



**frisch
freundlich
gastlich**

Regina Leubecher-Koch
36129 Gersfeld,
Amelungstraße 1
Tel. 06654-96270
www.sonniges.de
hotel-sonne-gersfeld@t-online.de

**Regional,
gemütlich
& lecker**

*Wir freuen uns,
dass sie bei uns
zu Gast sind.*

*(veg) = vegetarische
Gerichte*

SUPPEN

AUS UNSEREM SUPPENKESSEL

PAPRIKASUPPE (veg)	4,80
klare GEMÜSEBRÜHE (veg) ¹⁵ mit Maultaschen	4,30
FORELLENCREME-SUPPE (regional*) ^{15,16} mit geräucherten Forellenfilet-Stücken und Knoblauch-Crôutons	5,80
FESTTAGSSUPPE ^{4,15} Bouillon mit Markklößchen und Gemüsewürfeln	4,30

KLEINE GERICHTE

Dies & Das

eingeleger, ofenfrischer SCHAFSKÄSE (veg) ^{15,16} mit mediterranem Gemüse und hausgebackenem Sonnen-Brot	9,30
RINDERCARPACCIO ¹⁵ mit Zitronen-Vinaigrette, Parmesanspänen und hausgebackenem Sonnen-Brot	11,90
„PFANNEN-GERÖSTEL“ (regional*) ^{2,3,4} mit Blutwurst, Bratkartoffeln, Zwiebeln, Spiegelei und Gurkenfächer	12,40
„STRAMMER MAX“ ^{2,15,16} Bauernbrot mit rohem Schinken, Spiegelei und Salatgarnitur	9,80
RHÖNER VESPERPLATTE (regional*) ^{2,3,4,11,15,16} Leberwurst, Blutwurst, Schwartemagen, Essiggurke, Bauernbrot und Butter	11,90

SALATE

AUS DEM GARTEN

BEILAGENSALAT (veg)¹⁶

Rohkost- und Blattsalate mit Rahm-Dressing 3,90

FARMERSALAT (veg)^{3,4,15,16}

große Salatplatte mit Rahm-Dressing und warmen gefüllten Frischkäse-Kartoffeltaschen 10,90

GOURMET-SALAT^{4,15,16}

große Salatplatte mit Rahm-Dressing, gebratenem Hähnchenknusperschnitzel, Gorgonzola-Käse und Kräuterbutter-Baguette 12,90

HÄHNCHEN-SALAT „SAN FRANCISCO“^{3,4,11,15}

große Salatplatte mit Thousand-Island-Dressing, mariniertem Hähnchenstreifen und Kräuterbutter-Baguette 11,40

FITNESS-TELLER^{15,16}

große Salatplatte mit Rahm-Dressing und einem Truthahn-Steak, Kräuterbutter, dazu hausgebackenes Sonnen-Brot 13,80

STEAK & SALAT^{15,16}

große Salatplatte mit Rahm-Dressing und einem Rumpsteak (**180 g**), Kräuterbutter, dazu hausgebackenes Sonnen-Brot 20,80

VEGETARISCH

(VEG)

TESSINER KÄSE-NUDELN^{15,16}

Bandnudeln mit frischen Rahm-Champignons und Käse, im Ofen überbacken 12,20

RAGOUT von frischen Champignons^{4,16}

mit Rahm verfeinert, auf knusprigen Schweizer-Rösti und Beilagensalat 13,40

hausgemachte PILZ-RAVIOLI^{4,15,16}

mit Salbei-Tomaten-Butter 12,20

CREPELLE, TEIGTASCHE^{15,16}

mit buntem Sommergemüse gefüllt, Fetakäse, Pflücksalat und leichter Joghurtsauce 13,90

KLEINE GÄSTE

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Zu jedem dieser Gerichte erhalten Kinder ein „Leck-Eis“ gratis

Pfannkuchen ^{15,16} mit Apfelmus	7,90
gebratene FISCHSTÄBCHEN ^{3,4,11,15,16} Kartoffelstampf, Mayonnaise und Beilagensalat	8,40
knusprige CHICKEN NUGGETS ^{2,3,4,11,15} (hausgemacht) auf Pommesberg mit Soßen-Dip	8,40
KINDER-SCHNITZEL ¹⁵ mit Pommes frites und Beilagensalat	8,40

FISCH

AUS FLUSS UND MEER

gebratenes LACHSFILET ¹⁷ mit Erbsenpüree und Weißweinschaum, dazu Risotto-Reis	17,60
FORELLEN-RÖSTI (regional*) ¹⁶ warmes, geräuchertes Forellenfilet auf Schweizer-Rösti mit Kräuter-Sauerrahm und Beilagensalat	14,60
FORELLE in der KARTOFFELKRUSTE (regional*) ^{2,3,16} geräuchertes Forellenfilet in einer knusprigen Kartoffelhülle gebacken, dazu Kräuter-Rahm, umlegt mit Beilagensalat	16,50
gebratene RHÖN-FORELLE „Müllerin“ (regional*) ^{3,5,16} mit Kräutern, Sahnemeerrettich, Petersilien-Kartoffeln und Beilagensalat	19,40



Bitte berücksichtigen Sie,
dass wir pro Gericht nur eine Änderung vornehmen können.

GEFLÜGEL

ZARTES VOM GEFLÜGEL

MAISPOULARDEN-BRUST ¹⁶

mit Orangensauce, Zuckerschoten und Süßkartoffelpüree 18,40

HÄHNCHENBRUST ¹⁶

mit Gorgonzola-Frischkäsefüllung, Kräutersoße,
Wildreis und Beilagensalat 18,40

PUTEN-GESCHNETZELTES ^{15,16}

in Erdnusssoße, fruchtiges Ananas-Chutney,
Kroketten und Beilagensalat 16,80

SCHWEIN

ALLERLEI VOM SCHWEIN

SCHWEINE SCHNITZEL „WIENER ART“ ¹⁵

mit Pommes frites und Beilagensalat 14,20

SCHNITZEL „JÄGER ART“ ^{15,16}

mit frischen Rahm-Champignons,
Pommes frites und Beilagensalat 15,60

RHÖNER-CHARME-SCHNITZEL (regional*) ^{2,3,15,16}

mit Dörrfleisch-Lauchsahne, Bratkartoffeln
und Beilagensalat 15,80

SCHWEINESTEAK „ALTHERRN ART“ ¹⁶

mit Zwiebeln, Käse und Meerrettich überbacken,
Bratkartoffeln, Beilagensalat 17,80

SCHWEINE-STEAK „KOPENHAGENER ART“ ^{4,15,16}

mit Preiselbeeren und Camembert überbacken,
Kroketten, Beilagensalat 17,20

ALT-FRÄNKISCHER HAUSTOPF ^{2,3,7,16}

Schweinelenochen, Rostbratwürstchen, Schinkenspeck,
Zwiebeln, Bratkartoffeln und Beilagensalat 18,40

RIND

SAFTIGES VOM RIND

gekochter TAFELSPITZ „RHÖNER ART“ (regional*) ^{3,4,5,11,15,16} mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Bandnudeln und Beilagensalat	16,80
RUMPSTEAK „DIJON“ ^{3,4,11,15} Rumpsteak (220g) mit einer Senf-Zwiebel-Kruste überbacken, Schweizer-Rösti und Beilagensalat	24,60
RUMPSTEAK „FÖRSTERIN“ ¹⁶ Rumpsteak (220g) mit Pilzragout, Kartoffelstampf und Beilagensalat	24,60
STEAK-SCHLEMMEREI „GOLDEN WEST“ ^{2,3,4,11,16} 220 g Rumpsteak auf Schieferplatte, serviert mit Kräuterbutter, glasierte Zwiebelringe, Knoblauchmayonnaise, Pommes frites und Beilagensalat	26,80
Als 300 g XXL-Steak	28,20

Werte Gäste,

die zugelassenen Zusatzstoffe haben wir in der Speisekarte gekennzeichnet.

Die Bezeichnung der Allergene finden Sie auf einer gesonderte Liste, die wir Ihnen gerne zur Ansicht aushändigen. Wenn Sie als akuter Allergiker nicht sicher sind, befragen Sie die Servicemitarbeiter. Vielen Dank

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

In unserem Hause werden die Gerichte frisch zubereitet.

Einige Zutaten sind jedoch nicht ohne Zusatzstoffe.

Zusatzstoffe färben, konservieren, beeinflussen den Geschmack und/oder sorgen für eine einheitliche Konsistenz und appetitliches Aussehen. Wir geben bei unseren Speisen alle Zusatzstoffe an, damit Sie genau wissen, was Sie bei uns essen.

Folgende Zusatzstoffe sind uns bekannt:

- 1 = Farbstoff
- 2 = Konservierungsstoff
- 3 = Anti-oxidationsmittel
- 4 = Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7= mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß,
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = Süßungsmittel
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = taurinhaltig
- 15 = Gluten
- 16 = Laktose
- 17 = Alkohol

