

## À la Carte

### Vorspeisen

Tatar von der confierten Jakobsmuschel  
Senf – Honig – Dillsauce | Spitzkrautsalat | Kimchisesam

25.5 €

Pastete von Ente & Orange  
gepickelter Butternut Cranberry schwarze Walnuss

24 €

Feta - Creme | Rote Bete  
Pesto | geröstete Kürbiskerne | Brotchips

19.5 €

### Suppen

Kartoffel – Trüffelsuppe | Croutons | Kräuteröl 13.5€

Bärlauchsuppe | angeräuchertes Lachstatar | Creme fraîche 13.5 €

### Hauptgänge

Lammfilets  
Pastinakenpüree  
geschmorte Champignons | Belper Knolle

42 €

Kalbsschnitzel | Wirsing in Rahm | Kartoffelplätzchen

39 €

Gebratener Zander | Blutwurst | Linse | Jus 41 €

### Desserts

Lauwarmes Rhabarberkompott | Crumble | Sauerrahmeis 14.5 €

Creme Brulee | Sauerkirsche | Salzkaramelleis 14.5 €

Zuzügliche Tagesempfehlungen werden am Tisch erwähnt

Änderungen behalten wir uns vor.

Vegetarische Wünsche / Unverträglichkeiten bitte bei der Reservierung angeben.

Angebot – À la Carte: Donnerstag | Freitag | Samstag – abends | ab 18.30 Uhr

April / Mai '26

Informationen für: Sonntags auf dem Sandhof

**26. April** Sonntag **Mittagsmenü** 14 Uhr 4 Gang Menü 85€ Person zzgl. Getränke

Am 19. April: **Küchenschlacht À la Let's Grill** (nur ein bisschen anders)

Vorspeisen | Suppe | Hauptgänge | Desserts – Speisen

14 Uhr bis 17.30 Uhr | 85 € | Person | zzgl. Getränke / wir gehen einfach in die Küche

**03. / 31. Mai** Sonntag Mittagsmenü 14 Uhr 4 Gang Menü 85€ Person zzgl. Getränke

17. Mai **Küchenschlacht À la Let's Grill** (nur ein bisschen anders)

Vorspeisen | Suppe | Hauptgänge | Desserts – Speisen

14 Uhr bis 17.30 Uhr | 85 € | Person | zzgl. Getränke / wir gehen einfach in die Küche

Muttertag: **10. Mai** & Christi Himmelfahrt: **14. Mai** & Pfingsten: **24. & 25. Mai** – Informationen folgen



**Hummer Menü** (zzgl. der À la Carte – Karte) am **17. April & 15. Mai** / abends  
4 Gang – Hummer Menü / 125 € Person zzgl. Getränke (bei Reservierung erwähnen)

### **Ostern 2026**

Karfreitag | 03. April | ab 18.30 Uhr | Fischmenü 89 € p. P.

& Samstag | 04. April | ab 18.30 Uhr | À la Carte

Ostersonntag & Ostermontag | 05. & 06. April | 12 Uhr & 18.30 Uhr | Ostermenü 89 € p. P.

Im Rahmen der Sektmacher Sektbörse in Mainz: **Bubbles goes Sandhof**

Stefan Braunewell | Weingut Braunewell | Essenheim

& Sektmacher Martin Steinmann von Schloss Sommerhausen (VDP) aus Franken

4 Gang Menü á la Dirk Maus & Empfangssekt / Sektbegleitung für das Menü

**24. April** | abends: 18.30 Uhr | 159 € / Person

**01. Mai** – **Dirk Maus goes Dirk Würtz** – Außer Haus bei St. Antony | Nierstein

#### **Maus meets 2 Winzer '26**

29. Mai | 18 Uhr Wagner Stempel | Siefersheim & Jakob Jung | Erbach (Rheingau)

25. September | 18 Uhr Braunewell | Essenheim & Gres | Appenheim

13. November | 18 Uhr Lena macht Sekt | Ingelheim & Gutzler | Gundheim

(4 Gang Menü / Empfang & Weine der Winzer / 129 € Person)

#### **Unsere allgemeinen Öffnungszeiten:**

Donnerstag / Freitag / Samstag - ab 18.30 Uhr À la Carte / Sonntag zur Mittagszeit  
(siehe jeweiliges Angebot) / [www.dirk-maus.de](http://www.dirk-maus.de) / [info@dirk-maus.de](mailto:info@dirk-maus.de) / 06132 4368 333

Vegetarische Wünsche / Unverträglichkeiten bitte bei der Reservierung angeben.

Allgemein: Änderungen behalten wir uns vor.