



sonnenhotel
AMTSHEIDE
CLASSIC

Genießer-Menü

Jeden Sonntag
von 12 bis 14 Uhr

Speisenangebote mit saisonalen Abweichungen



*nur 22,50 €
pro Person*

3 Gänge zur Auswahl

5 verschiedene Vorspeisen

z.B. Waldpilzcremesuppe mit geräucherten Schinkenstreifen

5 Hauptgerichte zur Wahl

*z.B. Panierte Poulardenbrust mit Mozzarellafüllung an Waldpilzsauce,
Brokkoli mit Mandelbutter und Kartoffelkroketten*

5 leckere Desserts

*z.B. Stachelbeergrütze mit Quarkmousse
und Schlagsahne*

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

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

Dieses neue Genießermenü erhalten Sie ab dem 11.08.2019

**Wir bitten um frühzeitige
Tischreservierung.**

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

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



sonnenhotel AMTSHEIDE

CLASSIC



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-amsheide.de
www.restaurant-badbevensen.de

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



Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| Waldpilzcremesuppe <i>mit geräucherten Schinkenstreifen</i> | 5,50 € |
| Gemüse-Antipasti <i>mit Schafskäse und Oliven in Kräuterpesto</i> | 7,50 € |
| Roulade von der Poulardenbrust <i>mit Spinat-Frischkäsefüllung an süß-scharfer Chilisauce und kleinem Salat</i> | 8,50 € |
| Garnelensalat <i>mit Kräuterschmand und Kartoffelrösti</i> | 9,50 € |
| Norwegischer Räucherlachs <i>mit Sahnemeerrettich an mariniertem Wildkräutersalat</i> | 12,50 € |

zu den Vorspeisen reichen wir Baguette

Hauptgerichte

- | | |
|---|---------|
| Frische gebratene Pilze <i>mit Speck und Zwiebeln, Kräuterrührei und Bratkartoffeln</i> | 14,50 € |
| Forelle nach Art der Müllerin gebraten <i>zerlassene Butter, Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und Gurkensalat</i> | 16,50 € |
| Panierte Poulardenbrust <i>mit Mozzarellafüllung an Waldpilzsauce, Brokkoli mit Mandelbutter und Kartoffelkroketten</i> | 16,50 € |
| Zarter Kalbstafelspitz <i>mit Zwiebelsauce, Möhregemüse und Macairekartoffeln</i> | 17,50 € |
| Gebratenes Atlantik-Seezungenfilet <i>mit Tomaten-Shrimpsragout, Sauce Hollandaise, Blattspiant und Salzkartoffeln</i> | 17,50 € |

Desserts

- | | |
|--|--------|
| Stachelbeergrütze <i>mit Quarkmousse und Schlagsahne</i> | 6,50 € |
| Dunkles Schokoladenmousse <i>mit Kirschkompott</i> | 6,50 € |
| Minzparfait <i>an buntem Saucenspiegel und frischen Früchten</i> | 6,50 € |
| Frische Blaubeeren <i>mit Vanilleeis</i> | 7,00 € |
| Taleggio, italienischer Kuhmilchkäse <i>mit Weintrauben und Feigensenf</i> | 7,50 € |

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