



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 nuss haltige 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: 29,⁹⁰

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	24,90
Riesling Sekt brut (Bernard-Massard)	20 cl	6,50
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 ¹⁰	20 cl	4,90
Pernod	5 cl	4,20
Ricard	5 cl	4,20
Gin Nigra mit Thomas Henry Tonic Water	24 cl	8,90
Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic Water	24 cl	8,90
Monkey 47 mit Thomas Henry Tonic Water	24 cl	8,90




SPEISEKARTE

Vorspeisen

Hühnersuppe mit aufgeschlagenem Ei dazu Brot	5,90
Tomatencremesuppe ¹  mit Sahnehäubchen dazu Brot	5,90
Gulaschsuppe nach Art des Hauses dazu Brot	6,90
Eingelegte Oliven mit Brot 	4,90
Spundekäs mit Brot und Zwiebeln  würziger Käseaufstrich	4,90

Salate

Salat Rind gemischte Blattsalate mit Rindfleischstreifen an Balsamico-Vinaigrette dazu Brot	17,90
Salat Hähnchen gemischte Blattsalate mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet an Balsamico-Vinaigrette dazu Brot	14,90
Gemischter Salatteller  gemischte Blattsalate mit Rohkost an Hausdressing dazu Brot	11,90
Italienischer Salatteller ⁴ gemischte Blattsalate mit gekochtem Schinken und Käse an Balsamico-Vinaigrette dazu Brot	13,90
Beilagensalat	4,90

vom Schwein

Schnitzel mit Champignon-Rahmsoße dazu Pommes Frites und Salat	16,50
Schweinemedallions 7 in Pfifferling-Rahmsoße dazu Kroketten und Salat	20,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone dazu Pommes Frites und Salat zusätzlich mit Preiselbeeren	14,90 + 1,00
Schnitzel „Zigeuner Art“ 6 mit Paprikasoße dazu Pommes Frites und Salat	16,50
Cordon Bleu 4 mit Käse und Schinken gefüllt dazu Zitrone, Pommes Frites und Salat	18,50

Sülze und Fleischkäse

Sülze mit hausgemachter Remouladensoße dazu Bratkartoffeln	14,90
Fleischkäse „Holsteiner Art“ 5 mit einem Spiegelei dazu Bratkartoffeln und Salat	14,90
Fleischkäse mit Zwiebeln 5 dazu Bratkartoffeln und Salat	14,90



Aufpreis Bratkartoffelbeilage	1,50
-------------------------------	------

Vegetarische Gerichte

Käsebrot ³ ausgarniert mit Zwiebeln, Essiggurke, Tomate und Ei	10, ⁵⁰
Spinatknödel mit Tomatensoße dazu Grana Padano Flocken und Salat	14, ⁹⁰

Sonstige Hauptgerichte

Strammer Max ² Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern	10, ⁹⁰
Haam, Fritten an Zalot roher und gekochter Schinken mit Pommes Frites, Salat und Remouladensoße	14, ⁵⁰
Flieten mit Brot 7 Hähnchenflügel mit Bauernbrot	11, ⁵⁰

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

Würstchen „Goofy“ ¹³ ein Wiener Würstchen mit Pommes Frites und Ketchup	7, ⁵⁰
Kinderschnitzel „Peppa Wutz“ kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup	9, ⁵⁰



vom Rind

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 26,⁹⁰
dazu Pommes Frites und Salat

Rumpsteak mit Zwiebeln 26,⁹⁰
dazu Pommes Frites und Salat

Pfeffersteak nach Art des Hauses⁷ 27,⁹⁰
mit Pfeffer-Champignon-Rahmsoße & Peperoni dazu Pommes Frites und Salat

Unser Special: „Sonnen Spieß“

(auf Vorbestellung)

300 gr. Rinderfilet (Rohgewicht) zum Selbstgrillen über offener Flamme am Tisch
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat 35,⁹⁰



Hackbraten

Hackbraten mit Zwiebeln 16,⁵⁰
dazu Pommes Frites und Salat

Hackbraten „Madagaskar“ 16,⁵⁰
mit Madagaskarpfeffer-Soße dazu Pommes Frites und Salat

Hackbraten „Zigeuner Art“⁶ 16,⁵⁰
mit Paprikasoße dazu Pommes Frites und Salat

Dessert

Vanpresso Red Kugel Vanilleeis im Glas mit Erdbeersoße aufgegossen dazu Sahne und Giotto	4,50
Vanpresso White Kugel Vanilleeis im Glas mit Eierlikör aufgegossen dazu Sahne und Giotto	4,50
Vanpresso Black Kugel Vanilleeis im Glas mit Espresso aufgegossen dazu Sahne und Giotto	4,50
Colonel Zitronensorbet mit Vodka aufgegossen	6,90
Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne	8,50
Dame Blanche ⁹ Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne	6,50
Nussknacker ⁹ Walnusseis dazu Sahne mit Haselnuss Topping	6,50



Warme Küche von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 17:00 bis 21:00 Uhr
Samstags Ruhetag - Übernachtung möglich

Moderne Gästezimmer
(DZ ab 82,00 €, EZ ab 53,00 € - Preis jeweils ohne Frühstück)

Alle Getränkepreise in EUR inklusive 19 % Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Alle Speisenpreise in EUR inklusive 7 % Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

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

GETRÄNKEKARTE

Gin Tonics

Gin Nigra mit Thomas Henry Tonic Water	24 cl	8,90
Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic Water	24 cl	8,90
Monkey 47 mit Thomas Henry Tonic Water	24 cl	8,90

Liköre

Roter Genever	2 cl	2,50
Haselnusslikör	2 cl	3,20
Viezlikör	2 cl	3,20
Baileys	4 cl	4,00
Molinari Sambuca	2 cl	3,00
Ramazzotti	4 cl	4,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00

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	3,00
Aalborg Jubilaeums Akvavit	2 cl	3,00
Balvenie Single Malt Scotch Whisky (12 Jahre)	2 cl	5,20
Bowmore Islay Single Malt Scotch Whisky (12 Jahre)	2 cl	5,20
Dalwhinnie Highland Single Malt Scotch Whisky (15 Jahre)	2 cl	5,20

Longdrinks

Bacardi Cola (4 cl Bacardi)	20 cl	5,50
Havana Club Cola (4 cl Havana Club)	20 cl	5,50
Jacky Cola (4 cl Jack Daniels)	20 cl	5,50
Vodka Lemon (4 cl Three Sixty Wodka)	24 cl	5,80

Alkoholfreie Getränke



Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	2,50
Gerolsteiner Medium	0,75 l	5,70
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,50
Afri Cola ¹¹	0,30 l	3,20
Coca Cola Light ¹¹	0,33 l	3,30
Coca Cola Zero ¹¹	0,33 l	3,30
Rhodium Apfelschorle	0,30 l	3,20
Bluna Orange ¹⁰	0,30 l	3,20
Bluna Zitrone ¹⁰	0,30 l	3,20
Granini Apfelsaft	0,20 l	2,50
Granini Orangensaft	0,20 l	1,40
Thomas Henry Bitter Lemon ¹²	0,20 l	2,80
Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	2,80

Biere

Bitburger Premium Pils	0,25 l	2,60
Bitburger Premium Pils	0,40 l	4,00
Bitburger Eifelbräu Landbier	0,50 l	5,00
Benediktiner Weissbier naturtrüb vom Fass	0,50 l	5,00

Alkoholfreie Biere

Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,50 l	5,00
Bitburger Alkoholfrei Herb 0,0%	0,33 l	3,40
Bitburger Radler Naturtrüb Alkoholfrei 0,0%	0,33 l	3,40
Kandi Malz	0,25 l	2,60

Kaffee und Tee

Caffè Crema	2,70
Espresso	2,50
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,20
Milchkaffee	3,00
Eilles Tea	2,70

Weine



Weißwein

trocken

	0,20 l	0,75 l
2021 Riesling trocken (Jostock-Thul, Leiwen)	5,10	
2019 Elbling (Bamberg, Metzdorf)	5,10	17,90
2020 Saar Riesling (Van Volxem, Wiltingen)	7,00	25,00
2020 Mosel Riesling (Nik Weis, Leiwen)	5,90	20,90
2021 Sauvignon Blanc (Apel, Nittel)	6,20	22,10
2021 Grauer Burgunder (Apel, Nittel)	5,90	20,90
2019 Ürziger Würzgarten Kabinett (Markus Molitor, Bernkastel)		26,70

feinherb

2021 Riesling halbtrocken (Jostock-Thul, Leiwen)	5,10	
2020 Rotschiefer Riesling Kabinett (Van Volxem, Wiltingen)	7,00	25,00
2020 Weißburgunder (Endesfelder, Mehring)	5,90	20,90

lieblich

2021 Riesling lieblich (Jostock-Thul, Leiwen)	5,10	
---	------	--

Rosé

2021 Spätburgunder Rosé (Endesfelder, Mehring)	5,90	20,90
2021 Château Bellevue La Foret Rosé trocken (Frankreich)	5,90	20,90

Rotwein

2018 Merlot-Cabernet trocken (IGT Pays D'Oc, Frankreich)	5,90	20,90
2020 Primitivo trocken (IGT Puglia, Italien)	5,90	20,90

Sekt

Riesling Sekt brut (Bernard-Massard, Trier)		6,50
Riesling Sekt brut (Weingut Endesfelder, Mehring)		24,90

Viez

Viez pur	0,40l	3,00
Viezsprudel, Viezlimo, Viezcola	0,40l	3,20