

gültig ab 9. März 2023

## 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.*

## Kulinarisches Frühlingserwachen

### Für den kleinen Hunger zum Glas Wein

#### Sauerkraut-Flammkuchen-Baguette

mit roten Zwiebeln (8)

#### Bauernbergbrot

mit Weiße Bohnen-Püree und gebratenen Pilzen

### Aus dem Suppentopf

#### Brühe vom Hohenlohischen Weideochsen

mit Kräuterflädle und hausgemachten Markklößchen (8)

#### Kartoffel-Frühlingslauch-Suppe

mit einem Knoblauch-Majoran-Bruschetta

### Salate

#### Salat „Landhaus“

Knackiges Grün mit Tomaten, Gurken,  
Joghurtdressing und Croûtons (2) (3) (8)

mit gebratener Geflügelleber oder Hällische Coppa

#### Feldsalat

mit karamellisierten Birnenspalten,  
Walnusskernen und Apfel-Kartoffel-Dressing

(2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (8) mit Milcheiweiß

## Vorspeisen

**Carpaccio von Rote Bete und Ringelbete**  
mit Avocado-Tatar und Wasabi-Sauerrahm (8)

**Rosa gebratener Kalbstafelspitz**  
auf würzigem Bohnenpüree mit Kapernfrüchten  
und Schnittlauch-Vinaigrette

**Chicorée-Salat in Joghurt-Orangen Dressing**  
mit Maishähnchenstreifen in Erdnussbutter gebraten (8)

**Lauwarme Frühlingsgemüse-Frittata**  
mit Gurken-Kohlrabi-Salat

## Vegetarisch und Vegan

**Farfalle mit Pastinaken und Schwarzwurzeln**  
in Pankomehl gebacken mit Zitronen-Butter-Soße  
und Olivenpesto (3) (8)

**Getrüffelter Blattspinat**  
mit Kartoffelstampf, Spiegelei  
und Portwein-Pfeffer-Jus (3) (13) (16)

**Weizen-Risotto**  
mit Rosinen, Aprikosen, Rote Bete und Gartenerbsen (3)

(3) mit Antioxidationsmittel; (8) mit Milcheiweiß; (13) geschwärzt; (16) mit Stabilisatoren

## Unsere Restaurant-Klassiker

### Geschmorte Ochsenbacken

in Cabernet Carbon-Soße mit geräuchertem Pfeffer,  
Schalotten und Kartoffelstampf

### Konfierte Entenkeule

in Knoblauchsoße mit Schwäbischen Alblinsen  
und gerösteten Kartoffeln

### Hähnchen-Cordon bleu

mit Brikäse und Walnüssen gefüllt,  
mit Preiselbeeren und Bauern Pommes (8)

### Jägerschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

mit hausgemachten Spätzle und Gemüse (8) (15)

### Zarter rheinischer Rinder-Sauerbraten

mit Kartoffelknödel und Apfel-Rotkohl (8) (16)

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom "Boeuf de Hohenlohe"

mit Maultasche und hausgemachten Spätzle (3) (7) (8) (15)

### Lachsforellenfilet in Estragonsoße

mit Frühlingswurzelgemüse und Kräuterkartoffeln (8)

### Kasseler Würfel

in Zwetschgensoße mit Wirsing und Steckrüben,  
dazu gebratene Kartoffelknödel (15)

### Wirsing-Roulade in Rotweinjus

mit Kartoffelpüree und geschmorten Zwiebeln

### Hirschpfeffer

mit Wacholder und Kakao, gebratenen Serviettenknödel und Gemüse (8)

(3) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Phosphat; (8) mit Milcheiweiß; (15) mit Nitritpökelsalz; (16) mit Stabilisatoren

## Süßer Abschluss

### Crème Caramel

mit Mandel-Orangen-Krapfen (8)

### Apfel-Birnen-Strudel

mit Williams Birnen-Rahm (8)

### Schokoladen-Karamell-Parfait

dazu Brownie mit gesalzene Erdnüssen (8)

### Bananensplit

mit Bananenlikör (8) (9) (16)

### Beeren-Becher

mit Joghurteis (8) (9)

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