

gültig ab 1. September 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

Orangen-Kürbis-Cappuccino
mit Waldpilz-Ravioli

Rinderbrühe "Boeuf de Hohenlohe"
mit Grießklösschen und Ochsenmark

Aus dem Garten

Knuspriger Sesam-Blätterteig
gefüllt mit lauwarmem Herbstgemüse,
serviert mit Salat an Angostura-Grapefruit-Dressing

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Walnüsse und Trauben in Pfeffermarinade

Avocado-Rote Bete-Tatar
mit einem gebackenen Ei und Wasabi-Dip (3)

Herbstliche Gartensalate
mit gebratenen Jakobsmuschelkernen und Lachs,
dazu Tomaten-Chutney-Crostini

Landhaus Salat
Knackige Blattsalate mit Joghurt-Dressing und Rohkostsalate (8)
mit Hähnchenstreifen und Champignons (8)
mit Grillgemüse und Hirtenkäse (8)
mit Kalbsleberstreifen (8)

(3) mit Antioxidationsmittel; (8) mit Milcheiweiß

Vegetarisch und Vegan

Pasta mit Kürbis

Zwetschgen und knusprigen Auberginenwürfel

Steinpilzravioli

mit roten Zwiebeln, Kürbis, Kirschtomaten
und Walnuss-Erdnuss-Soße (8)

Würzige Waldpilze

mit gebratenem Serviettenknödel
in Spinat-Gorgonzola-Soße (8)

Hauptgerichte

Schwäbisch Hällische Bauernbratwürste

mit Kartoffelpüree und Salatblätter (8)

Knuspriges Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Schwein

mit einem Kartoffel-Gurken-Salat mit Dill

Hähnchen-Cordon bleu

mit einer Paprika- Hirtenkäse-Füllung
serviert mit Bauern Pommes und Knoblauch-Dip (3) (8)

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom "Boeuf de Hohenlohe"

mit hausgemachter Maultasche und Spätzle (7) (8) (15)

Schweinefiletmedaillons in Zwetschgensoße

mit Haselnuss-Schupfnudeln und Brokkoli

Doradenfilet und Lachs auf der Haut gebraten

mit Grillgemüse, Drillinge und Orangen-Chili-Butter (8)

Hähnchengeschnetzeltes

mit Federweißer und Weintrauben, dazu Kürbis und Gnocchi

Gebratene Kalbsleberscheiben

mit Kürbispüree, Zwiebeln, Birnen und Balsamicoessig-Soße (1) (8)

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

Desserts

Karamellisierte Blaubeer-Grießflammeri
mit Vanilleeis ⁽⁸⁾ ⁽⁹⁾

Hagebutten-Eisparfait
mit Feige in Cassis ⁽⁸⁾

Zwetschgen-Becher
Zwetschgenröster mit Vanilleeis, Sahne und Zimtstreusel ⁽⁸⁾ ⁽⁹⁾ ⁽¹⁶⁾

Bergamotte-Sorbet
mit Brombeer-Gin und Weintrauben

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