

S P E I S E K A R T E

APERITIFS

Hausaperitif BERTA ⁽¹⁾	7,50 €
<i>Moselwein mit Crémant, Waldbeeren, Minze, Himbeersirup und Eis</i>	
1 Glas Hauscrémant ⁽¹⁾	6,00 €
1 Glas Rosé Sekt ⁽¹⁾	5,50 €
Aperol Spritz ⁽¹⁾	7,50 €
Grünes Glück – Gin Tonic mit „Gurke“	9,50 €

ALKOHOLFREI

BERTINE Hausaperitif	6,00 €
<i>Himbeersirup, Himbeeren & Minze, Soda,</i>	
Gin Tonic mit Gurke	7,50 €
Aperol Spritz alkoholfrei	6,50 €
Rocco	5,50 €
<i>Roter Apfel mit Soda</i>	
Roccolino	7,00 €
<i>Roter Apfel mit Soda alkoholfreiem Gin</i>	



VORSPEISEN

Suppe des Tages ^(tägl. wechselnd)	6,50 €
<i>Soupe du jour</i>	
Räucherlachs-Apfeltartar an Meerrettich-Preiselbeersauce ^(d, i)	14,50 €
<i>Tartare de saumon fumé et pomme, sauce raifort-aielles</i>	
Rote Bete mit Kichererbsen und lauwarmem Ziegenkäse ^(g)	13,50 €
<i>Betterave rouge, pois chiches et chèvre chaud</i>	

VEGETARISCH & PASTA

Rigatoni in Tomatensauce mit Gemüse und Parmesan ^(a, g)	16,00 €
<i>Rigatoni, sauce tomate, légumes et parmesan</i>	
+ Rinderstreifen 19,50 € · + Garnelen (b) 19,50 €	

SALATE

Beilagensalat ⁽¹⁾	3,50 €
<i>Salade en accompagnement</i>	
Vegetarische Salat Bowl	13,50 €
<i>Bol de salade végétarienne</i>	
Salat nach Art des Hauses (vegetarisch) ⁽¹⁾	13,00 €
<i>Salade maison (végétarienne)</i>	
+ Rinderstreifen 18,50 € · + Hähnchenstreifen & Kartoffelecken (a) 19,50 € · + Rinderstreifen & Garnelen 19,50 € ·	
+ Wedges & Kräuterdip 16,50 €	

HAUPTSPEISEN

SCHWEIN

Schnitzel Wiener Art mit Pommes ^(a, c)	16,50 €
<i>Escalope viennoise et frites</i>	
Rahmschnitzel mit Pommes ^(a, c, g)	17,50 €
<i>Escalope à la crème et frites</i>	
Cordon Bleu nach Art des Hauses mit Pommes ^(a, c, g)	18,50 €
<i>Cordon bleu maison et frites</i>	
Schweinefiletpfännchen mit hausgemachten Spätzle ^(a, c)	22,50 €
<i>Poêlée de filet de porc, spätzle maison</i>	

RIND

Rinderhüftsteak mit Pfefferrahmsauce, Pommes ^(g)	22,00 €
<i>Rumsteck, sauce au poivre, frites</i>	
Rumpsteak mit Zwiebel-Rotweinsauce, gebratenen Kartoffeln, Böhnchen-Karottengemüse ⁽ⁱ⁾	29,50 €
<i>Faux filet, sauce vin rouge et oignons, pommes de terre sautées, haricots et carottes</i>	

GEFLÜGEL

Hähnchen-Paprikaspieß an Currysauce mit Reis ^(g)	19,50 €
<i>Brochette de poulet au paprika, sauce au curry et riz</i>	
Hähnchenbrust in Tomatensauce mit Ratatouille, mit Käse überbacken, dazu gebratene Kartoffeln ^(g)	20,50 €
<i>Poulet, sauce tomate, ratatouille, gratiné au fromage, pommes de terre sautées</i>	

WILD

Wildfrikadelle an Bratensauce, gebratenen Kartoffeln ^(a, c, g)	14,50 €
<i>Boulette de gibier, sauce brune, pommes de terre sautées</i>	

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Forelle Müllerin Art mit gebratenen Kartoffeln ^(a, d, g)	19,50 €
<i>Truite meunière, pommes de terre sautées</i>	
Garnelen im Knoblauchöl, Pommes ^(c)	21,50 €
<i>Crevettes à l'huile d'ail, frites</i>	
Doradenfilet auf der Haut gebraten, Ratatouille, gebratene Kartoffeln ^(d)	25,00 €
<i>Filet de dorade poêlé, ratatouille, pommes de terre sautées</i>	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Nudeln mit Hackfleischsauce ^(a)	10,50 €
<i>Pâtes, sauce bolognaise</i>	
Hausgemachte Spätzle, Zwiebeln, Kirschtomaten, Käse gratiniert ^(a, c, g)	15,00 €
<i>Spätzle maison, oignons, tomates cerises, gratinés au fromage</i>	

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 Lupinen · n Weichtiere

Angaben ohne Gewähr – bitte sprechen Sie bei Allergien/Unverträglichkeiten unser Personal an.

Alle Preise inkl. MwSt.

♡ Heimat, Charakter und ganz viel Herzblut ♡

Landhaus und Hotel Sonnenhof · Guten Appetit!

Wir freuen uns das Sie da sind!! Wir tun alles damit Sie eine schöne Zeit bei uns haben. Sollte mal was schief laufen, wünschen wir Ihr ehrliches Feedback direkt vor Ort. Nur so können wir gleich reagieren und hilft uns mehr als Kritik im Internet.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung.

