

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, Moosbeerensauce 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

Lauwarme Marzipantarte mit Birnenröster und Krokant-Mandelmilcheis

Pralinencharlotte mit Beerengeleé, Mini-Windbeutel, geeiste Himbeercreme

Cremé Brulee mit hausgemachtem Schokoladenrahmeis und Früchten

Hausgemachtes Vanillerahmparfait 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 geistem 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