Opel's Sonnenhof
Das Wirtshaus im Grünen

Schlemmen im Herbst
Fisch-Woche 2026



Fränkischer Saibling 23,90
Saiblingsfilet mit Lauch in Weißbier-Sahnesoße gedünstet
dazu Speck-Zwiebelauflage und gebackene Kräuterkartoffeln

Forelle á la Chef 22,50
Frische Forelle aus dem Trebgast Tal „Müllerin“ gebraten,
in Petersilien-Zitronen-Buttersoße dazu Salzkartoffeln

Barbecue Karpfen 24,90
Marinierte Karpfenkotelette in Maismehl gebacken dazu
Barbecue-sauce, Onion rings, rustikale Pommes und Sourcream Dip

Lachs Saltimbocca 28,90
Schottisches Lachsfilet mit frischem Salbei und
hausgemachtem luftgetrocknetem Schinken umwickelt,
in der Pfanne gebraten, auf Sherrysoße dazu Brokkoli und Knoblauchreis

Seehechtfilet 17,90
Kap-Seehechtfilet vom Grill mit Knoblauch-Chilikruste überbacken
auf Ratatouille Gemüse dazu Ofenkartöffelchen

frische, fränkische Karpfen und Karpfenfilet
diese gibt es bei uns immer in den Monaten mit „r“

halber Karpfen paniert gebacken …23,90 …als Filet 25,60
dazu hausgemachter Kartoffelsalat[1]

halber Karpfen „Müllerin“ gebraten …23,90 …als Filet 25,60
dazu hausgemachter Kartoffelsalat[1]

halber Karpfen „blau“ …25,50 …als Filet 26,50
dazu Sahnemeerrettich[5,6,8] *Butter & Salzkartoffeln*

genuss region
WIR SPRECHEN KULINARISCH
oberfranken