

## Liebe Gäste,

wir heißen Sie recht herzlich im  
Landhaus am 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

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.

## Für den kleinen Hunger zum Glas Wein

Fünf Stück Flammkuchen-Baguette (3) (8) (15)

## Herbstliches Süppchen und Einstimmung

Weideochsenbrühe "Boeuf de Hohenlohe"

mit Herbstgemüse und Maultaschen (7) (8) (15)

Kürbis-Quitten-Cappuccino

mit Steirischem Kernöl (8)

Carpaccio vom Rinderfilet "Boeuf de Hohenlohe"

und vom Hokkaidokürbis

mit jungen Salatblättern und einer Sherry-Essig-Zimt-Marinade

Ziegenfrischkäse-Knusper mit Feige und Honig

mit Feldsalat und Brombeeressig-Walnussöl-Vinaigrette (8)

*(3) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Phosphat; (8) mit Milcheiweiß; (15) mit Nitritpökelsalz*

## Salate

### Landhaus-Salat

knackiges Grün mit Tomaten und Gurken,  
Schmand-Dressing und Croûtons (8)

mit Schwäbisch Hällischen Copa-Scheiben (8)

mit Maishähnchenbrust und Kirschtomaten (8)

mit gebratenen hausgemachten Maultaschen (7) (8) (15)

## Vegetarisch und Vegan

### Eingelegter Tofu

mit Kimchi, Reisbällchen mit Koriander, Bohnen und Glasnudeln (6)

### Gemüse-Pot-au-feu

mit Kürbis-Maultaschen und Rote Bete-Speck (7) (8) (16)

### Conche mit Kürbis-Kirschtomaten

Sugo, Büffelmozzarella, Spinat und Grana Padano

*(6) mit Sulfite; (7) mit Phosphat; (8) mit Milcheiweiß; (15) mit Nitritpökelsalz; (16) mit Stabilisatoren*

## Unsere Restaurant-Klassiker

**Cordon bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein**  
mit Camembert und Rucola gefüllt,  
dazu Bauern Pommes (8)

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom "Boeuf de Hohenlohe"**  
mit zweierlei Zwiebeln, Filderkraut  
und hausgemachten Spätzle

**Maishähnchenbrust**  
unter einer Paprika-Parmesan-Kruste  
mit Kürbis-Kartoffelplätzchen  
an Trüffel-Urwaldpfeffer-Soße (8)

**Schwarzwälder Forellenfilet**  
mit Estragon souffliert  
auf einem Kartoffel-Gurken-Ragoût (8)

**Geschmorte Lammhaxe**  
in Schwarzbiersoße, Kürbis-Ratatouille  
und Rosmarin-Kartoffeln

**Medaillons vom Schwäbisch Hällischem Schweinefilet**  
mit Speck und Pflaumen,  
dazu Kürbis-Kartoffel-Stampf (15)

**Knuspriges Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein**  
mit einem Kartoffel-Gurken-Salat

*(8) mit Milcheiweiß; (15) mit Nitritpökelsalz*

## Süßes Lächeln zum Abschluss

### Zwetschgen-Ofenschlupfer

mit Zimteis (8) (9) (16)

### Tonkabohnen-Eisparfait

mit Sauerkirschröster (8)

### Zwetschgen-Eisbecher mit Nussstreusel

zwei Kugeln Vanilleeis, eingemachte Zwetschgen, Schlagsahne  
und Zimt-Walnuss-Streusel (8) (9) (16)

### Apfelstrudel-Becher

Vanilleeis und Zimteis mit eingelegten Rosinen,  
Nuss-Crumble und Schlagsahne (8) (9) (16)

### Eierlikörbecher

zwei Kugeln Schokoladeneis und eine Kugel Vanilleeis  
mit Eierlikör und Schlagsahne (8) (9) (16)

### Geeister Karamell-Cappuccino

Karamell-Cappuccino, eine Kugel Vanilleeis  
und Schlagsahne (8) (9) (16)

*(8) mit Milcheiweiß; (9) Eis mit Pflanzenfett; (16) mit Stabilisatoren*