

# Hotel-Café-Restaurant Sonneneck: 2024 - 2025

## Vorspeisen

1. *Tagessuppe.* 9,50 €  
*Soep van de dag.*
2. *Französische Zwiebelsuppe serviert mit einem Käse überbackenem Toast.* 11,50 €  
*Franse uiensoep geserveerd met een gesmolten kaas toastje.*
3. *Rindergulaschsuppe.* 16,50 €  
*Rundergoulash soep.*
4. *Erbsensuppe mit Speck und Wurst.* 16,50 €  
*Erwtensoepp met spek en worst.*
5. *Salat Naturell.* 8,50 €  
*Salade Naturel.*
6. *Salate mit Trauben, Walnus und Blaukäse, serviert mit einer Vinaigrette.* 18,50 €  
*Een salade met druiven, walnoten en blauwe kaas, geserveerd met een vinaigrette.*
7. *Carpaccio Rinderfilet serviert auf einem Bett von Salat mit Pinienkernen, Parmesan-Käse und Dressing.* 19,50 €  
*Een carpaccio van rinderfilet geserveerd op een bedje van salade met pijnboompitten, parmazaanse kaas en dressing.*

## Hauptgerichte (Fisch)

*Alle Hauptgerichte sind mit Garnitur.*

8. *Lachs in Folie gegart auf einem Bett aus Gemüse und Kräutern.* 31,50 €

*Een, op een bedje van groenten en kruiden, in de folie gegaarde zalm.*

9. *Lachs, in einer speziell gewürzten japanischen Sojasoße mariniert und in Folie gegart.* 32,50 €

*Zalm, gemarineerd in een speciaal gekruide Japanse sojasaus en gegaard in de folie.*

10. *Kabeljau mit Zitronenbutter.* 35,50 €

*Kabeljauw met citroenboter.*

11. *Gebackener Kabeljau serviert mit einer Senfsoße.* 35,50 €

*Gebakken kabeljauw geserveerd met een mosterdsaus.*

## Hauptgerichte (Fleisch)

*Alle Hauptgerichte sind mit Garnitur.*

12. *Hausgemachtes Schnitzel (200 g) Wiener Art.* 16,50 €

*Huisgemaakte Wiener schnitzel (varkensvlees).*

13. *Hausgemachtes Schnitzel (200 g) mit Puszta (Paprika Tomaten) Soße.* 18,50 €

*Huisgemaakte Poesta (paprika tomaten) schnitzel (200 gr).*

14. *Hausgemachtes Jäger Schnitzel (200 g).* 18,50 €

*Huisgemaakte jager schnitzel (200 gr).*

15. *Hausgemachtes Schnitzel Hawaii (200 g).* 18,50 €

*Huisgemaakte Hawaii schnitzel (200 gr).*

16. *Hausgemachtes Schnitzel Holsteiner Art mit gebratenen Zwiebeln und Spiegelei (200 g).* 19,50 €

*Huisgemaakte Holsteiner schnitzel met gebakken uien en spiegelei (200 gr).*

17. *Hausgemachtes Schnitzel mit Pfeffersoße (200 g).* 18,50 €

*Huisgemaakte schnitzel met pepersaus (200 gr).*

- |   |         |
|---|---------|
| 18. <i>Hausgemachtes Wiener Schnitzel (Kalbsfleisch) (150 g).</i>             | 27,50 € |
| <i>Huisgemaakte Wiener schnitzel (Kalfsvlees).</i>                            |         |
| 19. <i>Hausgemachtes Hähnchen Schnitzel (150 g).</i>                          | 18,50 € |
| <i>Huisgemaakte schnitzel van kip.</i>  |         |
| 20. <i>Hähnchenfilet serviert mit einer Erdnuss Soße.</i>                     | 22,50 € |
| <i>Kipfilet met een pindasaus</i>   |         |
| 21. <i>Schweinemedailons gebettet auf einer überraschenden Rahmsoße.</i>      | 29,50 € |
| <i>Varkensmedaillons met een verrassende roomsaus.</i>                        |         |
| 22. <i>Schweinefilet mit einer Füllung von Speckwürfeln, Brie und Salbei.</i> | 33,50 € |
| <i>Varkenshaas met een vulling van dobbelsteentjes spek, brie en salie.</i>   |         |
| 23. <i>Rinderfilet (160 g) mit Kräuterbutter.</i>                             | 35,00 € |
| <i>Runderhaas (160 gr.) geserveerd met kruidenboter.</i>                      |         |
| 24. <i>Rinderfilet, 160 g) mit Pfeffersoße.</i>                               | 37,50 € |
| <i>Runderhaas (160 gr.) geserveerd met pepersaus.</i>                         |         |
| 25. <i>Rinderfilet (160 g) mit angebratenen Pilzen.</i>                       | 39,50 € |
| <i>Runderhaas (160 gr.) geserveerd met gebakken paddenstoelen.</i>            |         |
| 26. <i>Rindergulasch mit Reis oder Nudeln nach Wahl.</i>                      | 27,50 € |
| <i>Rundergoulash met rijst of pasta naar keuze.</i>                           |         |

## Hauptgerichte (Pasta)

27. *Spaghetti Bolognese.* 15,50 €  
*Spaghetti Bolognese.*
28. *Spaghetti, Hähnchenfilet und Speck serviert mit einer Pilzrahmsoße.* 19,80 €  
*Spaghetti, kipfilet en spek geserveerd met een paddenstoelen roomsaus.*
29. *Spaghetti mit gegrillten großen Garnelen serviert in einer Knoblauch Soße.* 37,50 €  
*Spaghetti met gebakken scampies geserveerd in een knoflooksaus.*

## Für den kleinen Gast und Liebhaber

30. *Tagessuppe (kleine Portion).* 6,50 €  
*Soep van de dag (Kleine portie).*  
*zusätzliche Apfelmus 1,00 €*
31. *Pommes mit Frikandel oder Kroket.* 10,50 €  
*Patat met Frikandel of kroket.*
32. *Hähnchenfilet mit Pommes.* 10,50 €  
*Kipfilet met patat.*
33. *Halbes Schnitzel Wiener Art (Zigeuner, Jäger oder Hawai zusätzliche 1,50 €).* 11,50 €  
*Halve Wienerschnitzel (Zigeuner, Jager of Hawai 1,50 € extra).*
34. *Knackwurst mit Pommes.* 9,50 €  
*Knakworst met patat.*
35. *Pfannkuchen (Naturell, Zucker, Zimt oder Sirup).* 9,50 €  
*Pannenkoek (Naturel, suiker, kaneel of stroop).*
36. *Pfannkuchen mit Apfel oder Speck.* 10,50 €  
*Pannenkoek met appel of spek.*

# Desserts

37. *Kindereis.* 5,90 €  
*Kinderijsje.*
38. *Drei Kugeln verschiedenes Eis mit oder ohne Sahne.* 12,50 €  
*Drie bolletjes verschillende soorten ijs met of zonder slagroom.*
39. *Schokobecher (Vanille-, Stracciatella- und Schoko-Eis, Schokoladen Soße).* 14,50 €  
*Chococoupe (vanille-, stracciatella- en chocolade- ijs, chocoladesaus).*
40. *Dame Blanche.* 10,50 €  
*Dame Blanche.*
41. *Banane Royal (Vanille- und Bananen-Eis, Banane, Schokoladensoße und Schlagsahne).* 14,50 €  
*Banaan royal (Vanille- en bananen-ijs, banaan, chocoladesaus en slagroom).*
42. *Vanille-Eis mit Eierlikör und Sahne.* 12,50 €  
*Vanille-ijs met advocaat en slagroom.*
43. *Joghurt mit Walnüssen und Honig.* 11,50 €  
*Yoghurt mit walnoten en Honing.*
44. *Hausgemachter Strudel mit Walnuss, Apfel und Rosinen serviert mit vanillesoße.* 16,50 €  
*Huisgemaakte strudel met walnoot, appel en rozijnen, geserveerd met een vanillesaus.*
45. *Pfannkuchen mit Eis und Orangenlikör.* 14,50 €  
*Pannenkoek met ijs en sinaasappellikeur.*