



sonnenhotel
AMTSHEIDE

golf – wellness – kulinarik

Genießer-Menü

Jeden Sonntag
von 12 bis 14 Uhr

Feiertage auf Anfrage
Speisenangebote mit saisonalen Abweichungen

3 Gänge zur Auswahl

5 verschiedene Vorspeisen

z.B. Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich an Salatgarnitur

5 Hauptgerichte zur Wahl

*z.B. Geschmorte Hirschkeule mit Wacholderrahmsauce,
Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten*

5 leckere Desserts

*z.B. Walnussrahmeis mit warmen
Apfelcalvadoskompott*

**Tischwein 0,2 l rot | weiß
á € 3,-**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Ihr Team vom Sonnenhotel Amtsheide**

Das neue Genießer-Menü erhalten Sie ab 13.01.2019

*nur 22,50 €
pro Person*



**Wir bitten um frühzeitige
Tischreservierung.**

Telefon 05821/851 oder
Mail: fo@sonnenhotel-amtsheide.de

Sonnenhotel Amtsheide
Zur Amtsheide 5 + 14 | 29549 Bad Bevensen
www.sonnenhotels.de



sonnenhotel AMTSHEIDE

golf – wellness – kulinarik



Wir bieten Ihnen individuelle Angebote für Ihre Feierlichkeiten.

Gemeinsam mit Ihnen planen wir Ihre Feier und sorgen für die passende Tischdekoration.

Telefon 05821/851 oder
Mail: fo@sonnenhotel-amtsheide.de

Sonnenhotel Amtsheide
Zur Amtsheide 5 + 14 | 29549 Bad Bevensen
www.sonnenhotels.de



Vorspeisen

Hochzeitsuppe <i>mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüswürfeln</i>	5,50 €
Carpaccio von der Roten Bete <i>mit Rauke und gehobeltem Parmesan</i>	5,50 €
Tomate-Mozzarella <i>mit Olivenöl und Basilikum</i>	6,50 €
Geräuchertes Forellenfilet <i>mit Sahnemeerrettich an Salatgarnitur</i>	8,50 €
Garnelenspieß <i>mit Knoblauch gebraten an mariniertes Rauke</i>	9,50 €

zu den Vorspeisen reichen wir Baguette

Hauptgerichte

Gebackener Schafskäse <i>mit warmen mediterranen Gemüseallerlei und Reis</i>	12,50 €
Poulardenbrustroulade <i>mit Salbei und Parmaschinkenfüllung, Salbeisauce, Brokkoli und Macairekartoffeln</i>	17,50 €
Schweinefilet im Cornflakesmantel gebraten <i>mit Curry-Kokossauce, Brokkoli und Kartoffelkroketten</i>	18,50 €
Geschmorte Hirschkeule <i>mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl, und Kartoffelkroketten</i>	18,50 €
Gebratenes Zanderfilet <i>mit Schnittlauchsauce auf Möhren-Lauchgemüse und Salzkartoffeln</i>	18,50 €

Desserts

Beerengrütze mit Vanillesauce	5,50 €
Pfannkuchlein mit Beerenfüllung an Vanillerahmis	6,00 €
Quark-Zitronenmousse auf Himbeersauce	6,00 €
Walnussrahmeis mit warmen Apfelcalvadoskompott	6,50 €
Tortenbrie <i>mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette</i>	7,00 €

Programmänderungen und Druckfehler vorbehalten.
Der angegebene Preise versteht sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.