

gültig vom 8. bis 19. September 2019



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
sowie einen angenehmen Aufenthalt in Kleinaspach.

Ihre Familie Ferber und das Sonnenhof-Team

Unsere warme Küche hat für Sie geöffnet:

Montag, Dienstag, Mittwoch ab 15:00 Uhr

Donnerstag ab 10:00 Uhr

Freitag, Samstag ab 9:00 Uhr &

Sonntag: 9:00 bis 18:00 Uhr

Zwischen 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr sowie von 22.00 Uhr bis 23.00 Uhr
können Sie aus unserer kleinen Karte wählen.

**Freitag und Samstag gilt jeweils ab 20.00 Uhr
eine Extra Speise- und Getränkekarte.**

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen
allergenen Zutaten. Unser Küchenteam kann ggf. auch auf Ihre persönlichen Bedürfnisse eingehen.

Vorspeisen:

Ziegenkäse im Kataifi-Teig gebacken
mit Salatspitzen, Holunder-Waldbeer-Vinaigrette und Honigfeigen

Coppa vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit lauwarmem Pfifferlingsalat und Baguette

Räucherlachs
mit Reibekuchen, Salatgarnitur und Sauerrahmdip

Suppen:

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

Deftige Gulaschsuppe
mit Bauernbrot

Pfifferlingrahmsuppe
mit Schwäbisch-Hällischem Coppa und Kracherle

Salate:

Beilagensalat

verschiedene Rohkost, Blattsalat und Hausdressing

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

Für den kleinen Hunger...

Schweizer Wurstsalat

mit Aspacher Landbrot ⁽³⁾ ⁽¹¹⁾ ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾

Gebraunter Fleischkäse

mit geschmorten Zwiebeln, Bratensoße, Spiegelei und Salatgarnitur ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽¹⁵⁾

Hauptgerichte:

Schwäbische Käsespätzle
mit Röstzwiebeln

Pfifferlinge à la Creme
mit Wildkräuter-Serviettenknödel und lauwarmer Tomatenvinaigrette

Gebratenes Lachsfilet
mit Limonen, Tomaten, Kräuterbutter, Blattspinat und Rosmarin-Drillinge

Schweineschnitzel nach Wiener Art
mit Pommes frites

Schweineschnitzel „Jägerart“
Natureschnitzel mit Mischpilz-Speck-Soße und Spätzle ⁽³⁾ ⁽⁷⁾ ⁽¹⁹⁾

Maishähnchenbrust
mit Rahmpfifferlingen in leichter Kräuter-Sahne-Soße und Bandnudeln

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

Rinderfiletgeschnetzeltes
in Pfefferrahmsoße mit Kartoffelkroketten

Zwiebelrostbraten
mit Trollingersoße, geschmorten Zwiebeln und Spätzle

Rumpsteak vom australischen Black Angus Rind (200 gr)
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Steakhouse Pommes

Filetsteak vom südamerikanischen Angus Rind (200 gr)
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Steakhouse Pommes

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

Dreierlei Mousse

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

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

Erdbeer-Eierlikör-Becher

Vanilleeis

mit frischen Erdbeeren, Eierlikör und Schlagsahne

Amarenabecher

Schokoladeneis, Stracciatellaeis und Kirscheis
mit Amarenakirschen, Fruchtsoße und Schlagsahne