

Konfirmationen

Taufe

Geburtstage

Hochzeiten

Familientreffen

Firmenfeiern

Jubiläen

Tagungen



# Menü vorschläge

für Feste und  
Bankettveranstaltungen

Hotel - Gasthof zur Sonne  
Pappenheim

---

*Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.  
(Auguste Escoffier)*

Verehrte Gäste,

hier finden Sie eine Auswahl an verschiedenen raffinierten Gerichten unserer Küche.

Betrachten Sie sie als Anregungen für Ihr Fest und stützende Hilfe bei Ihrer individuellen Wahl.

Sie haben die Möglichkeit Ihr Festmenü auf Tellern angerichtet, auf Platten serviert oder auch als Kombination von Tellergericht und Plattenservice zu reichen. Gerne kommen wir auch Ihrem Wunsch nach ein kleines Büffet für Sie zu gestalten.

Selbstverständlich ist es Ihnen möglich, mehrere Gerichte zu kombinieren und nach Ihrem Belieben zu ändern.

Gerne dürfen Sie Ihre Wünsche und Anregungen mit einbringen sofern wir diese umsetzen können.

Bitte beachten Sie, dass verschiedene Gerichte und Komponenten saisonal gebunden sind und wir darauf achten regionale Produkte zu verwenden.

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Beratungstermin.

So können wir Einzelheiten und Wünsche persönlich mit Ihnen klären und Ihr Fest zu etwas Besonderem machen.

## Gern arrangieren wir feine Details Ihrer Feier:

- ✓ Blumenarrangements
- ✓ Tischdekoration
- ✓ Sektempfang
- ✓ Sitzordnung
- ✓ Menükarten
- ✓ Weinempfehlung
- ✓ Kuchen/Hochzeitstorte
- ✓ Zimmerreservierung
- ✓ Programmgestaltung

Es freuen sich

Stefanie Bauer und Sven-W. Glück und Team



Moderne Komfortzimmer  
Innovative Regionale Küche  
Ruhige idyllische Sonnenterrasse  
Gutscheine und Aktionen

Hotel - Gasthof zur Sonne  
Deisingerstrasse 20  
91788 Pappenheim  
Tel. 09143 / 837 837  
Fax. 09143 / 837 835  
info@sonne-pappenheim.de  
www.sonne-pappenheim.de

Saisonale Spezialitäten  
Veranstaltungsräume  
Feste und Events  
Im Herzen der Stadt

# Vorspeisen

---

Roastbeefröllchen auf bunten Gemüsesalat mit Rucolacremé,  
gebackenen Olivenkrapfen und Balsamico-Kräutervinaigrette

Lauwarmes Filet von Altmühlfranken-Forelle auf Granny Smith Apfel-  
Radieschenconfis, gerösteten Holzofenbrot und Zirtonen-Kerbelmayonaise

Knackiger saisonaler Blattsalat vom Knoblauchländer Markt in Sauerrahm-  
Balsamicovinaigrette mit hausgebeiztem Label Rouge Lachs oder hausgemachtem  
Rauchschinken, Sprossen, Radiesle und hausgebackenem Nussbaquette

Ouark-Lachsforellenparfait an Holunderblütengeleé, Frankfurter Grüner Sauce  
und Blattsalate in Grapefruit-Honigsenfmarinade

Variation von kleinen Schmankerln z.B. mediterranen Gemüsesalat mit  
Parmesanhippe, leicht geräuchertes Tatar von Heidenheimer Lachsforelle,  
Garnelenpraline auf pikanter Mango-Gurkensalsa oder kleine fränkische  
Bratwurst auf Meckendorfer Fasskraut

Carpaccio vom gesottenen Rindertafelspitz –fruchtig-pikant-  
mariniert mit Passionsfrucht und Avocado, dazu Koriander-Meerrettichaioli,  
Salat „Gourmet und Sauerteigbaquette

Fränkischer Bratwurstsalat lauwarm angemacht mit Kürbiskern Öl verfeinert,  
Roten Zwiebeln, Traubenmostessig, jungen Lauchstreifen und Holzofenbrot

Feine Serviettenknödelscheiben –Hauchdünn geschnitten- in Schnittlauch  
Tomatendressing  
mit gebackenem Wachtelei, eingelegtem weißem Spargel und Salatgarnitur

Marinierte Scheiben vom Hohenloher Rinderfilet mit Bärlauchpesto,  
gebackenen Kartoffelbällchen, gehobeltem Bergkäse und Tomatensabayone

Kleine Pfifferlingssülze an Salat von gepfefferten Erdbeeren und Friseé  
mit Schwarzbrotkracherle und Kartoffel-Haselnussschaum

# Suppen

---

Fränkische Festtagssuppe mit Kräuterpfannkuchenstreifen, Leberklößle  
und Gemüsestreifen € 3,10

Unsere Suppenspielerei in verschiedenen Varianten (2 kleine Süppchen im Glas  
serviert) bis 30 Personen möglich

Bärlauchschaumsüppchen mit Lachsmoussenoche und Haselnussöl verfeinert

Spargelcremesuppe mit Bärlauchkracherle und Kürbiskern Öl

Geeiste Mango-Tomatensuppe -würzig abgeschmeckt- mit baskischem Pfeffer  
dazu gebratene Riesgarnele und Avocado

Süß-Saure Kürbisschaumsuppe mit Enten-Haselnusskrokette  
und gelierter Ananas

Apfel-Meerrettichsüppchen mit hausgemachten luftgetrockneten  
Wildschweinschinken und Petersilienöl

Gebundene Pfifferlingsvelouté mit Ochsenbackenpraline  
und frittierten Selleriefäden

Erbsen-Specksamtsüppchen mit souffliertem Mais und Erbsen-Spargelsrossen

Klare Tomatenkraftbrühe mit Mascapone-Basilikumravioli  
und gerösteten Pinienkernen

Geschäumte Schwarzwurzelcremesuppe mit hausgeräucherter Wachtel  
und violetter Kartoffel

Sellerie-Mangosüppchen mit einem Entencroûton  
und gesalzenem Pistazienkrokant

Petersilienwurzelrahmsüppchen mit Rote Beete – Zimthaube und Dickmilch

Cremsüppchen von der hausgeräucherten Bachforelle  
mit Radieschen Blätter-Creme und Knusperhautchip



# Fisch

---

**Winterkabeljau** von den Lofoten mit krosser Haut gebraten auf Topinambur-Birnengröst'l  
Schalottenbuttersauce und luftiger Kartoffelschaum

**Pochierte Lachstatarnocken** in Weißburgunder-Lorbeersößchen  
auf Karotten-Lauchmosaik, hausgemachte Kartoffelgnocchis und Scampispieß im Tempura

**Filet vom pazifischen Steinbutt** an Safran-Balsamicoschaum  
Mandarinen Fenchelgemüse und Blätterteigkartoffelschnitte

**Filet vom Wolfsbarsch** auf zweierlei Paprika, mediterrane Kräuter  
mit Oliventapenade und pikantem Cous-Cous mit geräuchertem Tomatendip

**Filet vom Schwarzen Heilbutt mit Lachsmoussline souffliert**  
glasierte Kohlrabischeiben, Orangen-Kardamomsud, Bärlauch-Kartoffelpüree

**Flusszanderfilet** in Kartoffelspaghetti gebacken Zucchinifächer  
Auberginentatar, Rote Schalottencreme, Maisgrießflan

**Heimische Bachforellenfilets** mit knuspriger Haut, Weißburgundersauce  
Pastinaken-Traubengemüse, gehobelter Meerrettich und Würfelkartoffeln

**Übler's Karpfenfilet** gebacken in Semmelbrösel  
auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat, Rostzwiebelcreme, Radieserl und Zitrone

# Fleisch

---

**Medaillons von der Jungschweinelende** in Cognac-Champignonrahmsauce  
mit frischem Marktgemüse dazu Spätzle vom Brett

**Rinderbäckchen** 48 Stunden bei 69°C zart im Vakuum mit feinen Aromen geschmort,  
mit Rahmwirsing, kräftiger Rotweinsauce und kleines Gemüsedekor

**Geschmorte Scheiben von Schulter und Keule vom Altmühltaler Lamm**  
in kräftiger Rosmarin-Balsamicosauce, sautiertes Pfannengemüse  
und überbackene Kartoffelscheiben

**Hereford Prime Rinderfilet** mit Senf-Mark-Kräuterbrösel gratiniert  
cremiges Petersilienwurzelmouse, Moosbeersauce und Brandteigkrusteln

**Feine Lammhaxe** –zart geschmort- mit altem Balsamico verfeinert  
dazu Kohlrabispaghetti a'la Creme und hausgemachte Butterbandnudeln

**Frische Pfifferlinge** in Schnittlauch-Madeirarahmsauce, Tomatenwürfeln  
dazu geschmelzte Semmelknödel und einem kleinen Salatteller

**Rinderbraten** in kräftigem Burgunder mit Aromen geschmort,  
dazu Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarin-Ofenkartoffeln

**Schweinefilet und Rinderfilet** im Kräuterpfannkuchenmantel mit Steinpilzwürfeln  
an Whiskeyschaum, Marktgemüse und Kartoffel-Schmandnockerl

**Fasanenbrust** –schonend im Vakuum bei 52 °C gegart-  
auf Gewürztraminer-Kraut, Cranbeersauce und Kartoffelquiche

**Hochrippe vom heimischen Weideochsen** -am Stück gebraten-  
mit Sauce Choron, Bohnen-Birnengemüse mit Wacholderspeck,  
hausgemachte Steakbutter und gebackene Kartoffeltaler

**Gräflicher Rehbockrücken** unter Hutz'lbrot-Lebkuchenkruste  
dazu glasierte Rosenkohlherzen, Kakao-Ginsauce  
und hausgemachte Mohnspätzle

**Deftiger Schweinebraten** mit würziger Dunkelbier-Kümmelsauce  
abgeschmälzte Kartoffelklöße und bunter Salatteller

**Hohenloher Spanferkelkottletts** von Altbier-Anisjus begleitet  
dazu Knoblauchsländer Spitzkraut mit Malzaroma und Rosmarin-Kartoffelpüree

# Dessert

---

**Nougat-Parfait** mit Walnuss-Brownie Mandarinenpunsch und Cappuccinoschaum

**Vanille – Panna Cotta** mit Duett von Rhabarber und Erdbeeren

**Leckeres von der fränkischen Süßkirsche** mit hellem und dunklem Sesameis

**Variation von dreierlei Schokolade** –Heiß / Kalt / Luftig / Flüssig

**Hausgemachtes Pflaumeneis** mit feiner Zimtsauce und Kakaoknusper

**Apfel – Ofenschlupfer** mit hausgemachtem Sauerrahmeis und frischen Früchten

**Mandelparfait** an Moccaschaum mit hausgemachtem Zimteis und Fruchtvariation

**Topfengratin** mit Gewürzwetschgen und gebackenem Schokoladen-Nougateis

**Lauwarmer Schokoladen – Tonkabohnenkuchen** mit Aprikosen – Verveinekompott  
und Buttermilchsorbet

**Soufflee von feiner Zartbitterschokolade** mit weißem Zimtblüteneis auf Orangencarpaccio

**Lauwarmer Marzipantarte** mit Birnenröster und Krokant-Mandelmilcheis

**Pralinencharlotte** mit Beerengeleé, Mini-Windbeutel, geeiste Himbeercreme

**Cremé Brulee** mit hausgemachtem Schokoladenrahmeis und Früchten

**Hausgemachtes Vanillerahmeparfait** mit Erdbeer-Rhabarberragout  
und Schokoladenröllchen

**Rahmjoghurt-Limonentörtchen** auf Nussbiscuit, Früchtedialog und geröstetes Sesameis

**Geeiste Schokoladenmousseschnitte** von dreierlei Belgischer Schokolade  
Holunderblütenschaum, gestockte Eierlikörcreme

**„Überraschungsdessertvariation“** mit vielen süßen Köstlichkeiten unserer Patisserie  
(nach Ihren Vorlieben abgestimmt)

## Menübeispiel 1

Fränkische Festtagssuppe

mit Kräuterpfannkuchenstreifen, Fleischklößle, Gemüsestreifen und gehackten Kräutern



Medaillons von der Jungschweinelende

an Champignonrahmsauce, feines Saisongemüse

und hausgemachte Spätzle

und

Auf Platte: Rinderbraten in kräftiger Trollingersauce geschmort

mit frischen Kräutern, Gewürztomaten

und geschmelzten Semmelknödeln



Aufgeschlagenes Vanilleparfait auf Himbeermarksauce

Mandelkrokant und Früchtedekor

## Menübeispiel 2

Aufgeschlagenes Spargelcremesüppchen mit Bärlauchkracherle  
und Einlage



Zweierlei vom irischen Hochlandrind  
(Geschmorte Bäckle und Filet mit Petersilien-Nussbutterkruste)  
dazu Petersilienwurzelpüree und gebackene Schmandnockerl



Gebrannte Creme mit leichtem Moccasahneis  
und gebackener Orangenhippe

### Menübeispiel 3

Feldsalat mit Granatapfel-Traubenmostdressing  
dazu geröstete Kartoffelwürfel und Rote Beetespiralen



Kleine Rinderhüftsteaks mit hausgemachter Kräuterbuttercreme  
geschmorten Pfannengemüse und Ofenkartoffelschnitzen

und

Braten vom Altmühltaler Lamm  
mit Aceto-Balsamicosauce, getrockneten Tomaten  
und gratinierten Kartoffelscheiben



Trio von der Himbeere

## Menübeispiel 4

Hausgebeizter Eismeerlachs an Orangen-Basilikumsauce  
Pinienkern-Pesto und kleines Salatbouquet  
mit hausgebackenem Brot



Aufgeschäumte Tomatenessenz mit Mascarpone raviolo  
und Gin



Mignon vom Milchkalbsrücken im Kräuterpfannkuchen gebackenen  
auf saisonalen Gemüsebeet, gebratenen Pfifferlingen  
und Kartoffel-Specktaler



Feines von der Erdbeere mit geeistem Minzschaum  
Doppelrahmeis, Balsamico und Kakao

## Menübeispiel 5

### Dreierlei Tatar

Rind – Thunfisch – Broccoli

pikant gewürzt, mit Kerbelmayonaise, Knusperkapern

Radieschen-Apfelsalat und hausgebackenem Brioche



Bärlauchschaumsüppchen mit geräucherter Wachtel

und Mandelsahne



Steinbuttfilet aus dem Pazifik-langsam in Lorbeeröl gegart-

auf Perlgraupenrisotto, Krustentierjus

und Zuckerschoten



Heimisches Hirschrückenfilet mit Kakaoaromen gebraten

mit Morcheln, violetter Kartoffel und Birne begleitet



Bio Ziegenkäse unter fruchtiger Gemüsehaube

auf Olivencake und Schinkenschaum



Variation von belgischer Schokolade

mit Passionsfruchtsorbet und Sezchuan-Pfeffer verfeinert