

Herzlich Willkommen in der SONNE



Genießen Sie bei uns fränkische Schmankerln, Klassiker und unsere leichte Küche. Mit den Schmankerln der Woche bieten wir Ihnen besondere saisonale Gerichte. Im Jahreslauf veranstalten wir verschiedenste Spezialitätenwochen.



Unter dem Motto "Regionalbuffet" haben sich Landwirte, Handelsbetriebe und Gasthöfe im romantischen Franken zusammengeschlossen. Sie stehen für die Herstellung bzw. Verwendung von besonders frischen und hochwertigen Produkten aus der Region, für hervorragende Qualität und besten Genuss. Wir zaubern mit diesen Produkten wohlschmeckende Gerichte - genießen Sie die regionale Vielfalt in der "Sonne" !



Unsere Lieferanten: Fischhof Hausmann, Kartoffel Zwingel, Merkendorfer Kraut, Käse aus der Schmalzmühle, Marga's Kren, Weingut Markus Meier, Edelbrennerei & Mosterei Henninger

Auf Wunsch erhalten Sie eine separate Speisekarte mit der Kennzeichnung der Allergene.



Veranstaltungen in der SONNE

Karpfenschmecker -Wochen im September

Leckere Karpfenkreationen zum Saisonstart

FEIN & WEIN - 18. Kulinarische Weinprobe

Sa. 26. Okt 2019 ab 19 Uhr

5-Gang-Feinschmecker Menü incl. Weinprobe
mit Winzerin Nicole Roth aus Wiesenbronn / 82 € p.P.

Wildspezialitäten -Wochen im November

Feinste Genüsse mit Wildspezialitäten aus Feld, Wald und Flur

Gans, Ente & Co

von Martini bis Weihnachten

Ganz klassisch und in leckeren Variationen

DINNER KRIMI "Requiem für Onkel Knut"

Fr. 22. Nov 2019 ab 19:00 Uhr

Show & Menü / 75 € p.P.

Silvester-Gala

31. Dez 2019 ab 19 Uhr

Gala-Bufferet mit Live-Musik, Tanz & Mitternachtsimbiss / 78 € p.P.

Alle Veranstaltungen finden Sie immer aktuell auf unserer Webseite www.landhotel-sonne.com



Unser Überraschungs-Menü wird je nach Saison kreiert

Aperitif

Vorspeise

* * *

Suppe

* * *

Hauptgang

* * *

Dessert

4 Gang-Menü
38,00 € pro Person

Vorspeisen

Töpfchen mit Griebenschmalz,
Buttermischung und Brotauswahl 3,80 €

Gebackene Champignons im Salatnest 7,90 €



Fränkisches Bruschette
Pikant eingelegter „Bauernrebell“-Weichkäse aus Wassertrüdingen
mit Tomaten auf Schwarzbrot überbacken 8,20 €

Wildschweinschinken mit Antipastigemüse 9,40 €

Carpaccio von der fränkischen Rinderlende
mit Parmesan 10,90 €

Suppen

Kartoffelsuppe mit Lauch und Steinpilzen 5,20 €

Fränkische Festtagssuppe mit allerlei Klößchen 5,40 €

Leichte Naturküche

Brezengugelhupf mit Kräutersoße,
dazu knackige Blattsalate 9,40 €

Marktfrische Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise
und gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu Salzkartoffeln 9,40 €

Feine Bauernnudeln
mit Rucola, Tomaten und Steinpilzsahnesoße 9,60 €

Bunter Salatteller
mit saisonalen Blattsalaten und Rohkostsalaten

Vorspeisenportion	4,80 €
Hauptgangportion	9,40 €

Knackige Blattsalate in Frenchdressing 6,20 €



wählen Sie dazu:

gebratene Putenbruststreifen	+ 4,80 €
gebackener „Bauernrebell“-Frischkäse	+ 4,80 €
gebratene Riesengarnelen	+ 8,50 €

Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Kräutern aromatisiert,
dazu Rosmarinkartoffeln und Ratatouille-Gemüse 16,80 €

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Graupenrisotto, Blattspinat und geschmelzten Tomaten 18,20 €

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste
an Kräuterrahm mit saisonfrischem Gemüse 17,80 €



Fränkische Fischplatte
an Silvanerrahm mit Blattspinat und Dampfkartoffeln 17,40 €


'Dettelsauer Forelle
mit Gartenkräutern in der Folie aromatisch gegart,
dazu Petersilienkartoffeln und knackige Blattsalate 17,80 €

Selbstverständlich können Sie von fast allen Gerichten
eine kleinere Portion erhalten

Leckerer vom Grill und aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat und marktfrischen Salaten	11,20 €
Wiener Schnitzel (vom Kalb) dazu Preiselbeeren, Bratkartoffeln und gemischter Salat	18,90 €
Schweineschnitzel mit Rahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle und marktfrische Salate	11,80 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Salaten der Saison	12,80 €
Putenschnitzel mit Parma, Basilikum und Mozzarella überbacken, dazu Kräuternudeln und knackige Blattsalate	13,40 €
Medaillons von der Schweinelende mit Champignonrahm, dazu hausgemachte Spätzle und Marktgemüse	14,80 €
„Löhes Schmankerltopf“ – Schweinerückensteak mit einer-Kräuter-Käse-Speck-Füllung an Biersoße, dazu Bayrisch Kraut und Schupfnudeln	15,20 €
Bischoffs Schweinsroulade „fränkisch“ mit Bratwurstgehäck gefüllt, an Dunkelbiersoße, dazu Rahmwirsing und Kartoffelnocken	15,20 €
„Sonnentopf“ – Geschnetzeltes Schweinefilet in Pfefferrahmsoße mit Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle	15,40 €
Saftiges Rumpsteak mit Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und knackige Salate	19,60 €
Zartes Filetsteak mit Kartoffelgratin und marktfrischen Salaten	25,80 €

Wos a Franke gern moch

Schweinebraten mit Kartoffelklößen ² und marktfrischen Salaten	11,20 €
Fränkisches Schäuferla mit Kartoffelklößen ² und marktfrischen Salaten	13,60 €
Sauerbraten in Lebkuchensoße geschmort mit Blaukraut und Kartoffelklößen ²	13,60 €
 Zwei fränkische Bratwürste mit Specksauerkraut und Holzofenbrot	8,20 €

Brotzeiten

Fränkischer Brotzeitteller	9,40 €
Obazter - angemachter Camembert nach fränkischer Art, dazu Holzofenbrot	8,20 €
Fränkischer Wurstsalat mit Brot und Butter	8,20 €
Käseauswahl mit Butter und Holzofenbrot	9,20 €

² mit Antioxidationsmittel