



 frisch, ehrlich,
für Leib und Seele
Sonnenhof
entdecke deinen Geschmack Restaurant

Speisenkarte

Schön, dass Sie bei uns sind!

„Entdecke deinen Geschmack“ - lautet unser Motto im Restaurant. In diesem Sinne hoffen wir, durch unsere neue Sommerkarte Sie wieder zu begeistern. Rajender Singh hat für Sie wunderbare Kreationen entwickelt.

Wir kochen alles frisch, und es kann daher auch mal sein, dass Sie etwas länger warten müssen. Entdecken Sie in dieser geschenkten Zeit die Ruhe und genießen Sie die Atmosphäre auf unserer Terrasse.

Auch wir wollen unseren Beitrag zu einer gesünderen Welt leisten. Deshalb achten wir auf unsere Lieferanten. Wir beziehen unsere Produkte von uns bekannten Höfen und lassen uns auch von Produzenten und Händlern biologischer Erzeugnisse beliefern.

Wir wünschen eine genussvolle Zeit bei uns und lassen Sie sich verwöhnen.

Ihr Sonnenhof-Team



Suppen & Vorspeisen

Zitronengras-Currysuppe

Glasierter Hähnchenspieß | Koriander
6,90

Bruschetta

Tomaten | Mozzarella | Basilikum
gehobelter Parmesan
5,80

Lachstatar

Geröstetes Brot | Guacamole | Dill
Tomaten-Concassée | Shiso Kresse
8,50

Arabische Vorspeise

Grünkern-Risotto | Auberginen-Tatar
Sesam Humus | Falafel | Gewürzgurken
14,90

Salat-Variationen

Sonnenhof Beilagensalat

Blattsalat | Kirschtomaten | geröstete Kerne
Croûtons
6,90

Salat Ziegenkäse

Blattsalat | gratinierter Ziegenkäse
Feigensenf | Balsamico-Vinaigrette
14,90

Salat Lachsfilet

Blattsalat | Honig-Senf-Vinaigrette
frische Avocado | Kirschtomaten
16,70

Salat Knusper-Ente

Blattsalat | Honig-Sesam-Vinaigrette
geröstete Erdnüsse | Wasabi-Gurken | Shiso Kresse
16,80



Tapas zur Wahl

...stellen Sie sich Ihren Tapasteller selbst zusammen.

Kräuter-Oliven & Tomaten	3,80
Mariniertes Antipasti-Gemüse	4,50
Datteln im Speckmantel	4,90
Gratinierter Schafskäse „Mediterran“	5,80
Caponata (Auberginencreme mit Kapern)	6,10
Geräucherte Forellen-Kroketten mit Aioli	6,20
Chorizo-Pfanne mit Fenchel & Oliven	6,80
Yakitori-Hähnchen Spieße	6,90
Meeresfrüchtesalat	7,50
Knuspergambas mit Zitrus-Aioli	7,80

Alle Tapas werden mit Brot serviert.



Pasta & Mehr

Pappardelle

Grüner Spargel | Tomaten | Granatapfel
Pinienkerne | Safran-Chili-Soße
16,80

Spaghetti Bangkok *

Gebratene Garnelen | frisches Gemüse
Kokosraspeln | Thai Basilikum
rote Thai-Curry-Kokos-Soße
18,20

Steinpilz-Ravioli *

Rindermedaillon | Steinchampignon
Rucola | Thymiansoße
17,90

* - auch vegetarisch möglich

Fleisch & Fisch

Gourmetschnitzel vom Kalbsrücken

Mandel-Panade | Bratkartoffeln | Champignonsoße
21,90

Rumpsteak vom Black Angus Rind

Pfefferbutter | Macaire-Kartoffeln
Speckbohnen | Portweinjus
24,90

Medaillons vom Seeteufel

Fenchel-Walnuss-Risotto |
geschmorte Kirschtomaten
Safran-Velouté
25,90



Mango Lassi 3,50
Erfrischender Mango-
Joghurt-Drink

Indische Spezialitäten

Pakora Mix für Zwei

Sabji Pakora | Paneer | Zwiebelringe | Hähnchen | Papadam | dreierlei Dips
11,80

Sabji Biryani

Gedünsteter Basmatireis | Gemüse | Paprika
Cashewkerne | Rosinen | Mandeln
13,50

Navratan Korma

Gemüsecurry | Cashewkerne | Mandeln | Safran-Kokosmilch-Soße
14,90

Karahi Paneer

Blattspinat | Paneerkäse | Paprika | Zwiebeln
Frischer Ingwer
14,90

Tandoori Chicken Mix

Kardamom-Pistazien-, Safran-Cashewkern Marinade mit dreierlei Dips
16,80

Mango Chicken

Hähnchenbrustfilet | Mandelblätter | Sahne | Safran-Curry-Soße
16,90



Murgh Malai Tikka

im Lehmofen gegrillte Hähnchenbrust | Sahne | Cashewkerne | Curry-Chili-Soße
16,50

Lamm Korma

Zartes Lammfleisch | Mandeln | Kokosmilch | Korma Masala
18,50

Beef Tikka Masala

saftige Tandoori-Rindfleischstücke | Paprika | Tomaten | Zwiebeln
Curry-Chili-Soße
18,80

Ente Karahi

knusprige Ente | Paprika | Tomaten | Zwiebeln
Karahi-Gewürze
18,90

Exotisches Machli

Lachs | Rotbarsch | Garnelen
Zitronengras-Curry-Soße
19,90

Royal Korma Machli

Seeteufel | Lachs | Garnelen | Kokosmilch
Korma-Curry-Soße
21,90

Alle indischen Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.



Naanbrot / Weizenfladenbrot je 3,50

- ☀ Butter Naan
- ☀ Garlic Naan
- ☀ Chili Naan

- ☀ Methi (Bockshornklee) Naan
- ☀ Sesam Naan

Für die kleinen Gäste

Spaghetti

Basilikum | Tomatensoße
Parmesan
6,50

Hähnchen-Schnitzel

Zitrone | Pommes Patates | Ketchup
7,80

Mango Chicken

Hähnchenbrustfilet | Mandelblätter | Safran-Curry-Sauce
10,50



Dessert

Creme Brûlée

Safran | Kokosmilch | Himbeere
6,90

Mango Tiramisu

Safran-Kardamom-Eis | Mandel-Cantuccini | Pistazien
7,80

Zitrus-Panna-Cotta

Himbeeren | Blaubeeren | Waldbeeren-Sorbet
karamellisierte Orangenfilets
8,50

Hofeis Schwarzwald

Vanille | Schokolade | Waldbeeren-Sorbet
hausgemachtes Safran-Kardamom | Mango-Sorbet
1,90 / Kugel

Getränke

☀️ WASSER

- Karaffe Sonnenhof-Tafelwasser,
*gefiltert und gekühlt, mit Kohlensäure versetzt
oder still*

0,3 l	1,90
0,5 l	2,60
1,0 l	3,90

☀️ ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

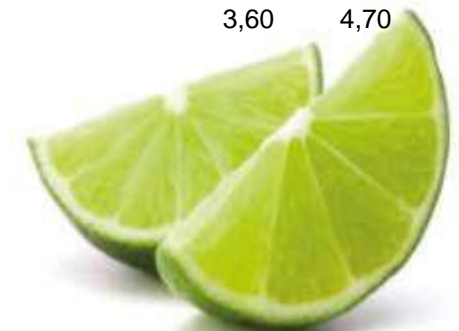
• Fritz Kola (nicht Bio)	0,33 l	3,20
• Proviant Limo Orange	0,33 l	3,20
• Proviant Limo Rhabarber	0,33 l	3,20
• Proviant Limo Orange-Maracuja	0,33 l	3,20
• Mischmasch–Orange-Cola(Spezi)	0,33 l	3,20
• Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	3,50
• Fentimans Tonic Water	0,2 l	4,50
• Sonnenhof Ingwer-Limetten-Limo	0,3 l	3,90

☀️ APERITIF/ LONGDRINKS/ COCKTAILS

• Campari-Orange	5,50
• Campari-Soda	5,20
• Martini Bianco/Rosso <i>auf Eis</i>	4,90
• Lillet Spritz <i>Lillet Blanc / Secco / Soda</i>	5,50
• Aperol Spritz <i>Aperol / Secco</i>	6,20
• Gin- Tonic <i>mit Hendricks-Gin</i>	8,90

☀️ Bio SÄFTE

	0,3 l	0,5 l
• Apfelsaft	3,90	4,90
• Orangensaft	3,90	4,90
• Johannisbeersaft	3,90	4,90
• Mango-Maracuja	3,90	4,90
• Saftschorle	3,60	4,70



☀️ **BIERE**

• Lammsbräu Edelpils vom Fass	0,3 l	3,10
• Lammsbräu Edelpils vom Fass	0,5 l	4,50
• Lammsbräu Pils alkoholfrei	0,33 l	3,10
• King Fischer Indisches Lager Bier	0,33 l	3,50
• Heinz vom Stein Weizen hell/dunkel	0,5 l	4,50
• Heinz vom Stein Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,50
• Radler (klein)	0,3 l	3,10
• Radler (groß)	0,5 l	4,50

☀️ **WEINE UND SPIRITUOSEN**

Die offenen Weine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte.

• Weinschorle	0,25 l	4,50
• Secco	0,1 l	3,80
• Grappa il Prosecco	2 cl	4,20
<i>weich und blumig; 41% vol., barrique, Nonino</i>		
• Grappa il Merlot	2 cl	3,90
<i>rund und charakteristisch; 41% vol., Nonino</i>		
• Amaro Quintessentia	2 cl	3,80
<i>charaktervoller Alpenkräuterlikör, mit Traubenbrand veredelt; 35% vol, Nonino</i>		
• Williams Gold	2 cl	3,40
<i>Williams Christ Birnenbrand mit Fruchtauszug</i>		
• Fruchtige Zwetschge	2 cl	3,80
<i>aus der Frucht der Zibarte-Wildpflaume</i>		

☀️ **ALLENDE-KAFFEE** aus biologischem Anbau

• Cappuccino	3,00
• Espresso	2,20
• Doppelter Espresso	3,20
• Latte Macchiato	3,80
• Heiße Schokolade	2,90

mit **handgemachtem Cantuccini** aus der Papillon-Manufaktur

*Den ALLENDE-KAFFEE sowie die Cantuccini können Sie hier auch gerne erwerben und Zuhause genießen.
Fragen Sie nach!*



☀️ **TEE**

2,80

(wählen Sie aus unserer Teebox)