

gültig ab 12. April 2024

Liebe Gäste,

wir heißen Sie recht herzlich im
Hotel Sonnenhof willkommen.

Dear guests.

Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns zu
Gast sind
und wünschen Ihnen einen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt in
Kleinaspach.

*We welcome you
to the Hotel Sonnenhof.*

*We are pleased that you are our
guest today and wish you a good
appetite and a pleasant stay in
Kleinaspach.*

Ihre Familie Ferber
und das Sonnenhof-Team

*Your family Ferber
and the 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

Veganes Avocado-Grillgemüse-Tatar

mit gerösteten Pinienkernen, Kapernäpfel, veganem Käse, Rucolaspitzen, Olivenöl, alter Balsamico und Tomaten-Bruschetta

Cremige Burrata

mit Pistazien-Basilikum-Pesto, Kirschtomaten-Mango-Salat, Passionsfruchtessig und knuspriger Spargel-Brick

Duett vom gebeizten Orange-Lachs und Gin-Thunfisch

mit Ananas-Relish, Senf-Kaviar, Salat von zweierlei Spargel und Maisbrot-Crostini

Carpaccio „Surf and Turf“

Rindercarpaccio mit Sesamöl, Hummer-Mayonnaise, Oktopus-Garnelen-Salat und Tomaten-Focaccia

Suppen

Tafelspitzkraftbrühe

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

Spargelcremesuppe

mit Spargelstückchen, Sahnehaube und Kerbel-Öl

Vegane Tomatenkraftbrühe

mit Basilikum-Rondini, zweierlei Spargelstückchen und Basilikumöl

Tomatisierte Fischsuppe

mit Lachswürfel, Garnele, Hummerfleisch und Kräuterbaguette

Salate

Beilagensalat *

verschiedene Rohkost, Blattsalat und Hausdressing

* alternativ auch vegan mit Caesar-Dressing

Salatteller „Vegan“

verschiedene Blattsalate, Rucolaspitzen, Wildkräuter, geröstete Körner,

Himbeerdressing, Soja-Parmesan und vegane Nuggets

Salatvariation mit Rinderfilet

verschiedene Rohkost, Blattsalat, Hausdressing, Kürbiskernöl,

Meerrettichraspeln, gegrillte Rinderfiletstreifen und Baguette

Salatvariation mit Maishähnchen

verschiedene Rohkost, Blattsalat, Caesar-Dressing, Avocado,

Parmesan, geröstete Körner, gebratene Maishähnchenstreifen

und gebackener Spargel

Salatvariation mit Lachs und Garnelen

verschiedene Blattsalate, Rucolaspitzen und Wildkräuter

auf Tomaten-Carpaccio mit cremigem Avocadodressing,

mariniertem Grillgemüse, gebratenen Lachsstreifen,

glasierte Honig-Sesam-Garnelen, Mango-Chutney und Grissini

Fisch

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

mit Räuchergarnele, Avocado-Spinat-Creme, Paprika-Zucchini-Gemüse,

grüner Spargel, Kirschtomaten und Kartoffel-Parmesan-Schnitte

Vegetarische und vegane Hauptgerichte

Überbackene Zucchinischiffchen

mit Quinoa-Pinienkern-Füllung auf Kokos-Spinat-Curry,

glasierten Ingwer-Kirschtomaten, Jungmöhren und Basmatireis

Vegane Kartoffel-Cashew-Cannelloni

mit Tomaten-Relish, Soja-Parmesan, Gemüse-Caponata und wildem Brokkoli

Tomaten-Mozzarella-Gnocchi

mit Basilikumfüllung, Kirschtomaten, zweierlei Spargel, Kräuter-Pesto,

Rucolaspitzen und Parmesan

Schwäbisches mit allen Sinnen genießen...

Steinpilz-Käsespätzle

mit Bergkäse, Röstzwiebeln, frischen Kräutern, Pilzragout und Gemüsevariation

Altersberger Lamnbraten

mit Lammjus, Bohnen-Tomaten-Gemüse und in Kräuterbutter geröstete Zwiebel-Kartoffeln

Zwiebelrostbraten

mit Bratensoße, zweierlei Zwiebeln und geschmelzten Spätzle

Medaillons vom Landschwein

mit Pilzragout, Gemüsevariation und Serviettenknödeln

Schweineschnitzel nach Wiener Art

in Butterschmalz gebraten mit Pommes frites

Hauptgerichte mit Fleisch

Kikok-Maishähnchenbrust vom Grill

mit fruchtigem Tomaten-Gemüse-Ragout, Rucolaspitzen, grünem Spargel, Parmesan und gefüllten Tomaten-Mozzarella-Gnocchi

Dreierlei vom Altersberger Lamm

gegrilltes Medaillon im Kräutermantel, sous-vide gegarte Brust auf feinem Ragout in Merlot-Soße, wilder Brokkoli und gebratene Kartoffel-Parmesan-Schnitte

Land und Meer

Rindermedaillon mit Jakobsmuschelkern, Riesengarnele, Hummer-Cognac-Soße, Tomaten-Relish, gebratenem grünen Spargel, Jungmöhren und Kartoffel-Cashew-Cannelloni

Rinderfiletspitzen

mit Trüffel, Shiitake-Pilzen, Steinpilzjus, Parmesan, Pistazien, Rucolaspitzen und Pfeffer-Tagliatelle

Leckere Spargel-Saison

Frischer Stangenspargel

serviert mit Blattspinat, Pesto-Pfannkuchen,
Tomaten-Avocado-Vinaigrette und Limetten-Hollandaise

Zum Spargel empfehlen wir

Gekochter Schinken vom Duroc-Schwein *(3) (15)*

Saltimbocca vom Schweinefilet in Kräuterbutter gebraten

Kalbsschnitzel-Cordon bleu mit Mozzarella-Schinken-Füllung

Lachsfilet in Orangenbutter gebraten

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, Rosmarin-Olivenöl,
Parmesan, Tomaten-Relish und gerösteten Pinienkernen ~

Beilagen zu unseren Steaks

Kräuterbutter

Pesto Genovese

Mediterranes Grillgemüse

Portion Rosmarinkartoffeln

Portion Wedges Potatoes

Portion Steakhouse Pommes

Kräuterbaguette

Burger

Dry Aged Burger

Dry Aged Beef, Brioche-Burger-Buns, Senfsoße, würzige Cheddar, Tomaten, karamellierte Zwiebeln, Gewürzgurken-Relish, Steakhouse Pommes, Barbecue-Dip und Salatbukett (7)

Pulled Lachs-Burger

gezupftes Lachsfilet mit Barbecue-Marinade, Brioche-Burger-Buns, Honig-Blattspinat, karamellisierten Zwiebeln, getrockneten Kirschtomaten, Senfsoße, Wedges Potatoes, Avocado-Dip und Blattsalat

Veganer Burger

saftiger Patty, Chia-Bun, Senfsoße, Käse, mariniertes Grillgemüse, Tomaten, Avocado, Süßkartoffel-Pommes frites, Mango-Dip und Blattsalat

(7) mit Phosphat

Probieren Sie unsere Süßspeisenkreationen

Pistazien-Mandel-Tartufo

Pistazien-Mandel-Eis mit Pistazien-Streuseln umhüllt, flüssiger Topping-Kern, parfümiertes Erdbeer-Carpaccio und flambiertes Orangenfilet

Zitronen-Cheesecake

Frischkäsecreme und Zitronenmousse auf knusprigem Kokosblüten-Crumble-Boden, Heidelbeer-Grütze, gebackene Erdbeeren und halbgefrorener Brownie-Whisky-Praline

Crème brûlée

mit Bourbon-Vanille, Grand Marnier, Orangenragout, Pistazienhippe und Zitronensorbet

Veganes Schokoladen-Haselnuss-Törtchen

mit flüssigem Kern, Papaya-Soße, Pistazien-Minz-Pesto, karamellierter Mango und Mangosorbet

Eisbecher

Schwarzwaldbecher

Schokoladeneis, Vanilleeis und Erdbeereis mit Kirschwasser parfümiert, garniert mit Sauerkirschen, Schlagsahne und Schokoraspeln

Beeren-Zitronen-Becher

Zitronensorbet, Vanilleeis und Erdbeereis mit griechischem Joghurt, Honig, frischen Beeren der Saison und gerösteten Pistazien

Veganer Mango-Vanille-Becher

veganes Vanilleeis, Mangosorbet, frische Beeren der Saison und Fruchtsoße

Hugo-Sorbetbecher

Zitronensorbet, Holunderblütensirup, Schaumwein, Limetten und frische Minze