

gültig ab 17. Mai 2024

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

Rote Linsen-Süppchen
mit Falafel und Kokosmilch

Rinderbrühe 'Bakso Style'
mit Rindfleischbällchen, Bandnudeln und Gemüse

Vorspeisen

Rote Bete- und Rettich-Carpaccio
mit Gurkentatar, Erbsenkrapfen und Dill-Joghurt

Geröstetes Bergbrot
mit Cannellini-Bohnen-Püree, Avocado, Radieschen und Kresse

Salate

Kopfsalat und Chicorée
mit Eierhäckerle, frittierten Zwiebeln
und Estragon-Senf-Dressing (8)

Endiviensalat und Orange in Zitrus-Kartoffel-Dressing
...mit gebratenen Apfelwürfeln und Champignons
... mit knusprigen Hähnchenstreifen und Champignons

(8) mit Milcheiweiß

Spargelsaison im Landhaus

Suppe

Spargelsüppchen

mit Walnussöl und geröstetem Spargel (8)

Salat

Spinat-Salat mit grünem Spargel

mit Benedikt-Crostini und Bärlauch-Mayonnaise

Hauptgerichte

Gnocchi mit gebratenem Spargel

und Mozzarella in Zitronensoße und Dill-Öl (8)

Heilbuttfilet

mit Erbsenpüree, Spargelstifte und Estragon-Körnersenf-Soße (3) (8)

Königsberger Klopse

mit Kartoffel-Spargel-Ragout und Kapern-Kerbel-Soße (8)

Portion Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle an Bärlauch-Remoulade (8)

Zum Spargel empfehlen wir

Portion Wacholderschinken (15)

knuspriges Schweinefiletschnitzel

zartes Rinderfiletmedaillon

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

Vegetarisch und Vegan

Gelbes Gemüse-Curry *(vegan)*

mit Kürbis, Blumenkohl und Kichererbsen, serviert mit Jasminreis

Kartoffelknödel *(vegetarisch)*

mit grünem Löwenzahn, Austernpilzen und Frühlingslauch (6) (8)

Vollkornspaghetti *(vegetarisch)*

mit Grünkern-Bolognese, Backpflaumen und Parmesan (5) (8)

Hauptgerichte

Hirschkalb-Ragout

in Langpfeffer-Wacholder-Soße mit Kartoffelknödeln und Apfel-Rotkohl (5) (8)

Paprikaschnitzel vom schwäbischen Landschwein

in Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle (8)

Entenkeule

in Thymian-Pfeffer-Soße mit gebratenem Spitzkohl und Wirsing, dazu Kartoffelknödel (5) (8) (15)

Schwäbischer Rostbraten

mit zweierlei Zwiebeln, hausgemachten Spätzle und Maultasche

Knuspriges Schnitzel vom Schweinefilet

mit Bauern Pommes und Endiviensalat

Skreifilet

in einer Kresse-Senf-Soße mit Kartoffel-Kürbis-Püree und Gemüsestreifen (8)

Hähnchen-Cordon bleu

mit Frischkäse und Kräutern gefüllt, dazu Kartoffelecken und Preiselbeeren (8)

Ochsenbacken

in Balsamico-Essig-Jus mit roten Zwiebeln, Kartoffelstampf und Apfel-Rotkohl mit Sherry

(5) geschwefelt; (6) mit Sulfite; (8) mit Milcheiweiß; (15) mit Nitritpökelsalz

Desserts

Grießflammeri

mit Zwetschgenröster und Schokoladenkuchen (8)

Karamellisierter Blätterteig

mit Orangenblütencreme und kandierten Ananas (8)

Eisbecher

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne (8) (9)

Apfelstrudel-Becher

Vanilleeis und Zimteis

mit Apfelgrütze mit Rosinen, Nussstreusel und Schlagsahne (8) (9)

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