Sandhof
DIRK MAUS | GASTRONOMIE

Á la Carte

À la Carte

Vorspeisen

Tranche vom Schwarzfederhuhn I gepickelter Butternut Kürbiskernmayonnaise I Kresse
25.5 €

Tatar von der geräucherten Forelle I eingelegter Rettich I Zitrone I Brotchip
24 €

Orientalischer Auberginen-Kichererbsen Salat I marinierter Feta I Kirschtomaten I Minze
19.5 €

Suppe

Rote Currysuppe I Zuckerschoten I Sesam 13.5 €

Sellerie-Birnen Suppe I Croutons I Kräuteröl 14 €

Hauptgänge

Simmentaler Bio-Roastbeef I gebratene Pilze I Pfifferling-Gnocchis
42 €

Mittelstück vom Iberico-Rücken I sautierter Kohlrabi I Petersilie I Karottencreme
39 €

Loup de Mer I rote Paprikamarmelade I Süßkartoffelpüree I Krustentierschaum
42 €

Desserts

Beeren-Schmand Tarte I Schokoladenerde I rotes Johannisbeere – Sorbet
14.5 €

Lauwarmer Cheesecake I Aprikosenmark I Sauerrahmeis
14.5 €

Zuzügliche Tagesempfehlungen werden am Tisch erwähnt

Änderungen behalten wir uns vor.
Vegetarische Wünsche / Unverträglichkeiten bitte bei der Reservierung angeben.
Angebot – Á la Carte: Donnerstag I Freitag I Samstag – abends I ab 18.30 Uhr

Zuzüglich der Á la Carte Karte:
13. September 2025 I Samstag I ab 18.30 Uhr I Hummermenü
(bitte bei der Reservierung angeben)
4 Gang Menü I 125 € I Person I zzgl. Getränke

Sandhof
DIRK MAUS | GASTRONOMIE

Informationen für den September:
Sonntags auf dem Sandhof

Das Mittagsmenü I 4 Gang Menü I 85 € I Person zzgl. Getränke I 14 Uhr
07. September / 21. September

LET´S GRILL I Wir holen den Grill raus I auf unserer Terrasse!
Speisenangebot in Form von:
Vorspeisen I Suppe I Hauptgänge I Desserts – Speisen
85 € I Person I zzgl. Getränke / bei schlechtem Wetter wird improvisiert!
14. September I 14 Uhr

Kochen mit Dirk Maus I die Klassik der Klassik
12 bis 17 Uhr I kochen, essen und Freu(n)de
Speisen I korrespondierende Weine und Getränke I Rezeptbuch
175 € pro Person I begleitende Personen (80 € / nachkommend ab ca. 14.30 Uhr)
28. September

Hummermenü zzgl. der À la Carte Karte: 13. September
4 Gang Menü I 125 € I Person I zzgl. Getränke (bei der Reservierung bitte angeben)

Maus meets 2 Winzer 1.0 **/** 26. September 2025
Stefan Braunewell I Weingut Braunewell I Essenheim
Klaus Gres I Weingut Gres I Appenheim
18 Uhr I Speisen & Weine I 129 € I Person (bereits ausverkauft)

Maus meets 2 Winzer 2.0 wegen der hohen Nachfrage:
Auch am 27. September 2025 / (Maus Gres Braunewell)

Unsere Öffnungszeiten
Do / Fr / Sa I 18.30 Uhr: Á la Carte – Angebot & Empfehlungen
Sonntags: mittags (siehe jeweiliges Angebot) / kein Abendservice
www.dirk-maus.de / info@dirk-maus.de / 06132 4368 333
Vegetarische Wünsche / Unverträglichkeiten bitte bei der Reservierung angeben.
Allgemein: Änderungen behalten wir uns vor.