SPEISEKARTE

Vorspeisen

Suppe des Tages[a,i] **6,50 €**
Soupe du jour

Schneckenragout „Mosel-Fränkisch“ mit Baguette[a,g,n] **12,50 €**
Ragoût d'escargots « Mosel-Fränkisch » avec baguette

Garnelen-Champignonspfännchen mit Lothringer Käse gratiniert[b,g] **13,50 €**
Poêlée de crevettes et champignons gratinée au fromage de Lorraine

Zweierlei Dip mit Bauernbrot[a,g]
Duo de dips avec pain paysan

Rote Bete mit Kichererbsen und lauwarmem Ziegenkäse[g,h] **13,50 €**
Betterave rouge, pois chiches et fromage de chèvre tiède

Räucherlachs-Apfeltartar an Meerrettich-Preiselbeersauce[d,j] **14,50 €**
Tartare de saumon fumé et pomme, sauce raifort-airelles

Vegetarisch & Nudeln

Kleine Kürbis-Ricotta-Nudeltaschen mit pikanter Currysauce[a,c,g] **16,50 €**
Petits raviolis potiron-ricotta, sauce curry relevée

auch serviert mit: Lachsmedaillon 21,50 € · Hähnchenbrustfilet 22,50 €

Kartoffel-Gemüsegratin mit Kirschtomaten, vegetarisch[g] **16,50 €**
Gratin de pommes de terre et légumes aux tomates cerises, végétarien

Regional

Ebbes von Hei! REGIONALINITIATIVE SAAR-HUNSRÜCK

Käsevariation Lothringen mit Pâté du Chef, Preiselbeeren und Bauernbrot[a,g] **14,50 €**
Variation de fromages de Lorraine, pâté du chef, airelles et pain paysan

Hausgemachte Spätzle mit Zwiebeln, Kirschtomaten und Lothringer Käse[a,c,g] **15,00 €**
Spätzle maison aux oignons, tomates cerises et fromage de Lorraine

Wildfrikadelle an Bratensauce mit gebratenen Kartoffeln[a,c,g] **15,50 €**
Boulette de gibier, sauce au jus de rôti, pommes sautées

Forelle „Müllerin Art“ mit gebratenen Kartoffeln[a,d,g] **20,50 €**
Truite meunière, pommes sautées

Schweinemedaillons mit Lothringer Käse und Champignonrahmsauce, Spätzle[a,g] **22,50 €**
Médaillons de porc, fromage de Lorraine, sauce crème aux champignons, spätzle

Salate

Beilagensalat[i] **3,50 €**
Salade d'accompagnement

Vegetarische Salat Bowl[i] **13,50 €**
Bol de salade végétarien

Salat nach Art des Hauses[i] **13,00 €**
Salade maison

+ Rinderstreifen 18,50 € · + Hähnchenstreifen & Kartoffelecken 19,50 €
+ Entenbruststreifen mit Preiselbeeren 20,50 € · + Wedges & Kräuterdip 16,50 €

Hauptspeisen

VOM SCHWEIN

Schnitzel Wiener Art mit Pommes[a,c] **16,50 €**
Escalope viennoise avec frites

Rahmschnitzel mit Pommes[a,c,g] **17,50 €**
Escalope sauce crème avec frites

Cordon Bleu nach Art des Hauses mit Pommes[a,c,g] **18,50 €**
Cordon bleu maison avec frites

VOM RIND

Rinderhüftsteak mit Pfefferrahmsauce und Pommes[g,j] **22,00 €**
Steak de hanche, sauce crème au poivre et frites

Rumpsteak mit Zwiebel-Rotweinsauce, Bratkartoffeln, Bohnen-Karottengemüse[j] **29,50 €**
Faux filet, sauce oignons-vin rouge, pommes sautées et légumes haricots-carottes

VOM GEFLÜGEL

Entenbrustfilet an feiner Orangensauce mit Kartoffelgratin[g,j] **26,50 €**
Filet de magret de canard, fine sauce à l'orange et gratin de pommes de terre

Fisch & Meeresfrüchte

Zanderfilet auf Wirsinggemüse mit Kartoffelstampf[d,g] **24,50 €**
Filet de sandre sur chou de Milan et purée de pommes de terre

Garnelen im Knoblauchöl mit Pommes[b,a] **21,50 €**
Crevettes à l'huile d'ail avec frites

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensauce[a,c,j] **8,50 €**
Pâtes sauce tomate

Nudeln mit Hackfleischsauce[a,c,j] **11,50 €**
Pâtes sauce bolognaise

Kinderschnitzel mit Pommes[a,c] **10,50 €**
Escalope enfant avec frites

Allergene: a Gluten · b Krebstiere · c Eier · d Fisch · e Erdnüsse · f Soja · g Milch/Laktose · h Schalenfrüchte · i Sellerie · j Senf · k Sesam · l Sulfite · m Lupine · n Weichtiere

Angaben ohne Gewähr. Bitte sprechen Sie uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten an.

Alle Preise inkl. MwSt. · Landhaus und Hotel Sonnenhof · Guten Appetit!

Wir sind stets bemüht, unsere Gäste zufriedenzustellen. Sollte einmal etwas nicht Ihren Erwartungen entsprechen, freuen wir uns sehr, wenn Sie es direkt an uns herantragen.

SH Sonnenhof PERL