

WOLFSHAGEN

*S*onnenshotel  
**WOLFSHOF**  
CLASSIC

erlebnis ~ zeit mit hund

## Genießer-Menü

Jeden Sonntag  
von 12 bis 14 Uhr  
(Feiertage auf Anfrage)

Speisangebote mit saisonalen  
Abweichungen

## 3 Gänge zur Auswahl

3 verschiedene Vorspeisen  
z.B. Warmer Linsensalat mit Birnen, Fetakäse  
und feiner Balsamico Note

\*\*\*\*\*

4 Hauptgerichte zur Wahl  
z.B. Medaillons vom Schwein  
mit frischen Pfifferlingen à la Crème,  
Brokkoli Röschen und Herzoginkartoffel

\*\*\*\*\*

3 leckere Desserts  
z.B. Hausgemachte "Weiße Mocca Mousse"  
an warmen Zimtpflaumen

\*\*\*\*\*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Ihr Team vom Sonnenhotel Wolfshof

Dieses neue Genießer-Menü erhalten Sie ab dem 12.09.2021.

nur 22,50 €  
pro Person



Wir bitten um frühzeitige  
Tischreservierung.

Telefon 05326 7990 oder  
Mail: [info@sonnenhotel-wolfshof.de](mailto:info@sonnenhotel-wolfshof.de)

Anmeldung (für Gruppen)  
bis 10 Personen möglich.

Sonnenhotel Wolfshof  
Kreuzallee 22-26  
38685 Langelsheim  
[www.sonnenhotels.de](http://www.sonnenhotels.de)





Unsere Küchenchefin  
Dagmar Naleppa und  
Uwe Streicher vom  
Sonnenhotel Wolfshof

wünschen Ihnen einen  
guten Appetit!



Jan Pinske

Stefanie Rammig

Wir bieten Ihnen individuelle  
Angebote für Ihre Feierlichkeiten.  
Gemeinsam mit Ihnen planen wir Ihre  
Feier und sorgen für die passende  
Tischdekoration.

Telefon 05326 7990 oder  
Mail: [info@sonnenhotel-wolfshof.de](mailto:info@sonnenhotel-wolfshof.de)

Sonnenhotel Wolfshof  
Kreuzallee 22-26  
38685 Langelsheim  
[www.sonnenhotels.de](http://www.sonnenhotels.de)



## Vorspeisen

### Warmer Linsensalat

*mit Birnen, Fetakäse und feiner Balsamico Note*

### Rinderkraftbrühe

*mit Gemüsestreifen, Eierstich und Markklößchen*

### Tatar vom Räucherlachs

*an mariniertem Feldsalat mit Kartoffelrösti und Kräuterquark*

*Zu den Vorspeisen reichen wir Baguette.*

## Hauptgerichte

### Medaillons vom Schwein

*mit frischen Pfifferlingen à la Crème, Brokkoli Röschen und Herzoginkartoffeln*

### Braten von der Rothirschkeule

*mit Waldpilzsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten*

### Gebratene Lachsschnitte

*auf Blattspinat mit feiner Senfsauce und Kräuterkartoffeln*

### Gefüllte Zucchini

*auf Sauce Hollandaise mit Käse gratiniert und Reis Timbale*

## Desserts

### Hausgemachte "Weiße Mocca Mousse"

*an warmen Zimtpflaumen*

### Verschleiertes Bauern Mädchen im Glas

*Apfelcalvados Kompott mit gerösteten Walnüssen und Rosinen  
auf einer luftigen Vanillequarksahne*

### Käsevariationen

*mit Chaumes, Gorgonzola und Ziegenkäse an frischen Trauben,  
Feigensenf und Baguette*