

gültig ab 4. Oktober 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

Kürbis-Apfel-Süppchen

mit Waldpilz-Ravioli und Petersilienöl

Weideochsenbrühe

mit Nudeln, Rindfleischbällchen und Ochsenmark

Vorspeisen

Orientalischer Bulgursalat

mit eingelegtem Gemüse und Burrata (8)

Rinderfilet-Carpaccio

mit Kürbis-Senfrüchte-Bruschetta und Estragon-Trüffel-Marinade

Grillgemüse-Tatar

mit einem gebackenen Ei
und Feldsalat mit Apfel-Balsamico und Walnussöl

(8) mit Milcheiweiß

Salate

Feldsalat

mit Kürbis-Spalten, Walnuss-Vinaigrette
und Bauernbrot-Croûtons

...mit gebratenen Kalbsnierenscheiben

Herbstliche Gartensalate

mit Joghurt-Sauerrahm-Dressing (8)

...mit gebratenen Rindfleischstreifen und Meerrettich (8)

Vegetarisch und Vegan

Kohlrabi- und Kräuterseitling-Schnitzel (vegetarisch)

mit Kürbis-Kartoffel-Stampf, Zwiebellauch und Aprikosen

Rote Linsen-Nudeln (vegan)

mit Erbsen, Pilzen, Kimchi und in Miso marinierter Räuchertofu
mit Tomaten-Relish

Kürbis-Schupfnudel-Pfanne (vegan)

mit Spitzkohl und Brokkoli in Korianderjus und gerösteten Mandeln (8)

(8) mit Milcheiweiß

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet

mit Lardo in Weintraubensoße und Hokkaido-Kürbis-Püree (8)

Jägerschnitzel vom schwäbischen Landschwein

in Rahmsoße mit Herbstgemüse und hausgemachten Spätzle (3) (8) (15)

Knuspriges Hähnchen-Cordon bleu

mit Flammkuchen-Füllung, Bauern Pommes frites
und Kürbis-Preiselbeer-Konfitüre (8)

Entenbrust rosa gebraten

in Himbeer-Essig-Soße mit gebratenem Spitzkohl und frischen Taglierini

Schwäbischer Rostbraten

mit einer Maultasche, zweierlei Zwiebeln und hausgemachten Spätzle (8)

Gebratene Kalbsnierenscheiben

in einer Bauernsenfsoße, dazu mit Kürbis und Brokkoli gefüllte Rösti (8)

Cannelloni von Kabeljau und Zander

mit Fenchelgemüse und Tomaten-Orangen-Jus

Zartes argentinisches Rinderfilet

in Schalotten-Pfeffer-Jus mit Kürbiswürfeln
und in Rosmarin gebratene Drillinge

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

Desserts

Kürbiskern-Eisparfait

mit eingemachten Zwetschgen (8)

Karamellisiertes Brombeer-Clafoutis

mit einem Salzkaramell-Blondie (8)

Williams Birne-Sorbet

mit Traubentrester

Heiße Beerenliebe

Vanilleeis mit Rote Grütze und Schlagsahne (8) (9)

Apfel-Birnen-Strudel-Becher

mit Zimt- und Vanilleeis, Schlagsahne und Haselnussstreusel

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