

Sonnenhofer Sonntagskarte



fränkische Leberknödelsuppe₁ mit Flädle 5,60

Herbstliche Kürbiscremesuppe 7,70
mit Croutons, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Etwas ganz Besonderes aus heimischer Jagd:

Geschmorter Wildschweinbraten 19,90
in Thymian-Wildsoße dazu Klöß, Blaukraut & Preiselbeeren

Fränkische Braten und Haxen mit Klöß_{2/5/8}

Knuspriger Krustenbraten mit Klöß & Wirsing 17,90

Viertel von der fränkischen Bauernente dazu 2 Klöß & Blaukraut 19,80

Halbe fränkische Bauernente mit 1 Klost & Blaukraut 28,90

Fränkischer Sauerbraten₁ mit Klöß oder Serviettklöß 17,80

Rinder-Roulade hausgemacht_{1,2,4,5} mit Klöß 21,90

Deftiger Schweinebraten₁ mit Klöß 14,90

Jägerbraten in Champignonsoße mit Klöß 15,50

Pfefferhaxe_{1,2,4} knusprig gebraten mit Klöß 16,90

1/2 Grillhaxe_{1,2,4} knusprig gebraten mit Klöß 17,90



frische, fränkische Karpfen und Karpfenfilet

halber Karpfen paniert gebacken oder „Müllerin“ gebraten
dazu hausgemachter Kartoffelsalat₁ ...23,90 ...als Filet 25,60

halber Karpfen „blau“ ...25,50 ...als Filet 26,50
mit Sahnemeerrettich_{5,6,8} Butter und Salzkartoffeln



Passionsfrucht-Sorbet auf frischen Früchten 4,90

Hausgemachte Panna Cotta 7,80
mit Erdbeersauce und frischen Früchten

