Leckere Schmankerl in der Adventszeit

Opel's Sonnenhof
Das Wirtshaus im Grünen

Steinpilzrahmsuppe *mit Sahnehäubchen* **5,50**

~~~~~~

genuss region WIR SPRECHEN KULINARISCH Oberfranken

Fränkischer Spießbraten vom Bio Schwein 15,50

250 gr Bio Schweinenacken Steak mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen
in Öl eingelegt auf dem Grill gebraten dazu Bratkartoffeln, Krautsalat & Meerrettich

~~~~~~

Knusprig gebratene Gänsebrust 15,50

mit Klöß $_{2,5,8}$ Blaukraut und Preiselbeeren

geschmorter Rindertafelspitz 14,50

Rindertafelspitz im Ofen geschmort an Meerrettich-Gemüsesoße dazu Klöß

Sonnenhofer Filetpfännchen 18,90

kleines Filetsteak und Schweinemedaillons
in Champignon-Käserahmsoße$_{1}$ dazu gibt`s Butterspätzle

Reh Cordon Bleu 19,20

zartes Rehrückenschnitzel gefüllt mit Waldpilzen, Lachsschinken
und Ziegenfrischkäse an Wildrahmsoße dazu Kürbiskernrösti & Butterrosenkohl

Rib Eye Steak 22,50 *5 Wochen gereift*

500g Rinderhochrippe rosa auf dem Grill gebraten
dazu Bohnenbündchen, rustikale Pommes und Barbeque-Dip

Lachsfilet „ Mediterran“ 18,90

Lachsfilet vom Grill an Grillgemüse dazu Rosmarinkartöffelchen & Kräuterbutter

~~~~~~

<u>Samstag und Sonntag täglich frisch</u>

Fränkischer Gänsebraten 19,80

Viertel von der knusprig gebratenen Gans mit Klöß $_{2,5,8}$
Blaukraut o. Wirsing & Preiselbeeren

Eine ganze Gans knusprig gebraten mit Beilagen
nur auf Vorbestellung – auch zum Abholen
~~~~~~