



Herzlich Willkommen im Gasthaus Sonnen

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Familienbetrieb und einen guten Appetit.

Ihre Familie Sonnen und Team

Hinweis für Allergiker:

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen
allergenen Zutaten.

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss-
und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren
dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden. Wir bitten Sie dies zu berücksichtigen.



HÜTTCHEN

Unser Highlight in den Herbst- und Wintermonaten

Mitten im grünen Biergarten gelegen bietet unsere Eifelhütte bis zu 10 Personen und unsere Jagdhütte bis zu 14 Personen Platz.

Hier können Sie zusammen mit Freunden in den Herbst- und Wintermonaten gemütliche Raclette-Abende (von Montag bis Freitag auf Vorbestellung ab sechs Personen) verbringen oder zu jeder Jahreszeit auch à la Carte bestellen.

Unsere speziell angebrachten Heizstrahler sorgen dann auch bei Minusgraden für eine warme und harmonische Atmosphäre.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass aus hygienischen und allergietechnischen Gründen Hunde in unseren Hüttchen nicht gestattet sind.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Unser Raclette Angebot:

Raclette-Käse mit Pellkartoffeln, Gürkchen, Silberzwiebeln, Mais, Tomaten, Ananas, Gemüse, Salami, gekochter Schinken, Garnelen und zwei Schweinemedallions im Speckmantel

Preis pro Person: 34,5

APERITIFS


...der Start zu einem schönen Aufenthalt!

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orange	20 cl	6,5
Rosato Tonic Ramazzotti Aperitivo Rosato, Tonic Water	24 cl	6,5
Flasche Riesling Sekt brut (Weingut Endesfelder, Mehring)	75 cl	29
Riesling Sekt brut (Bernard-Massard)	20 cl	7
Martini Bianco	5 cl	4
Martini Rosso	5 cl	4
Sandeman Sherry Medium Dry	5 cl	4
Sandeman Sherry Dry Seco	5 cl	4
Campari Orange	20 cl	5,5
Pernod	5 cl	5
Ricard	5 cl	5
Gin Nigra mit Thomas Henry Tonic Water	24 cl	10
Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic Water	24 cl	10
Monkey 47 mit Thomas Henry Tonic Water	24 cl	10




SPEISEKARTE

Vorspeisen und Suppen

Rinderkraftbrühe Eierstich, Gemüsestreifen	8
Kokos-Mango Suppe Garnele	8
Garnelenpfännchen Chili, Knoblauchöl, Kräuterbaguette	15
Chorizo Pfännchen Chorizo vom Duroc Schwein, Brot	10
 Gebackener Fetakäse Tomaten-/Oliven Tapenade, Kräuterbaguette	11,5
Rosmarinkartoffeln Kräuterschmand	8

Gartenfrische Salate

 Salat vegetarisch Gemischte Blattsalate, Rohkost, geröstete Salatkörner	15
Fitness Salat Tranchiertes Rumpsteak, gemischte Blattsalate, Balsamico-Vinaigrette	24
Salat Hähnchen Tranchiertes Hähnchenbrustfilet, gemischte Blattsalate, Balsamico-Vinaigrette	18,5



vom Schwein

Schnitzel mit Champignon-Rahmsoße Pommes Frites, Salat	21
Schnitzel „Wiener Art“ Zitrone, Pommes Frites, Salat zusätzlich mit Preiselbeeren	18,5 + 1,5
Schnitzel „Zigeuner Art“ Paprikasoße, Pommes Frites, Salat	21
Cordon Bleu mit Käse und Schinken gefüllt, Zitrone, Pommes Frites, Salat	23
Schweinefilet im Speckmantel Pfifferling Ragout, Brokkoli, Kartoffelklöße	28

Vegetarische Gerichte

 Käsespätzle Röstzwiebeln	15
 Spinatknödel mit Tomatensoße Grana Padano Flocken, Salat	17

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

Chicken Nuggets Pommes Frites, Ketchup	11,5
Kinderschnitzel Pommes Frites, Ketchup	11,5



Sonstige Hauptgerichte

Flieten (Hähnchenflügel) 7 Stück, Brot	14
Sülze mit hausgemachter Remouladensoße Bratkartoffeln	17
Spaghetti mit Garnelen Black Tiger Garnelen, Chili, Kirschtomaten, Rucola	23
Spaghetti Bolognese Grana Padano Käse	16
Classic Burger Pommes Frites, Coleslaw	18
Haam, Fritten an Zalot roher und gekochter Schinken, Pommes Frites, Salat, Remouladensoße	17

Hackbraten

Hackbraten mit Zwiebeln Pommes Frites, Salat	21
Hackbraten „Madagaskar“ Madagaskarpfeffer-Soße, Pommes Frites, Salat	21
Hackbraten „Zigeuner Art“ Paprikasoße, Pommes Frites, Salat	21



vom Rind

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 32,5
Pommes Frites, Salat

Rumpsteak mit Zwiebeln 32,5
Pommes Frites, Salat

Pfeffersteak nach Art des Hauses 33,5
Pfeffer-Champignon-Rahmsoße, Peperoni, Pommes Frites, Salat

Unser Special: „Sonnen Spieß“

(auf Vorbestellung)

300 gr. Rumpsteak (Rohgewicht) zum Selbstgrillen über offener Flamme am Tisch
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat 39



Aufpreis Bratkartoffelbeilage

2,5

Dessert

Vanpresso Red Kugel Vanilleeis im Glas mit Erdbeersoße aufgegossen dazu Sahne und Giotto	5,5
Vanpresso White Kugel Vanilleeis im Glas mit Eierlikör aufgegossen dazu Sahne und Giotto	5,5
Vanpresso Black Kugel Vanilleeis im Glas mit Espresso aufgegossen dazu Sahne und Giotto	5,5
Dame Blanche Vanilleeis, heißer Schokoladensoße, Sahne	8
Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne	10
Crème Brûlée Johannisbeersorbet	10



Warme Küche:

Montag bis Freitag von 11:30 bis 14:00 Uhr & von 17:00 bis 21:00 Uhr
Samstags Ruhetag
Sonntag durchgehend von 11:30 bis 20:00 Uhr

Moderne Gästezimmer
(DZ ab 90 €, EZ ab 60 € - Preis jeweils ohne Frühstück)

Alle Preise in EUR inklusive 19 % Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe können in dem gesonderten Merkblatt eingesehen werden.