

gültig ab 3. Januar 2025

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

Rote Bete-Carpaccio *vegan*

mit Walnussöl, Frischkäse-Pfeffer-Törtchen, Himbeer-Konfitüre, Pistazien, Apfelspalten, Feldsalat und Pumpernickel

Trilogie vom Ziegenkäse

Camembert im Engelshaarmantel mit Pfeffer-Feigen-Konfitüre, karamellisiertem Frischkäse auf Birne mit Walnüssen und Granatapfel sowie eine Praline im Pistazienmantel mit Rosmarinhonig und Wildkräutern

Duett von Lachs und Heilbutt

Kaltgeräucherter Lachsrücken und gebeizter Heilbutt mit Avocado-creme, Zitronenpfeffer, Honig-Senf-Kaviar und Süßkartoffelsalat

Variation vom Rind

Gebackene Tatar-Pralinen mit flüssigem Wachtelei-Kern, im Kaffee gebeiztes Filet, Roastbeef Sous-vide, Feigen-Cognac-Chutney, Trüffel-Senf Dip, Kartoffelchips und Brioche-Toast

Suppen

Tafelspitzkraftbrühe

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

Steinpilz-Gemüse-Kraftbrühe *vegan*

mit Portobello-Champignons-Ravioli, Petersilie, Steinpilz-Öl, Pilzen und Gemüseeinlage

Himmel und Erde

Kartoffelsuppe mit Blutwurst-Ravioli, Apfel-Speck-Grieben, Schnittlauch und Röstzwiebeln

Kartoffelsuppe *vegan*

mit Hafercreme, Pastinaken-Chips, geröstetem Blumenkohl, Petersilie und Trüffelöl

Tomatisierte Fischsuppe

mit Edelfischen, Garnele, Jakobsmuschel, Hummerfleisch und Kräuterbaguette

Salate

Beilagensalat

verschiedene Rohkost, Blattsalat und Hausdressing

* vegane Alternative mit Passionsfrucht-Dressing

Salatteller „Vegan“

verschiedene Blattsalate, Feldsalat, Radicchio, Frisée und Wildkräuter
an Passionsfrucht-Dressing mit Gran Prosociano,
Sojastreifen 'Chicken Art' und Sesamgebäck

Salatteller „Funghi“

verschiedene Blattsalate, Rohkost, Tomaten, Gurken und Paprika
an Hausdressing mit gebratenen Mischpilzen,
Grana Padano und Kräuterbaguette

Salatvariation mit Perlhuhn

verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Avocado,
geröstete Pistazien und Grana Padano an Granatapfel-Orangen-Dressing
mit Streifen von der gebratenen Perlhuhnbrust
mit Käse-Feigen-Crostini

Salatvariation mit Rinderfilet

verschiedene Blattsalate, Rohkost, Tomaten, Gurken und Paprika
an Hausdressing mit Kürbiskernöl, Meerrettichraspeln, gegrillten Streifen
vom Rinderfilet und Kräuterbaguette

Salatvariation mit Hirschrücken

verschiedene Blattsalate, Feldsalat, Radicchio, Frisée, Birnenspalten,
Walnüsse und Preiselbeeren an Orangen-Dressing mit
gebratenen Streifen vom Hirschrücken und Brioche-Toast

Salatvariation mit Entenbrust

verschiedene Blattsalate, Feldsalat, Radicchio, Frisée und Rohkost an Himbeer-
Maracuja-Dressing mit gebratenen Mischpilzen, Streifen von der rosa
gebratenen Barbarie-Entenbrust und Brioche-Toast

Vegetarische und vegane Hauptgerichte

Geschnetzeltes „Stroganoff Art“ *vegan*

Pflanzenbasierte Beef-Stückchen in Senfsoße mit Pilzen, Essiggurken, Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffelrösti

Gemüselasagne *vegan*

mit Gemüsevelouté, Sesamtomaten und lauwarmem Okraschoten-Salat an Orangen-Walnussöl-Dressing

Wirsingbällchen *vegan*

mit Quinoa-Graupen-Füllung, Rote Bete-Jus, Variation von Süßkartoffeln und Gemüsebouquet der Saison

Kichererbsen-Cannelloni

in Nussbutter gebraten mit gerösteten Nüssen, Feigen, Orangen-Wirsing, Pastinaken-Sellerie-Creme und wildem Brokkoli

Steinpilz-Käsespätzle

mit Bergkäse, Röstzwiebeln, frischen Kräutern, Pilzragout und Gemüsevariation

Fisch

Kross gebratenes Zanderfilet

mit cremigem Schwarzwurzel-Birnen-Gemüse, Blattspinat, Orangenfilet und in Safranbutter gebratene Schupfnudeln

Konfiertes Skrei

im Anis-Senf-Sud, zweierlei Möhren, Pastinaken-Chips, Apfelspalten und Getreide-Wirsing-Bällchen

Hauptgerichte mit Fleisch

Barbarie-Entenbrust

mit Waldhonig-Lack, Sesamjus, Shiitake-Pilzen, wildem Brokkoli, gebratenem Blumenkohl und Süßkartoffelpüree

Lackierte Perlhuhnbrust

mit Pistazien, Balsamico-Honig-Schalotten, Orangenjus, Wirsinggemüse, Kichererbsen-Cannelloni und Feigen-Chutney

Dreierlei vom Hirsch

Rosa gebratenes Hirschmedaillon, feines Ragout in Pfeffer-Backpflaumen-Soße und Sauerbraten in Balsamico-Feigen-Soße mit karamellisierten Möhren und Orangen-Nudeln

Wildschweintrüben Sous-vide

im Speck-Kräuter-Mantel mit Waldbeer-Schokoladen-Jus, karamellisierten Apfelspalten, Haselnuss-Schupfnudeln und Gemüsevariation der Saison

Zartes Rehragout

mit Wacholder-Rotwein-Soße, Honig-Quitten, Heidelbeer-Kompott, Rosenkohl und Mandel-Brioche-Knödel

Land und Meer

Rindermedaillons mit Jakobsmuschelkern, Black Tiger Garnele, Pistazienbutter, Dijon-Pfeffer-Soße, Sellerie-Pastinaken-Püree, wildem Brokkoli, Vanillemöhren und in Walnussöl gebratene Kartoffelroulade

Schwäbisches mit allen Sinnen genießen...

Sauerbraten

mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln

Zwiebelrostbraten

mit Bratensoße, zweierlei Zwiebeln und geschmelzten Spätzle

Medaillons vom Landschwein

mit Pilzragout, Rahmsauce, Gemüsevariation und Serviettenknödeln

Schweineschnitzel nach Wiener Art

in Butterschmalz gebraten mit Pommes frites

Burger

Dry Aged Burger

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

Pulled Beef-Burger

gezupftes Rindfleisch mit Teriyaki-Barbecue-Marinade, Brioche-Burger-Buns, karamellisierten Zwiebeln, Cranberry-Rotkraut-Salat, Wedges Potatoes, hausgemachtem Gewürz-Ketchup und Bukett von Blattsalaten und Wildkräutern in Orangen-Dressing ⁽¹⁾

Veganer Burger

saftiger Patty, Kokos-Cheddar, Weizen-Tiger-Bun, Senfsoße, Guacamole, karamellierte Zwiebeln, Grillgemüse, Avocado, Pommes frites, Mayonnaise und Bukett von Blattsalaten und Wildkräutern in Passionsfrucht-Dressing

(1) mit Farbstoff

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~

Beilagen zu unseren Steaks

Kräuterbutter

Pesto Genovese

Barbecue-Soße

Portion Rosmarinkartoffeln

Portion Wedges Potatoes

Portion Steakhouse Pommes

Portion Crunch Pommes

Mediterranes Grillgemüse

Kräuterbaguette

Probieren Sie unsere Süßspeisenkreationen

Geeister Kaiserschmarrn

mit Apfel-Rosinen-Ragout, marmoriertem Weiße Schokolade-Preiselbeer-Törtchen und Mandel-Florentiner

Torrone-Mousse

mit Cantuccini-Crumble, Ganache von grünem Tee, halbgefrorene Marzipan-Orangen-Praline und Walnüsse

Schokoladen-Pistazien-Variation

Schokoladenküchlein mit flüssigem Pistazien-Herz, Pistazien-Macarons mit weißer Schokoladen-Ganache gefüllt, Orangensoße, Pistazien-Eiscreme und Kokos-Pistazien-Schaum

Schokoladen-Pfannkuchen *vegan*

mit Pekannuss-Walnuss-Füllung, Ahornsirup-Sauercrème, Blaubeeren und Vanille-Eiscreme

Eisbecher

Amarenabecher

Schokoladen-Eiscreme mit Amarenakirschen, Schlagsahne und Amarettini

Eisbecher „Birne Helene“

Vanille-Eiscreme, Birnenspalten, Schlagsahne, Mandel-Crumble und warme Schokoladensoße

Karamell-Nuss-Becher

Haselnuss-Eiscreme, Schokoladen-Eiscreme und Walnuss-Eiscreme mit Karamell-Walnüssen und Schlagsahne

Haselnuss-Pistazien-Becher *vegan*

Haselnuss-Eiscreme, Pistazien-Vanille-Eiscreme, Amarenakirschen und Kokos-Pistazien-Schaum

Sorbet-Becher *vegan*

Mango-Sorbet, Himbeer-Fichte-Sorbet, Waldhonig und parfümierte Chili-Himbeeren