



Liebe Gäste,

wir heißen Sie recht herzlich im Hotel Sonnenhof willkommen.



Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns zu Gast sind und wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in Kleinaspach.

Ihre Familie Ferber und das Sonnenhof-Team

**Öffnungszeiten Alaska-Restaurant
Täglich von 11.30 Uhr bis 23.00 Uhr**





Vorspeisen

Ziegenkäse im Kataifi-Teig gebacken

mit Salatspitzen, Holunder-Waldbeer-Vinaigrette und Honigfeigen

Veganer Antipastiteller

Tatar von gegrilltem Gemüse, cremige Avocado, Kokos-Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikumpesto, Kapernäpfel, Oliven und Baguette

Oktopussalat

mit Tomaten-Maracuja-Vinaigrette, Rucolaspitzen, Chorizo und Baguette

Tatar vom gebeizten Thunfisch

mit Avocado-Kartoffel-Küchlein, Gurken-Carpaccio
und leichter Chili-Sauerrahmcreme

Knuspergarnelen

mit Mango-Chili-Relish, glasierten Lavendel-Tomaten und Wildkräutern

Dreierlei Bruschetta

Pfifferling-Tomaten-Schinken, Garnele-Avocado-Gurken
und Parmesan-Grillgemüse auf Rucolabett

Gebeizter Lammrücken im Lardomantel

mit Olivenöl, lauwarmem Pfifferlingsalat und Rosmarin-Grissini

Suppen

Tafelspitzkraftbrühe

mit Maultasche, Grießnocke und Gemüseeinlage (3) (15)

Vegane Paprika-Tomaten-Essenz

mit Basilikumravioli und Gemüseperlen

Pfifferlingrahmsuppe

mit Schwäbisch-Hällischem Coppa und Kracherle

Tomatisierte Fischsuppe

mit Edelfischfilet, Garnele und Knoblauch-Kräuterbaguette

(3) mit Antioxidationsmittel; (15) mit Nitritpökelsalz





Leckere Salate

Beilagensalat

verschiedene Rohkost, Blattsalat und Hausdressing

Tomaten-Blattsalat

mit Rucolaspitzen, weißer Balsamico-Kräuter-Essig und Olivenöl

Salatteller "Försterinart"

Salatvariation in Frenchdressing mit gebratenen Putenbruststreifen, gerösteten Brotwürfeln und sautierten Pilzen

Salatteller "Con Carne"

würzig marinierte Salate in Kürbiskernöl mit gebratenen Rindfleischstreifen, frischem Meerrettich, Toastbrot und Butter

Salatteller "Alaska"

Salatvariation in Sauerrahmdressing mit Mais, Paprika und Zwiebeln sowie gebratenen Lachsfiletstreifen und Baguette

Salatplatte "Karibik"

Variation von Blattsalaten mit Kokos-Cocktail-Dressing, frischen Früchten, Hähnchenbruststreifen in Kokos-Pankomehl-Panade und Ananas-Käse-Toast

Salatplatte "Katalonien"

Variation von Blattsalaten mit Wildkräutern, Holunder-Vinaigrette, gebackenem Ziegenkäse, Feigen, gerösteten Körnern und Kräutergebäck

Salatplatte "Mediterran"

Blattsalate mit Avocado-Dressing, Tranche vom kurz gegrillten Thunfisch, mariniertem Grillgemüse und Sesamgebäck





Vegane und vegetarische Hauptgerichte

Vegane Ratatouille-Cannelloni

mit Kräuter-Béchamel-Soße, Soja-Parmesan und Grillgemüse

Avocado-Tomaten-Käsespätzle

mit Mozzarella überbacken, mit gebratenen Tomatenscheiben
und Rucolaspitzen

Steinpilz-Frischkäse-Tortelloni

mit Rahmpfifferlingen, kandierten Tomaten und Wildkräutern

Fischgerichte

Gebratenes Saiblingsfilet

mit Tomaten-Limonen-Vinaigrette, wildem Brokkoli
und in Butter gebratener Polentaschnitte

Kurz gegrilltes Thunfischsteak

mit Avocado-Salsa, sommerlichem Grillgemüse, Rucolaspitzen und Gnocchi

Regionale Spezialitäten

Altersberger Lamnbraten

mit Trollingersoße, Prinzessbohnen und Rosmarin-Drillinge

Maishähnchenbrust

mit Rahmpfifferlingen in leichter Kräuter-Sahne-Soße und Bandnudeln

„Schwabentraum“

Schweinemedallions mit einem Mischpilz-Gemüse-Ragout,
Maultasche, Würstle, Speck und Spätzle (3) (7) (19)

Rinderfiletgeschnetzeltes

in Pfefferrahmsoße mit Kartoffelkroketten

Zwiebelrostbraten

mit Trollingersoße, geschmorten Zwiebeln und Spätzle

(3) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Phosphat; (19) mit Säuerungsmittel





Unsere saisonale Empfehlung

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

mit Pfefferkirschen, gebratenen Pfifferlingen, wildem Brokkoli
und Rotwein-Spitznudeln

Dreierlei vom Schwäbischen Alb Lamm

Rückenfilet, Kotelett und Ossobuco mit Pfifferlinge „Mediterraner Art“,
Polentaschnitte und Avocado-Joghurt-Dip

Pfifferlinge à la Creme

mit Wildkräuter-Serviettenknödeln und lauwarmer Tomaten-Vinaigrette

Zu Pfifferlinge à la Creme empfehlen wir

Wildkräuter-Blattsalat in Passionsfrucht-Vinaigrette
Schweinemedallions
Kalbsrückensteak
Rindermedallions

Schnitzel-Variationen

Kalbsrahmschnitzel

mit Pfifferling-Rahmsoße und Kartoffelkroketten

Schweineschnitzel nach Wiener Art

mit Pommes frites

Schweineschnitzel „Jägerart“

Naturschnitzel mit Mischpilz-Speck-Soße und Spätzle (3) (7) (19)

(3) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Phosphat; (19) mit Säuerungsmittel





Der Wilde Westen

Western-Platte nach Art des Hauses

verschiedene Steaks, Lendchen, Speck und Würstle mit gebratener Ananas,
Kräuterbutter und O'Brien Kartoffeln (3) (7) (19)

Dry Aged Burger

aromatisches Dry Aged Beef, Bier-Braumalz-Soße, würziger Cheddar,
Grillgemüse, gelbem Paprika-Ketchup, Kartoffelrösti-Fritten und Salatbukett

Steaks

Falls Sie keine besonderen Wünsche äußern, bereiten wir Ihr Steak „Medium“ zu.

Rumpsteak vom australischen Black Angus Rind

saftig und herzhaft, zart gereift

Filetsteak vom südamerikanischen Angus Rind

butterweich und zart, bestens abgehangen

Entrecôte vom neuseeländischen Hereford Rind

mit dem obligatorischen Fettauge, für Kenner!

~ Serviert auf mediterranem Gemüse mit Kräuterbutter und Pesto ~

Beilagen

Kräuter-Knoblauch-Baguette
Pommes frites
Wedges Potatoes
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelrösti-Fritten
Ofenkartoffel mit Kräuterquark

(3) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Phosphat; (19) mit Säuerungsmittel





Desserts

*Als besondere Empfehlung möchten wir Ihnen unsere Patisserie ans Herz legen.
Probieren Sie unsere hausgemachten Süßspeisenkreationen...*

Mango-Erdbeer-Tiramisu im Glas

mit frischen Erdbeeren, Mangoconfit und Löffelbiskuits

Veganes halbgefrorenes Maracujamousse

mit Fruchtkern, frischen Früchten und Himbeerschaum

Crème brûlée-Cheesecake

mit parfümierten Erdbeeren, Vanille-Topping und Limonen-Basilikum-Parfait

Dreierlei Mousse

Erdbeer-Joghurt-, Schoko-Chili- und Passionsfrucht mousse
mit frischen Beeren und Rosenwasser-Baumkuchen

Karamellierte Crêpes

mit Kokosnussfüllung, Ananas-Grütze und weiße Minze-Eiscreme





Eisbecher

Gemischtes Eis

mit Schlagsahne und Obstgarnitur

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

Schwarzwaldbecher

Schokoladeneis, Vanilleeis und Erdbeereis
mit Sauerkirschen, Schlagsahne und Schokoraseln

Bananen-Amarula-Becher

Bananeneis, Haselnusseis und Vanilleeis
mit marinierten Bananenscheiben, Amarula und Schlagsahne

Erdbeer-Eierlikör-Becher

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Eierlikör und Schlagsahne

Mango-Erdbeer-Becher

Mango-Joghurteis, Vanilleeis und Erdbeereis
mit frischen Erdbeeren, Mangospalten und Schlagsahne

Ananas-Kokos-Becher

Kokoseis, Vanilleeis und Zitroneneis
mit Batida de Coco ⁽²⁾, Ananasgrütze, frischen Kokosraseln und Schlagsahne

Amarenabecher

Schokoladeneis, Stracciatellaeis und Kirscheis
mit Amarenakirschen, Fruchtsoße und Schlagsahne

Sorbet-Becher

verschiedene Sorbets mit Kokosschaum und exotischen Früchten

(2) mit Konservierungsstoff

