

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
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.*

Vorspeisen

Vegane Antipasti

Grillpaprika-Avocado-Tatar, mit Kräutercreme gefüllte Champignons, Zucchini-Humus-Röllchen, Kokos-Mozzarella, Oliven, Kapernäpfel und Tomaten-Bruschetta

Pfifferling-Tartlet

mit Ziegenfrischkäse, gebratenen Pfifferlingen, karamellisierten Aprikosen, Wildkräutern und Waldbeer-Vinaigrette
... zusätzlich mit Rinderpastrami

Trüffel-Burrata

mit Sommertrüffel, Trüffelperlen, lauwarmem Tomatensalat, konfierten Kirschtomatenöl, Rucolaspitzen und Focaccia

Trüffel-Risotto *

mit Sommertrüffel, Pfifferlingen, Avocado, konfierten Tomaten und Grana Padano

* vegane Alternative mit Gran Prosociano

Tatar vom gebeizten Lachs

in einem knusprigen Kartoffelmantel mit Limonen-Sauerrahm, lauwarmem Pfifferlingsalat und Tomaten-Kräuter-Vinaigrette

Geflammtes Teriyaki-Beef-Tatar

auf geröstetem Wasabi-Brot mit Eigelbcreme, Senfkaviar, Wasabi-Mayonnaise, Zwiebelsprossen, Kresse und Wildkräuter-Tempura (1)

Kurz gegrillter Thunfisch

mit Reis-Crispy, Sesam, Granatapfel-Ponzu-Soße, Rettich-Pistazien-Cannelloni, Yuzu-Perlen, Wasabi und Kresse

(1) mit Farbstoff

Suppen

Tafelspitzkraftbrühe

mit gefüllten Kräuterflädle, Grießnocke, Maultasche, Gemüseeinlage und frischem Schnittlauch

Tomaten-Essenz *vegan*

mit Basilikum-Rondini, Pasta-Perlen, Gemüsebrunoise und Basilikumöl

Pfifferlingsuppe

mit frischen Pfifferlingen, Pancetta-Schaum und Croûtons
... dazu Sommertrüffel und Trüffelöl

Vegane Pfifferlingrahmsuppe

mit frischen Pfifferlingen, Tomaten, Wiesenblumen und Steinpilzöl

Tomatisierte Fischsuppe

mit Edelfischen, Garnele, Jakobsmuschel, Hummerfleisch und Kräuterbaguette

Salate

Beilagensalat *

verschiedene Rohkost und Blattsalat mit Hausdressing

* vegane Alternative mit Limetten-Sesam-Dressing

Salatteller „Vegan“

verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika und Avocado
an Limetten-Sesam-Dressing mit Cashewnüssen, Sprossen,
Soja-Pfifferlingen, gebackene Gemüse-Teigtaschen und Cocktailsauce

Salatteller à la Caprese

Tomaten, Blattsalat, Rucola, Mozzarella-Bällchen, Oliven, Mango,
Pinienkerne, Olivenöl, Aceto Balsamico, gegrillte Zitrone und Basilikum-Focaccia

Salatvariation mit Maishähnchen

verschiedene Blattsalate, Rucola, Wildkräuter und Avocado
an Tomaten-Passionsfrucht-Vinaigrette mit gegrillten Streifen
von der Maishähnchenbrust, gebackener Mozzarella, Basilikum-Dip und Baguette

Salatvariation mit Rinderfilet

verschiedene Blattsalate, Rohkost und Tomaten an Kräuter-Senf-Dressing
mit gegrillten Streifen vom Rinderfilet, gebratenen Pfifferlingen und Baguette

Salatvariation mit Meeresfrüchten

verschiedene Blattsalate, Rucola, Kirschtomaten und Avocado
an Limonen-Dressing mit Garnelen, Muscheln, Oktopus,
frittierten Tintenfischringen, Kräuter-Dip und Grissini

Vegetarische und vegane Hauptgerichte

Veganer Burger 'Teriyaki Style'

Teriyaki-Patty auf Erbsenproteinbasis, Vollkorn-Bun, Sesam-Grillpaprika, karamellisiertes Kraut, Kartoffelfritten und ein Blattsalat an Sesam-Cashew-Dressing (1)

Überbackene Kartoffelrösti *vegan*

mit Pfifferlingen, Kichererbsenpüree, Blattspinat, pflanzlichem Feta, wildem Brokkoli, lauwarmem Grillgemüsesalat, Wildkräutern und Passionsfrucht-Vinaigrette

Gegrillte Avocado *vegan*

mit fruchtigem Tomaten-Gemüse-Ragout, sautierten Pfifferlingen, Orangen-Blumenkohl und Getreide-Pilaw

Cremige Trüffel-Tagliatelle

mit Sommertrüffel, Pfifferlingen, Ricotta, Kirschtomaten, Rucola und Grana Padano

Zucchini-Medaillons

mit Kräuter-Parmesan-Kruste, Zitronengras-Gemüse-Jus, sautierten Pfifferlingen, gegrillten Spitzpaprika und Auberginen-Mezzelune

Gemüse-Caponata

mit Sommertrüffel, Gnocchi, Grana Padano, gerösteten Pinienkernen und Rucolaspitzen

Fisch

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet

mit gebratenen Pfifferlingen, gerösteten Pinienkernen und Tomaten-Graupen-Risotto

Glasiertes Lachsfilet

mit Miso-Glasur, Cashewnüssen, Kresse, Asia Gemüse und Koriander-Reis

Lachs-Burger

Saftiger Lachs-Patty, Brioche Burger Bun, Frischkäsecreme, Tomaten, Rucolaspitzen, Avocado, Pommes frites, Tomatenkonfitüre und ein Blattsalat an Joghurtdressing

(1) mit Farbstoff

Hauptgerichte mit Fleisch

Maishähnchenbrust

mit sautierten Pfifferlingen, gegrillter Avocado, wildem Blumenkohl und Gnocchi in Thymian-Trüffel-Butter

Rosa gebratener Lammrücken

mit Sesam-Pistazien-Mantel, Zitronengras-Jus, Spitzpaprika, Miso-Pfifferlingen und Auberginen-Mezzelune

Kalbsschnitzel-Cordon bleu

mit Trüffel-Käse-Füllung in einer knusprigen Pankomehl-Panade mit Pommes frites und Aubergine-Mayonnaise

„Land und Meer“

Rindermedaillon, Sommertrüffel, Riesengarnele, cremige Oktopus-Hummer-Tagliatelle und wilder Brokkoli

Schwäbisches mit allen Sinnen genießen...

Spinat-Käsespätzle

mit würzigem Käse, gebratenen Tomaten, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, sautierten Pilzen und einer kleinen Salatgarnitur

Braten vom Altersberger Lamm

mit Lemberger-Soße, grünen Bohnen und Lyoner Kartoffeln

Zwiebelrostbraten

mit Bratensoße, zweierlei Zwiebeln und geschmelzten Spätzle

Medaillons vom Landschwein

mit Rahmpfifferlingen, Gemüsevariation und Serviettenknödeln

Paniertes Schweineschnitzel

in Butterschmalz gebraten mit Pommes frites

Soßen extra

Bratensoße | Rahmsoße

Jägersoße | Pilzrahmsoße | Pfeffersoße

Burger

Dry Aged Burger

Dry Aged Beef, Brioche Burger Buns, Senfsoße, würziger Cheddar, Tomaten, karamellierte Zwiebeln, Gewürzgurken-Relish, Pommes frites, Barbecue-Dip und Salatbouquet

Steaks

Falls Sie keine besonderen Wünsche äußern, bereiten wir Ihr Steak „Medium“ zu.

Filetsteak

butterweich und zart, bestens abgehangen

Rumpsteak

saftig und herzhaft, zart gereift

~ serviert auf einem Rucola-Bett mit Gemüse-Caponata,
Grana Padano, Tomaten-Relish und gerösteten Pinienkernen ~

oder mit

Gebratenen Pfifferlingen, Sommertrüffel,
Olivenöl, Rucolaspitzen und Grana Padano

Beilagen zu unseren Steaks

Kräuterbutter

Portion Rosmarinkartoffeln

Portion Petersilienkartoffeln

Portion Wedges Potatoes

Portion Steakhouse Pommes

Portion Crunch Pommes

Mediterranes Grillgemüse

Kräuterbaguette

Probieren Sie unsere Süßspeisenkreationen

Waldbeer-Ricotta-Dessert im Glas serviert

Holunderblüten-Ricotta-Mousse, Orangensoße,
frische Beeren und Limetten-Macarons

Kokos-Tiramisu

mit flambiertem Ananas-Ragout, kandierten Pfefferkirschen
und Pina Colada-Sorbet

Dessert-Trilogie

mit Crème brûlée, knusprigen Schokomousse-Cannelloni und Pistazienparfait

Mousse von weißer Schokolade und schwarzem Sesam

mit Limetten-Panna cotta, Mango-Coulis und Yuzu-Sorbet

Veganer Yuzu-Cheesecake

mit karamellisierten Feigen, Mangosoße und Sesam-Vanille-Eiscreme

Eisbecher

Schwarzwaldbecher

Schokoladeneiscreme, Vanilleeiscreme und Erdbeereiscreme
mit Kirschwasser parfümiert, garniert mit Sauerkirschen,
Schlagsahne und Schokoraspeln

Bananensplit

Vanilleeiscreme, Schokoladeneiscreme und Haselnusseiscreme
mit Eierlikör, Schokoladensoße, Schlagsahne und gerösteten Mandelblättern

Pistazien-Schoko-Becher

Schokoladeneiscreme und Pistazieneiscreme
mit Honig-Kadayif, Passionsfruchtsoße und Schlagsahne

Beeren-Zitronen-Becher

Erdbeereiscreme, Zitronensorbet, Waldbeer-Vanille-Eiscreme,
frische Beeren der Saison, Schlagsahne und Waldbeer-Topping

Mango-Himbeer-Becher *vegan*

Mango-Sorbet, Himbeereiscreme und Vanilleeiscreme
mit frischen Beeren der Saison, Mangospalten und zweierlei Fruchtsoße