

gültig ab 11. März 2022

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.

Aus dem Suppentopf

Gemüseessenz

mit Frühlingsgemüse, Erbsennocken und Glasnudeln (8)

"Boeuf de Hohenlohe"

Rindfleischsuppe mit Maultaschen und Wurzelgemüse (3) (4) (7) (8) (15)

Für den kleinen Hunger

Bruschetta vom Bauernbergbrot

mit Weisse-Bohnen-Crème, Salatspitzen und Radieschen

Schwäbischer Hot Dog

mit Laugenstange und Weißwurst, Rettich,
Krautsalat und Süßer Senf-Dip (3) (7) (8)

(3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (7) mit Phosphat; (8) mit Milcheiweiß; (15) mit Nitritpökelsalz

Aus dem Garten

Feldsalat mit luftgetrocknetem Schwäbisch Hällischem Coppa Schinken
und Kartoffel-Majoran Dressing (3) (15)

Rote Bete-Carpaccio und Rohkost
mit Friséesalat, Pecannüsse und Brombeerdressing

Landhaus-Blattsalat
mit Rohkost und Joghurt-Senf-Dressing (8)

dazu mit wachswweichem Ei (8)

oder dazu mit knusprigen Kalbsleberstreifen (8)

Vegetarisch und Vegan

Conche mit frischem Blattspinat
Frühlingslauch, Tomaten und Ragout mit Grana Padano (8)

Gebratener Brokkoli
mit Kürbisspalten, Graupotto, rote Zwiebeln und eingelegten Birnen

Süßkartoffel-Schnitzel
mit Pilz-Cassolette und Röstgemüse (8)

(3) mit Antioxidationsmittel; (8) mit Milcheiweiß; (15) mit Nitritpökelsalz

Hauptgerichte

Schwäbisch Hällische Bauernbratwurst

mit Kartoffel-Wurzelgemüse-Püree und Salatblätter (8)

Gebackenes Skreifilet

an einem Kartoffel-Radieschen-Salat mit Remouladensoße (8)

Souffliertes Forellenfilet

auf einem Kartoffel-Lauchgemüse serviert mit Wildkräutersalat (8)

Sauerbraten vom Rind

mit Rahmwirsinggemüse, Apfel und Kartoffelroulade (8)

Hähnchen-Cordon bleu

mit einer Frischkäsefüllung, Bauern Pommes und Barbecue Sauce (8)

Knuspriges Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Schwein

mit einem Kartoffel-Gurken-Salat mit Dill

Maishähnchen Geschnitzeltes

in Teriyaki Soße mit Reisbällchen und Pfannengemüse

Gebratene Kalbsleberscheiben

mit Kartoffelpüree, Zwiebeln und Balsamicoessig (1) (3) (8)

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom "Boeuf de Hohenlohe"

mit Filderkraut, Maultasche und hausgemachte Spätzle (7) (15)

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

Desserts

Lauwarmer Ofenschlupfer

mit Apfel, Birnen und Williams-Rahm ⁽⁸⁾

Kumquats Millefeuille

mit Tonkabohne-Crème ⁽⁸⁾

Bergamotte Sorbet

mit Brombeer-Gin

Zitrusfrüchte-Becher

mit Orange, Grapefruit, Zitrone und Mango Sorbet ⁽¹⁶⁾

Apfelstrudel-Becher

Apfel-Zimt-Ragout mit Rosinen, Vanilleeis
und Haselnuss-Streusel ⁽⁸⁾ ⁽⁹⁾ ⁽¹⁶⁾

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