

Heiligabend



MENÜ

VORSPEISE

Duett von Feldsalat und Waldorfsalat,
Hirschschinkenröllchen auf Rote Beete Carpaccio

SUPPE

Cappuccino vom Kürbis mit Garnelenspieß

HAUPTGANG

Egli Filet gegrillt auf knackigem Wok-Gemüse,
Kokos-Chilli-Limettensauce, Basmati Reis

oder

Geschmorter Kalbstafelspitz an kräftiger Portweinsauce
auf Rote Bete- Sellerie Gemüse, dazu Süßkartoffelgnocchi
oder

Barbarie Entenbrust an Calvadosauce mit Rosmarin
Brokkoliröschen gelben Karottenragout mit Mango
Mandel-Dauphinebällchen

oder vegetarisch

Kürbisrisotto mit karamellisierter Birne
und Zuckerschoten

DESSERT

Maronenmousse mit Portweinbirnen
und Schokoladenbisquit, Zimt-Karamell Eisnocke



49,90 EUR pro Person

1. & 2. WEIHNACHTSFEIERTAG



MENÜ

VORSPEISE

Winterliche Salate mit karamellisierten Walnüssen,
warmer Räucherforellenstrudel auf Belugalinsensalat



SUPPE

Steinpilz Consommé
mit Süßkartoffelklößchen

HAUPTGANG

Traditionelle Weihnachtsgans an kräftiger Grand Manier Sauce,
Bratapfel, Glühweinrotkraut, Semmel-Kartoffelknödel

oder

Duett von Kalbshaxe und Kalbsfleisch an Morchel Sauce,
glasiertes Wintergemüse, Kartoffelspätzle

oder

Saiblings Filet trifft Garnele an Tomaten-Sauerrahmsauce,
auf Blattspinat-Kürbisgemüse

oder

Hirschkeulenroulade mit Dörrobst und Pilzen gefüllt, an Pfeffersauce
Speckrosenkohl, Rahmwirsing und Kartoffelpüree

oder vegetarisch

Knödel von Kürbis und Frischkäse im Gemüseest,
Avocado Sauce und karamellierte Birne

WEIHNACHTLICHER DESSERTRAUM

Spekulatius-Tiramisu mit Orangengelee
und Granatapfel-Parfait auf lackierten Clementinen

3-Gänge-Menü: Suppe | Hauptgang | Dessert
€ 42,90

4-Gänge-Menü: Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert
€ 49,90



FÜR DEN JAHRESABSCHLUSS

SILVESTERMENÜ



Duett von winterlichen Pflücksalaten
mit Geflügelleber-Mousse im
Baumkuchenmantel dazu Cumberland-Sauce

Klare Oxtail mit altem Sherry und Papayaperlen

Seeteufel Medaillon auf Rahmsauerkraut mit grünem Kartoffelschaum

Hibiskus-Zitronen-Sorbet

Rinderfiletmedaillon an Café de Paris Sauce
dazu Pralinen von Kürbis – Zucchini - Kartoffelgratin

NACH DEM JAHRESWECHSEL SERVIEREN WIR IHNEN AB 00:30 UHR

Sonnenhof-Dessert-Bufferet mit einer Auswahl von pikanten
Schmankerln und Highlights aus der Sonnenhof-Küche

Preis pro Person inkl. Musik und Winzersekt-Piccolo
zum Anstoßen um Mitternacht:

119,00 EUR

Liebe Gäste und Freunde des Wellnesshotel Sonnenhofs & Sonnhalde

An **Heilig Abend** und den **Weihnachtsfeiertagen**, sowie an
Silvester servieren wir im Restaurant Sonnenhof ausschließlich
unsere Menüs.

Auf Voranmeldung können Sie gerne einen Tisch (nach
Verfügbarkeit) reservieren. Bitte beachten Sie dass Sie bis zu 7
Tage im Voraus Ihren Tisch kostenfrei stornieren können.

Telefon: +49 (0) 7743 / 9201-107 täglich ab 15 Uhr

Mail: restaurant@sonnenhof-sonnhalde.de

oder

info@sonnenhof-sonnhalde.de

Öffnungszeiten:

Heilig Abend 24.12.2023: 17-22 Uhr

Weihnachtsfeiertage: 17-22 Uhr

zwischen den Jahren: 17-22 Uhr

Silvester: ab 18:30 Uhr Saalöffnung

Verschonapause: 07.01.24 11:00 Uhr - 19.01.24 – 17:00 Uhr

