



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 schöne 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 gemütliche 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: 34,⁵⁰

APERITIFS


...der Start zu einem schönen Aufenthalt!

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orange	20 cl	6, ⁵⁰
Rosato Tonic Ramazzotti Aperitivo Rosato, Tonic Water	24 cl	6, ⁵⁰
Flasche Riesling Sekt brut (Weingut Endesfelder, Mehring)	75 cl	29, ⁰⁰
Riesling Sekt brut (Bernard-Massard)	20 cl	6, ⁹⁰
Martini Bianco	5 cl	3, ⁹⁰
Martini Rosso	5 cl	3, ⁹⁰
Sandeman Sherry Medium Dry	5 cl	3, ⁹⁰
Sandeman Sherry Dry Seco	5 cl	3, ⁹⁰
Campari Orange	20 cl	5, ⁵⁰
Gin Nigra mit Thomas Henry Tonic Water	24 cl	9, ⁵⁰
Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic Water	24 cl	9, ⁵⁰
Monkey 47 mit Thomas Henry Tonic Water	24 cl	9, ⁵⁰





SPEISEKARTE

Vorspeisen

-  **Eingelegte Oliven** 4,90
Brot
- Garnelen Pfännchen** 13,90
Chili, Knoblauchöl, Kräuterbaguette
- Chorizo Pfännchen** 9,90
Chorizo vom Duroc Schwein, Brot
-  **Gebackener Fetakäse** 10,90
Tomaten-/Oliven Tapenade, Kräuterbaguette
-  **Bruschetta** 6,90
Baguette, Tomaten, Knoblauch
-  **Spundekäs** 5,90
Frischkäseaufstrich, Zwiebeln, Brot

Gartenfrische Salate

-  **Hirtensalat** 15,90
gemischte Blattsalate, Hirtenkäse, Rohkost, Tomaten, Ei, Paprika, Oliven, Sahnedressing
-  **Fitness Bowl** 16,90
gemischte Blattsalate, Couscous, Hirtenkäse, Rohkost, Tomaten, Gurke, Paprika, Mais, Granatapfelkerne, Avocado, Kräuter-Minz-Dip
- Salat Hähnchen** 17,90
gemischte Blattsalate, tranchiertes Hähnchenbrustfilet, Balsamico-Vinaigrette



vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“	17,90
Zitrone, Pommes Frites, Salat zusätzlich mit Preiselbeeren	+1,50
Schnitzel mit Champignon-Rahmsoße	19,90
Pommes Frites, Salat	
Schnitzel „Zigeuner Art“	19,90
Paprikasoße, Pommes Frites, Salat	
Cordon Bleu	22,90
mit Käse und Schinken gefüllt, Zitrone, Pommes Frites, Salat	


Sonstige Hauptgerichte

Haam, Fritten an Zalot	16,90
roher und gekochter Schinken, Remouladensoße, Pommes Frites, Salat	
Flieten (Hähnchenflügel)	12,90
7 Stück, Brot	
Sülze mit Remouladensoße	16,90
Bratkartoffeln	
Classic Burger	15,90
Pommes Frites, Krautsalat	

Nudelgerichte

Spaghetti Bolognese Grana Padano Käse	14,90
Spaghetti mit Garnelen Black Tiger Garnelen, Chili, Kirschtomaten, Rucola	21,90

Vegetarische Hauptgerichte

 Spinatknödel mit Tomatensoße Grana Padano Käse	14,90
 Käsespätzle Röstzwiebeln	14,90

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

Chicken Nuggets Pommes Frites, Ketchup	10,90
Kinderschnitzel Pommes Frites, Ketchup	10,90



vom Rind

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 30,90
Pommes Frites, Salat

Rumpsteak mit Zwiebeln 30,90
Pommes Frites, Salat

Pfeffersteak nach Art des Hauses 31,90
Pfeffer-Champignon-Rahmsoße, Peperoni, Pommes Frites, Salat

Hackbraten

Hackbraten „Madagaskar“ 19,90
Pfeffersoße, Pommes Frites, Salat

Hackbraten mit Zwiebeln 19,90
Pommes Frites, Salat



Aufpreis Bratkartoffelbeilage

2,50

Dessert

Dame Blanche Vanilleeis, heißer Schokoladensöße, Sahne	7,90
Salted Caramel Eisbecher Caramel Popcorn, Sahne	7,90
Vanpresso White Kugel Vanilleeis im Glas mit Eierlikör aufgegossen dazu Sahne und Giotto	4,90
Vanpresso Black Kugel Vanilleeis im Glas mit Espresso aufgegossen dazu Sahne und Giotto	4,90



Warme Küche:

Montag bis Freitag von 12:00 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 100 €, 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.

GETRÄNKEKARTE

Gin Tonics gin|nigra

Gin Nigra mit Thomas Henry Tonic Water	24 cl	9,50
Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic Water	24 cl	9,50
Monkey 47 mit Thomas Henry Tonic Water	24 cl	9,50

Liköre

Roter Genever	2 cl	2,50
Haselnusslikör	2 cl	3,20
Viezlikör	2 cl	3,20
Baileys	4 cl	4,20
Molinari Sambuca	2 cl	3,20
Ramazotti	4 cl	4,20
Fernet Branca	2 cl	3,20
Jägermeister	2 cl	3,20
Echternacher Buff (Maagbitter)	2 cl	3,20

Spirituosen

Nardini Grappa Riserva (3 Jahre)	2 cl	4,20
Pircher Obstler	2 cl	2,60
Pircher Mirabellen-Edelbrand	2 cl	3,60
Pircher Waldhimbeergeist	2 cl	3,60
Pircher Williams-Christbirnen-Edelbrand	2 cl	3,60
Malteser Aquavit	2 cl	3,40
Aalborg Jubilaeums Akvavit	2 cl	3,40
Balvenie Single Malt Scotch Whisky (12 Jahre)	2 cl	5,50
Bowmore Islay Single Malt Scotch Whisky (12 Jahre)	2 cl	5,50
Dalwhinnie Highland Single Malt Scotch Whisky (15 Jahre)	2 cl	5,50

Longdrinks BACARDI.

Bacardi Cola (4 cl Bacardi)	20 cl	5,50
Jacky Cola (4 cl Jack Daniels)	20 cl	5,50
Vodka Lemon (4 cl Three Sixty Wodka)	24 cl	5,90

Alkoholfreie Getränke



Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	2,60
Gerolsteiner Medium	0,75 l	5,90
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,60
Afri Cola	0,30 l	3,30
Coca Cola Light	0,33 l	3,40
Coca Cola Zero	0,33 l	3,40
Rhodius Apfelschorle	0,30 l	3,30
Bluna Orange	0,30 l	3,30
Bluna Zitrone	0,30 l	3,30
Granini Apfelsaft	0,20 l	2,50
Granini Orangensaft	0,20 l	1,50
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	2,90
Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	2,90

Biere

Bitburger Premium Pils	0,25 l	2,80
Bitburger Premium Pils	0,40 l	4,50
Bitburger Eifelbräu Landbier	0,50 l	5,30
Benediktiner Weissbier naturtrüb vom Fass	0,50 l	5,30

Alkoholfreie Biere

Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,50 l	5,30
Bitburger Alkoholfrei Herb 0,0%	0,33 l	3,70
Bitburger Radler Naturtrüb Alkoholfrei 0,0%	0,33 l	3,70
Kandi Malz	0,25 l	2,80

Kaffee und Tee

Caffè Crema		2,80
Espresso		2,60
Cappuccino		3,20
Latte Macchiato		3,40
Milchkaffee		3,20
Glas Tee		2,70

Weine



Weißwein

trocken

		0,20 l	0,75 l
Riesling trocken	Jostock-Thul, Leiwen	5,50	
Saar Riesling	Van Volxem, Wiltingen	7,60	27,60
Riesling Spätlese	Thanisch, Lieser		24,90
Chardonnay	Thanisch, Lieser	6,50	23,90
Mineralschiefer	Grans-Fassian, Leiwen		24,90
Sauvignon Blanc - Herzstück	Apel, Nittel	6,90	24,90
Grauer Burgunder - Muschelkalk	Apel, Nittel	6,50	23,90
Weißburgunder	Endesfelder, Mehring	6,50	23,90
Blanc de Noir	Ludger Veit, Osann		23,90
Grauschiefer	Ludger Veit, Osann		23,90
Mosel Riesling	Nik Weis, Leiwen	6,50	23,90

feinherb

Riesling halbtrocken	Jostock-Thul, Leiwen	5,50	
Rotschiefer Riesling Kabinett	Van Volxem, Wiltingen	7,60	27,60

lieblich

Riesling lieblich	Jostock-Thul, Leiwen	5,50	
-------------------	----------------------	------	--

Rosé

Spätburgunder Rosé feinherb	Endesfelder, Mehring	6,50	23,90
Château Bellevue La Foret trocken	Fronton, Frankreich	5,90	21,90
Miraval Cote de Provence trocken	Jolie-Pitt & Perrin		37,90

Rotwein

Merlot-Cabernet trocken	IGT Pays D'Oc, Frankreich	5,90	21,90
Primitivo trocken	IGT Puglia, Italien	5,90	21,90
Thanisch D'ACCORD trocken	Thanisch, Lieser	6,50	23,90

Sekt

Riesling Sekt brut	Bernard-Massard, Trier	6,90	
Riesling Sekt brut	Weingut Endesfelder, Mehring		29,00

Viez

Viez pur		0,40l	3,00
Viezsprudel, Viez-Limo, Viez-Cola		0,40l	3,30