



Sonnenhof

Restaurant | Catering | Currymobil

SPEISEKARTE

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 klassischen, mediterranen und indischen Spezialitäten.

„Entdecke deinen Geschmack“ - nach diesem Motto wird in der Sonnenhof-Küche frisch gekocht und Ihr Essen mit über 30 verschiedenen Gewürzen und Kräutern 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.

UNSERE GEWÜRZE.



Ingwer

Appetitanregend und entzündungshemmend hilft Ingwer auch gegen Müdigkeit und Reisekrankheit.

Kardamom

Reich an Vitamin A, B und C hilft Kardamom gegen Mundgeruch und Verdauungsprobleme.

Zimt

Stresshemmend und unterstützend für die Verdauung mindert Zimt auch Magenschmerzen.

Koriander

Regt den Appetit an und gilt als Aphrodisiakum.

Kreuzkümmel

Wirkt beruhigend auf den Magen und hilft bei der Verdauung.

Kurkuma

Unterstützt durch seine ätherischen Öle die Galle und Nieren.

Nelken

Durch ihre keimtötende Wirkung hilft Nelke gegen Zahnschmerzen und Mundgeruch.

UNSERE
GEWÜRZE



UNSERE GEWÜRZE.



Bockshornklee / Methi

Wird eine entzündungshemmende und heilende Wirkung nachgesagt.

Fenchel

Wirkt verdauungsfördernd und hilft bei Bauchschmerzen und Krämpfen.

Knoblauch

Durch den hohen Kaliumgehalt hilft Knoblauch dem Herz bei der Durchblutung.

Pfeffer

Durch seine ätherischen Öle wirkt Pfeffer beruhigend auf die Magenschleimhäute.

Garam Masala (ca. 16 Gewürze)

Vielseitige Grundgewürzmischung. Abhängig vom Gericht wird sie individuell zusammengestellt.

Karahi Masala (4 Gewürze)

Hauseigene Grundgewürzmischung für Wokgerichte und kurzgebratene Gemüsecurry.

Korma Masala (19 Gewürze)

Reichhaltige und scharfe Gewürzmischung für Schmorgerichte in Sahne- oder Kokosmilchsoße.



VORSPEISEN.



Papadam

Linsenmehlcracker mit dreierlei Dips

✓ 04.50

Paneer Pakoras

in Kichererbsenteig frittiertes Paneerkäse mit dreierlei Dips

07.10

Pakora Mix für Zwei

mit in Kichererbsenteig frittiertem Gemüse, Fisch, Paneerkäse und Hähnchen. Dazu dreierlei Dips und Papadam

✓ 14.20

VORSPEISEN UND SALATE

Zitronengras-Currysuppe

mit glasiertem Hähnchenspieß, Koriander, Chili und Sahnehaube

08.50

Räucherforelle

auf Belugalinsensalat mit Wasabi-Avocadocreme und Shiso-Kresse-Sprossen-Mix

14.90

Naan Brote aus unserem Lehmofen

Wählen Sie zwischen:

Butter	Paneer Masala	Methi
Chili	Knoblauch	Natur

03.90



✓ Vegan möglich

SALATE.



Sonnenhof Beilagensalat



08.50

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

Sonnenhof Ziegenkäsesalat

17.90

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

Sonnenhof Tandoorisalat

18.50

mit gegrillter Hähnchenbrust, glasierter Ananas, Papadam, gemischten Blattsalaten, Kirschtomaten, Crôutons, gerösteten Kernen und Shiso-Kresse-Sprossen-Mix

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



 Vegan möglich

TAPAS.



Datteln im Speckmantel	07.50
Frittierte Manchegobällchen	08.50
Karamelisierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig	08.50
Büffelmozzarella auf Ratatouillegemüse	08.90
Knuspergambas mit Zitrus-Aioli	09.50
Yakitori-Hähnchenspieße	09.50
Mini Picata Milanese mit Gemüse „Provencial“	09.50
Marinierter Oktopussalat mit Zitronendressing	10.80

Hummus Avocado	✓ 04.80
Hummus Tahine	✓ 04.80
Falafeln auf Tahinejoghurt	✓ 04.90
Kräuter-Oliven und getrocknete Tomaten	✓ 05.20
Kartoffel-Wedges mit Kräuter-Knoblauchdip	✓ 05.80
Gegrillter Karottensalat	05.80
Gegrilltes Antipasti-Gemüse	✓ 06.90
Hummus Lahem mit Lammfleisch	08.80

✓ Vegan möglich

TAPAS



PASTA & FLEISCH.



Spaghetti Bangkok 20.50

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

Steinpilzravioli 20.80

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

Gourmetschnitzel vom Kalb 23.90

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

Rumpsteak 28.00

mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Portwein-Bratensoße und einer Beilage

Unsere Beilagen

05.90

Süßkartoffel-Pommes

Pommes-Patates

Kartoffelrösti

Steakhouse Pommes

Kleiner Blattsalat

Ratatouille Gemüse

 Vegetarisch oder vegan möglich



INDISCHE SPEZIALITÄTEN.



Navratan Korma 17.90

Gemüsecurry mit Cashewkernen, Korma Masala, Safran und Curry-Kokosmilch-Soße

Baingan Bharta 18.90

Gemüsecurry mit gegrilltem Auberginenpüree, gebräunten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Curry-Masala-Soße

Mango Paneer 18.90

Paneercurry mit pürrierter Mango, Mandelblättern, Safran und Curry-Sahne-Soße

Mango Chicken 19.20

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

Chicken Tikka Masal 19.50

Hähnchencurry mit Paprika, Zwiebeln, Karahi Masala und Masala-Curry-Soße

Butter Chicken 19.50

Hähnchencurry mit Butter, Garam Masala, Cashewmousse und Curry-Sahne-Soße

Chili Chicken 19.50

Im Tandoor Ofen gegrilltes Hähnchenfleisch mit gemischten Chilis, Paprika, Ingwer und Tomaten-Curry-Soße

Murgh Malai Tikka 19.90

Im Tandoor Ofen gegrilltes Hähnchenfleisch mit Methi, Garam Masala und Curry-Sahne-Soße

Tandoori Vegi Mix 19.90

Verschiedenes mariniertes Gemüse im Tandoor Ofen gegrillt, mit Sahne-Masala-Soße und dreierlei Dips

Lamm Tikka Masala 19.90

Lammcurry mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Karahi Masala, und Masala-Curry-Soße



 Vegan möglich

INDISCHE SPEZIALITÄTEN.



Lamm Korma

21.00

Lammcurry mit Korma Masala, Garam Masala und Curry-Kokosmilch-Soße

Lamm al Goa

21.00

Lammcurry mit Ananas, Methi und Chili in einer Curry-Kokosmilch-Soße

Ente Karahi

21.00

Masalacurry mit Entenbrust, Paprika, Zwiebeln, Thai Basilikum und Karahi-Kokosmilch-Soße

Beef Tikka Masala

21.00

Rindfleischcurry mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Karahi Masala, und Masala-Curry-Soße

Chili Beef

21.00

Rindfleischcurry mit gemischten Chilis, Paprika, Ingwer und Tomaten-Curry-Soße

Tandoori Chicken Mix

22.00

Dreierlei marinierte Hähnchenbrust im Tandoor Ofen gegrillt, mit Sahne-Masala-Soße und dreierlei Dips

Exotisches Machli

22.00

Fischcurry mit Lachs, Rotbarsch, Garnelen und Zitronengras-Curry-Soße

Royal Korma

24.90

Fischcurry mit Seeteufel, Heilbutt, Garnelen, Korma Masala und Curry-Kokosmilch-Soße

Alle unsere indischen Hauptgänge sind glutenfrei und werden mit Basmatireis serviert.

KINDER.



Hot Brownie

mit weichem Schokoladenkern und Vanilleeis

06.90

Crème Brûlée

aus Zitronengrassahne mit Safran,
Kokosmilch und Garnitur

07.80

Himbeer Panna Cotta

aus Mandelmilch mit Himbeeren
und Zitronensorbet

✓ 08.50

Coppa Mascarpone

Mascarponecreme und Himbeeren auf
einem Biskuitboden mit Pistazientopping

08.50

Mango Tiramisu

aus Mascarponecreme auf Griesboden mit
Mangopüree und Kardamom-Safran-Eis

08.90

Kinder Spaghetti

mit Tomatensoße, Gemüse und Parmesan

08.50

Kinder Schnitzel

Hähnchenschnitzel mit Steakhouse Pommes
und wahlweise Ketchup oder Mayonnaise

09.90

Kinder Mango Chicken

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

11.50

DESSERT.

✓ Vegan möglich

