwarzer, Grüner, Kräuter, Früchte)</i>	
<i>Glas Grog (brauner Überseeerum 4cl)</i>	3,50 €
<i>Glühwein (saisonbedingt)</i>	2,80 €

Säfte und Nektare

0,2 l / 0,4 l

<i>Apfelsaft</i>	2,20 € / 3,80 €
<i>Orangensaft</i>	2,20 € / 3,80 €
<i>Grapefruitsaft</i>	2,20 € / 3,80 €
<i>Kirschnektar</i>	2,20 € / 3,80 €
<i>Bananennektar</i>	2,20 € / 3,80 €
<i>Pfirsichnektar</i>	2,20 € / 3,80 €
<i>Tomatensaft</i>	2,20 € / 3,80 €
<i>Ananassaft</i>	2,20 € / 3,80 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola_{1,2} / Coca Cola light_{1,2,5}</i>	2,00 € / 3,40 €
<i>Fanta_{1,4}</i>	2,00 € / 3,40 €
<i>Sprite₄</i>	2,00 € / 3,40 €
<i>Fassbrause₁</i>	2,00 € / 3,40 €
<i>Apfelschorle</i>	2,00 € / 3,40 €
<i>Tafelwasser</i>	1,50 € / 2,80 €
<i>Tafelwasser (still)</i>	1,50 € / 2,80 €
<i>Schweppes Tonic Water₃</i>	2,10 € / 3,80 €
<i>Schweppes Ginger Ale₁</i>	2,10 € / 3,80 €
<i>Schweppes Bitter Lemon_{3,6}</i>	2,10 € / 3,80 €
<i>Malztrunk₁ (Flasche 0,33l)</i>	2,10 €

Tafelwasser (Flasche 0,7l) mit Kohlensäure oder still 4,40 €

Ein frisch Gezapftes vom Fass...

0,3l / 0,5l

Lübzer Pils 2,80 € / 3,90 €

Lübzer Schwarzbier 2,80 € / 3,90 €

Budweiser - Budvar Tschechisches Pils 2,80 € / 3,90 €

Gespritzt Wahlweise mit
Cola_{1,2}, Fanta_{1,4}, Sprite₄, Fassbrause₁ 2,80 € / 3,90 €

...oder ein Kühles aus der Flasche

Hefeweizen 0,5l (hell) 3,70 €

Hefeweizen 0,5l (dunkel) 3,70 €

Kristallweizen 0,5l 3,70 €

Berliner Weiße mit Schuss₁
Rot oder Grün (saisonbedingt) 0,33l 2,90 €

Alkoholfreie Flaschenbiere

Hefeweizen 0,5l 3,70 €

Pils 0,33l 2,70 €

Diverse Spirituosen

2cl / 4cl

Aperitifs

<i>Campari₁ auf Eis (4cl)</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Martini Bianco auf Eis (5cl)</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Aperol Spritz_{1,3} auf Eis</i>	<i>4,50 €</i>

Wodka, Klarer & Aquavit

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

Obstbrände

<i>Birnengeist</i>	<i>2,10 € / 3,70 €</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2,10 € / 3,70 €</i>
<i>Pflaumenbrand</i>	<i>2,10 € / 3,70 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2,10 € / 3,70 €</i>

Magenbitter & Kräuterliköre

2 cl / 4 cl

<i>Fernet Branca</i>	2,10 € / 3,10 €
<i>Branca Menta</i>	2,10 € / 3,10 €
<i>Jägermeister</i>	2,10 € / 3,10 €
<i>Boonekamp</i>	2,10 € / 3,10 €
<i>Echt Stouendorfer</i>	2,10 € / 3,10 €
<i>Ramazotti (ital. Kräuterlikör)</i>	2,10 € / 3,10 €
<i>Averna, Amaro Siciliano</i>	2,10 € / 3,10 €
<i>Underberg (Flasche 2cl)</i>	1,90 €
<i>Kümmerring (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>	2,10 € / 3,10 €
<i>Chantré</i>	2,10 € / 3,10 €
<i>Jacobi 1880</i>	2,10 € / 3,10 €
<i>Asbach Uralt</i>	2,50 € / 3,50 €
<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>	2,10 € / 3,10 €
<i>Ouzo</i>	2,10 € / 3,10 €
<i>Sambuca</i>	2,10 € / 3,10 €
<i>Tequila</i>	2,10 € / 3,10 €

...serviert auf Eis (4cl)

<i>Southern Comfort, Bourbon Liqueur</i>	3,10 €
<i>Batida de Coco</i>	3,10 €
<i>Baileys Irish Creme_{1, 2}</i>	3,10 €
<i>Likör 43₁</i>	3,10 €

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> (Ananassaft, Bananennektar, Pfirsichnektar, Tonic ₃ , Grenadine)	4,40 €
<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>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>3,50 €</i>
<i>Sauvignon Blanc, trocken Frankreich</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Thomas Rath Riesling, halbtrocken Deutschland Rheinhessen</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Thomas Rath Müller Thurgau, lieblich Deutschland Rheinhessen</i>	<i>3,50 €</i>

Rotwein und Roséwein (0,2L)

<i>Dornfelder, trocken Deutschland Pfalz</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Dornfelder, halbtrocken Deutschland Rheinhessen</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Grand Sud Merlot, trocken Frankreich</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Grand Sud Grenache, lieblich Frankreich</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Grand Sud Merlot Rosé, trocken Frankreich</i>	<i>3,50 €</i>

Flaschenwein

Weißwein (1,0 L)

<i>Chardonnay, trocken Frankreich</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Sauvignon Blanc, trocken Frankreich</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Thomas Rath Riesling, halbtrocken Deutschland Rheinhessen</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Thomas Rath Müller Thurgau, lieblich Deutschland Rheinhessen</i>	<i>16,50 €</i>

Rotwein & Rose

<i>Dornfelder, trocken (0,75 l)</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Dornfelder, halbtrocken (0,75 l)</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Grand Sud Merlot, trocken (1,0 l)</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Grand Sud Grenache, lieblich (1,0 l)</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Grand Sud Merlot, Rose, trocken (1,0 l)</i>	<i>16,50 €</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*