



SPEISENKARTE

Schön, dass Sie bei uns sind!

Begeben Sie sich mit unseren köstlichen Gerichten auf eine kleine kulinarische Weltreise, eine „Entdeckungstour“ der Geschmacksrichtungen und exotischen Zutaten. Wir verbinden Tradition mit Moderne, das Bekannte mit dem Unbekannten, das Gewöhnliche mit dem Ungewöhnlichen und so entsteht etwas ganz Besonderes. Probieren Sie sich durch unsere verschiedenen Variationen von klassischen-, mediterranen- und indischen Spezialitäten.

„Entdecke deinen Geschmack“ - nach diesem Motto wird in der Sonnenhof-Küche frisch gekocht und Ihr Essen wird mit echten indischen und frischen Gewürzkräutern abgeschmeckt.

Lassen Sie sich verzaubern und tauchen Sie ein, in die Geschmackswelt Indiens.

Genießen Sie die Zeit bei uns und lassen Sie sich vom Sonnenhof-Team verwöhnen.



Zitronengras-Currysuppe

mit glasiertem Hähnchenspieß, Koriander, Chili und Sahnehaube

07,80

Pakora Mix

mit in Kichererbsenteig frittiertem Sabji, Machli, Paneer, Hähnchen dazu dreierlei Dips und Papadam

13,20

Arabische Vorspeisenplatte

mit Falafeln, Humus, Mutabbal, Grünkernrisotto

17,90

Gemischte Tapas für Zwei

mit glasierten Hähnchenspießen, gefüllten Datteln im Speckmantel, Knuspergambas, Manchego, Serrano, eingelegten Oliven und getrockneten Tomaten

23,90





Sonnenhof Beilagensalat

mit gemischten Blattsalaten, Kirschtomaten, gerösteten Kernen, Crôutons und Shiso-Kresse-Sprossen-Mix

07,90

Sonnenhof Ziegenkäsesalat

mit gratiniertem Ziegenkäse, Thymian Honig, Preiselbeerenchutney, Balsamico Feigen, gemischten Blattsalaten, Kirschtomaten, Crôutons, gerösteten Kernen und Shiso-Kresse-Sprossen-Mix

16,90

Alle Blattsalate können Sie wahlweise mit unserer Balsamico Vinaigrette oder Joghurt Vinaigrette bestellen.





Spaghetti Bangkok

19,90

mit gebratenen Garnelen, Asiatischem Gemüse und Thai Basilikum in einer roten Thai-Curry-Kokos-Soße

Steinpilzravioli

19,80

mit einem gegrillten Rindermedaillon, Austernpilzen, Champignons und Rucola in einer Thymian-Sahne-Soße

Rumpsteak

29,00

mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter, Portwein Demi glace und einer Beilage

Gourmetschnitzel vom Kalbsrücken

24,50

mit Kürbiskernpanade, Preiselbeeren, Champignon-Rahm-Soße und einer Beilage

Unsere Beilagen

Süßkartoffel-Pommes

Pommes-Patates

Kartoffelrösti

Kleiner Blattsalat



Navratan Korma Gemüsecurry mit Cashewkernen, Korma Masala, Safran und Curry-Kokosmilch-Soße	16,80	Mango Chicken Hähnchencurry mit pürrierter Mango, Mandelblättern, Safran und Curry-Sahne-Soße	17,50
Palak Paneer Spinatcurry mit Paneerkäse, Koriander, Tomaten, Ingwer und Palak-Curry-Soße	16,50	Chicken Tikka Masala Hähnchencurry mit Paprika, Zwiebeln, Karahi Masala und Masala-Curry-Soße	17,80
Malai Kofta Hausgemachte Kartoffel-Paneerkäse-Bällchen in einer Curry-Sahne-Soße	17,20	Butter Chicken Hähnchencurry mit Butter, Garam Masala, Cashewmousse und Curry-Sahne-Soße	17,50
Baingan Bharta Gemüsecurry mit gegrilltem Auberginenpüree, gebräunten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Curry-Masala-Soße	17,90	Chili Chicken Im Tandoor Ofen gegrilltes Hähnchenfleisch mit gemischten Chilis, Paprika, Ingwer und Tomaten-Curry-Soße	17,90
Murgh Malai Tikka Im Tandoor Ofen gegrilltes Hähnchenfleisch mit Methi, Garam Masala und Curry-Sahne-Soße	18,00	Tandoori Chicken Mix Dreierlei marinierte Hähnchenbrust im Tandoor Ofen gegrillt mit Sahne-Masala-Soße und dreierlei Dips	18,90

Lamm Vindaloo Lammcurry mit Masala-Kartoffeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Curry-Masala-Soße	18,90	Exotisches Machli Fischcurry mit Lachs, Rotbarsch, Garnelen und Zitronengras-Curry-Soße	19,90
Lamm Korma Lammcurry mit Korma Masala, Garam Masala und Curry-Kokosmilch-Soße	19,90	Chili Jheenga Fischcurry mit Garnelen, gemischten Chilis, Paprika, und Curry-Masala-Soße	19,90
Rogan Josh Lammcurry mit Kashmiri Chili, grünem Kardamom und Curry-Zimt-Soße	19,90	Jheenga Palak Spinatcurry mit Garnelen, Koriander, Tomaten, Ingwer und Palak-Curry-Soße	23,90
Ente Karahi Masalacurry mit Entenbrust, Paprika, Zwiebeln, Thai Basilikum und Karahi-Kokosmilch-Soße	17,20	Royal Korma Fischcurry mit Seeteufel, Heilbutt, Garnelen, Korma Masala und Curry-Kokosmilch-Soße	23,90

**Alle unsere Indischen Hauptgänge sind
Gluten frei und werden mit Basmati Reis
serviert.**



Papadam

Linsmehlcracker mit dreierlei Dips

03,90

Samosa

Indische Teigtasche gefüllt mit Gemüse

04,50

Tandoori Roti aus unserem Lehmofen

Vollkornfladenbrot mit Raita und indischen mixed Pickles

05,90

Naan Brote aus unserem Lehmofen

03,80

Wählen Sie zwischen:

Butter

Paneer Masala

Garlic

Chili

Methi

Natur

Kinder Spaghetti

mit Tomatensoße und Parmesan

07,50

Kinder Schnitzel

Hähnchenschnitzel mit Pommes Patates und Ketchup

08,50

Kinder Mango Chicken

Hähnchencurry mit pürierter Mango, Mandelblättern, Safran und Curry-Sahne-Soße

10,90

