

LANDKÜCHE IM SONNENHOF MIT TRADITION



UNSER HAUS - APERO

COCKTAIL BERTA
Moselwein mit Crémant, Waldbeeren,
Minze, Himbeersirup und Eis
7,00€

BERTINE
alkoholfreier Cocktail mit
Himbeersirup,
Himbeeren & Minze
5,50€

1 Glas ROSÉ SEKT mit Eis
5,50€

1 Glas HAUSCRÉMANT
6,00€

AUS SONNENHOFS SUPPENTOPF

Kürbis-Karottensüppchen mit ^{19, 16}
Kokosmilch vegetarisch
Soupe de potiron et carottes au lait de coco
8,50€

Rinderkraftbrühe
mit Nudeleinlage ¹⁹
Bouillon de boeuf aux pâtes
8,00€

KLEINIGKEITEN UND VORSPEISEN

Räucherlachstartar
mit Rösti und Dip an Salat ^{19, 16}
Tartare de saumon fumé rösti et salade
12,50€

Kichererbsen und Rote Beete Salat
mit Schafkäse und Croustini
vegetarisch 
Salade de pois chiches et betteraves rouges
au fromage de brebis et croustini
10,50€

Kleines Dreierlei mit Oliven
zweierlei Dip und Baguette ^{5, 16}
Petit trio d'olives et deux dips
avec baguette
7,50€

Rindfleisch-Eiersalat
mit knusper Brot
Salade de viande aux oeufs cuits, /son pain
croustillant
10,50€

Schnecken-Ragout Moselfränkisch
mit Lothringer Käse gratiniert
Ragoût d'escargots à la Moselle
franconienne gratiné au fromage lorrain
13,50€

Bei einer Nahrungsmittelallergie oder
Nahrungsmittelunverträglichkeit gegen Zusatzstoffe
wenden Sie sich bitte an den Service!

LANDKÜCHE IM SONNENHOF MIT TRADITION



SCHNITZEL - KLASSIKER

vom Schweinerücken
de longe de porc

Schnitzel "Wiener Art"
mit Pommes ¹¹
Escalope viennoise / frites
16,50€

Champignon - Rahmschnitzel
mit Pommes ¹¹
Escalope a la creme / frites
17,50€

Cordon Bleu nach Art des Hauses
mit Pommes ^{2, 11}
Cordon bleu / frites
18,50€

STEAKS & MORE

Rinderhüftsteak (ca. 270g)
Pfefferrahmsauce mit Pommes
Steak de boef sauce au poivre / frites
21,00€

Rumpsteak (ca. 270g)
Kräuterbutter mit Pommes
Rumsteck avec du beurre aux herbes / frites
27,50€

Bauernkotelette "Gran Parino" paniert
und Bratkartoffeln ¹¹
escalope paysanne panée,
pommes de terre sautées
21,00€

Hähnchenbrustfilet
Curry-Kokosnussauce mit Süßkartoffeln
Poitrine de Poulet, sauce crémeuse au
curry/noix de coco/ papates douces
20,50 €

Boeuf Bourguignon mit Kartoffelstampf
Bœuf bourguignon
avec purée de pommes de terre
20,50€

"Letze" Burger vom Luxemburger Rind
mit Pommes
Hamburguesa au bœuf luxembourgeois
avec des frites
18,00€

REGIONALES



Schweinefilet "Lothringer" Käse,
Champignonrahmsauce,
mit hausgemachten Spinatspätzle ¹¹
Filet de porc sauce crème
aux champignons, spätzle aux épinards
20,50€

Hausgemachte Spinatspätzle,
mit Cocktailtomaten, ¹¹
Lothringer Käse gratiniert
Vegetarisch 
Spaetzle maison aux épinards, aux tomates
cocktail et Lorraine Fromage gratiné
16,00€

Wildfrikadelle an Bratensauce
mit Bratkartoffeln und Salatbukett
Boulette de viande sauvage
pommes de terre sautées
16,50€

Gekochtes Rindertafelspitz
mit Meerrettichsauce, Bratkartoffeln
und Salatbukett ¹¹
Filet de bœuf bouilli avec sauce au raifort,
pommes de terre frites et un bouquet de salade
18,50 €

Immer regional und saisonal
im Sonnenhof essen!

LANDKÜCHE IM SONNENHOF MIT TRADITION



SALATE

**Salat Country
mit Kartoffelecken und Dip vegetarisch
mit Hausdressing**

Salade végétarienne "Country"
avec quartiers de pommes de terre
16,50€

**Salat Country Chicken
mit Hähnchenstreifen,
Kartoffelecken und Dip mit Hausdressing**

Salade "Country Poulet"
avec lanières de poulet, quartiers de pommes
de terre et Dip
19,00€

**Salat Gourmet
mit Lachstartar und Garnelen
mit Hausdressing**

Salade "Gourmande"^{10, 12}
avec tartare de saumon et crevettes
19,50€

**Salat Sonnenhof
mit Rinderstreifen und Paprika
mit Hausdressing**

Salade "Sonnenhof"
avec des lanières de bœuf et du poivron
19,00€

**Salatglück vegan
Bunter Salat mit Basalmicodressing,
Avocadocreme, Pilzen/ Cocktailtomaten**

Mélange de salade avec vinaigrette au
basalmique, creme d'Champignons grillé et
tomates
15,50€

FISCH

**Riesengarnelen
in Knoblauchöl mit Pommes** ¹⁰
Scampi à d'ail avec frites
20,50€

**Lachs in Kräuter-Sahnesauce
mit Rigatoni**

Saumon à la crème d'herbes
avec rigatoni
20,50 €

**Fischfilet des Tages unter der
Kartoffelkruste auf Blattspinat**
Filet de poisson du jour sous une croûte de
pommes de terre sur un lit d'épinards

24,50€

1 Konservierungstoffe, 2 Phosphat, 3 Schwefel, 4 Chinin,
5 Farbstoff, 6 Süßmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Koffein,
9 Gluten, 10 Krebstiere, 11 Eier, 12 Fische, 13 Erdnüsse,
14 Sojabohnen, 15 Schalenfrüchte, 16 Milch, 17 Mandeln,
18 Haselnüsse, 19 Sellerie, 20 Senf, 21 Sesam.

Bei Allergien sprechen Sie unser
Servicepersonal an.

Ungetrübter Genuss

*Sollten Sie unter lebensbedrohlichen
Allergien leiden, können wir keine
Verantwortung übernehmen!!*

LANDKÜCHE IM SONNENHOF MIT TRADITION



VEGETARISCH



Blumenkohl nuggets
mit marinierter Rote Beete
und Rosmarinkartoffeln, Dip ¹⁶

Nuggets de chou-fleur à la betterave marinée
et pommes de terre au romarin. Dip

17,50€

Kartoffel-Gemüsepfanne mit Lothringer
Käse gratiniert

Sauté de pommes de terre et de légumes garni
de fromage lorrain

17,50€

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

Familie Rock, Borg: Eier, Nudeln
Ölmühle Rauhen, Borg
Cathy und Roland Repplinger
Kirsch-le-Sierck: Käse
Metzgerei Thielmann, Freudenburg
Forellengut Rosengarten, Trassem
Fleischerei Schwamm
Brennerei Weber, Eft
Familie Timmer, Eft: Honig
Bäckerei Tinnes, Merzig
Wildkammer, Merzig
Kerstin Schampaul: Torten
Feingrün, Julian Lion, Tünsdorf
regionale Kartoffelbauer

KIDS MENU

Nudeln mit Bolognese

Nouilles à la bolognaise

10,00€

Hähnchenschnitzel ¹¹

mit Pommes und Salat mit Hausdressing

Schnitzel au poulet
avec frites et salade

10,50€

Buntes Kinder-Eis

Vanilleeis mit bunten Schokonaps
und Sahne

Glace à la vanille avec canapés au chocolat
colorés
et de la crème

4,50€

EXTRAS

Dips 2,50€

Saucen 3,00€

Portion Zwiebeln 3,00€

Spiegelei 3,00€

Beilagensalat mit Hausdressing 3,50€

Süßkartoffelpommes 4,50€

als Umbestellung
hausgemachte Spätzle 1,50€
Bratkartoffeln 1,50€

Waren Sie zufrieden, sagen Sie es weiter.
Waren Sie es nicht, sagen Sie es uns!