

**Es begrüßt Sie auf das Herzlichste**



**im Hotel und Café „Zum Sonnenhof“**

**Kerstin Hübner-Tronnier und Detlef Tronnier,  
sowie das gesamte Team.**

# Vorspeisen und kleine Gerichte

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>01. Ukrainische Fleischsoljanka</b><br>mit saurer Sahne und Brot <sup>1,2,g,l,j</sup>  | <b>4,00 €</b> |
| <b>02. Tagessuppe</b>   | <b>4,50 €</b> |
| <b>03. Tomate Mozzarella mit Butter und Brot</b><br>auf einem Mix von Blattsalaten angerichtet, überzogen<br>mit Balsamico und Olivenöl <sup>a,g</sup>                                    | <b>8,60 €</b> |
| <b>12. Gebackener Camembert</b><br>mit Ananasringen, Waldpreiselbeeren, Salatgarnitur und Toast <sup>2,a,g</sup>  | <b>6,90 €</b> |
| <b>13. Kleiner gemischter Salat</b><br>mit hausgemachter Vinaigrette  | <b>5,00 €</b> |
| <b>14. Harzkäsesalat mit Butter und Brot</b><br>Harzkäse mit Apfelscheiben, Schalottenringe auf Blattsalat mit<br>Vinaigrette und Honig überzogen   | <b>6,80 €</b> |
| <b>15. Griechischer Salat mit Butter und Brot</b><br>Fetakäse, Tomaten, Zwiebelringe und Oliven, angerichtet auf einem<br>Blattsalatmix mit hausgemachter Vinaigrette <sup>1,13,a,g</sup> | <b>7,50 €</b> |
| <b>16. Toast Hawaii</b><br>Toastscheiben mit Kochschinken, Ananas und Preiselbeeren belegt und<br>mit Käse überbacken <sup>1,3,a,c,g</sup>  | <b>8,90 €</b> |
| <b>17. Räucherlachsscheiben auf Reibekuchen</b><br>mit Dip Sahne-Senf <sup>3,a,i,d,g,j</sup>  | <b>6,70 €</b> |
| <b>18. Harzer Rösti mit Knoblauch-Kräuterquark</b><br>und frischen Salaten <sup>3,a,i</sup>   | <b>7,00 €</b> |
| <b>19. Harzer Rösti mit Pilzen</b><br>und frischen Salaten <sup>1,a,i</sup>   | <b>8,00 €</b> |
| <b>21. Zwei Wiener Würstchen</b><br>mit Brot <sup>1,3,j</sup>   | <b>4,00 €</b> |

# Kräftiges für Wandersleut

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>20. Bunte Spätzle Pfanne mit Salatgarnitur</b>  | <b>9,00 €</b>  |
| Eierspätzle mit buntem Gemüse in einer Sahnesoße <sup>1,3,g,i</sup>  |                |
| <b>27. Harzer Kutscherbrot</b>   | <b>8,50 €</b>  |
| Salamibrot und Gänseschmalzbrot mit Harzer Käse, belegt mit Zwiebelringen und Gewürzgurke <sup>1,3,a,g</sup> |                |
| <b>28. Strammer Max</b>  | <b>8,50 €</b>  |
| Schwarzbrot, Butter, gewürfelter Schinken darauf 2 Spiegeleier <sup>1,3,a,c,i</sup>                          |                |
| <b>30. Garniertes Bauernfrühstück</b>  | <b>9,50 €</b>  |
| Salatgarnitur und Gewürzgurke <sup>1,3,c,i</sup>   |                |
| <b>32. Delikate Schweinekopfsülze mit Bratkartoffeln</b>   | <b>9,00 €</b>  |
| Hausgemachte Remoulade, garniert mit Salat <sup>3,12,i,j,g</sup>   |                |
| <b>34. Matjesfilet nach Hausfrauenart</b>  | <b>8,50 €</b>  |
| mit Salzkartoffeln und einer Salatgarnitur <sup>1,d</sup>  |                |
| <b>47. Jungschwein-Rückenschnitzel mit Erbsen</b>  | <b>13,00 €</b> |
| zarte Erbsen in feiner Buttersauce und Salzkartoffeln <sup>12,a,c</sup>                                      |                |
| <b>50. Steak vom Harzer Jungschwein</b>  | <b>14,00 €</b> |
| mit Pilzen in feiner Kräuterrahmsauce und Pommes frites <sup>9</sup>   |                |
| <b>51. Riesencurrywurst</b>  | <b>8,50 €</b>  |
| mit frischen Pommes frites und einer Salatgarnitur <sup>1,j</sup>  |                |

# Kuchenangebote

**Frisch gebackene Waffel mit heißen Kirschen,  
Eis und Sahne**

**4,00 €**

**Wechselnde Angebote an hausgebackenen Torten  
und Kuchen**

**2,50 €**

## SENIORENTELLER

**71. Steak vom Jungschwein** 11,00 €  
mit Pilzen in Kräuterrahmsauce und Pommes frites <sup>12,g</sup>

**73. Jungschweinrückenschnitzel** 10,50 €  
zarte Erbsen in feiner Buttersauce  
und dampfenden Salzkartoffeln <sup>12,a,c</sup>

## SPEISEHITS FÜR UNSERE KIDS (bis 12 Jahre)

**76. Pommes mit was aufs Dach** 5,00 €  
mit Ketchup und Mayo <sup>c</sup>

**77. Schweinchen Dicks Schnitzelchen** 8,00 €  
mit kullernden Erbsen und Pommes <sup>a,c</sup>

**80. Schleckermäulchens Kartoffelpuffer** <sup>a,i</sup> 6,50 €

**Bitte beachten Sie unsere wechselnden  
Tagesangebote**

## WARME GETRÄNKE

110. Tasse Bohnenkaffee	2,00 €
111. Kännchen Bohnenkaffee	3,50 €
112. Tasse Kaffee Hag	2,00 €
113. Kännchen Kaffee Hag	3,50 €
114. Tee im Glas, 0,3 Ltr. Bitte fragen Sie nach unseren verschiedenen Sorten	2,00 €
115. Tee im Kännchen	3,50 €
116. Becher Trinkschokolade <sup>1</sup>	2,50 €
117. Kännchen Trinkschokolade <sup>1</sup>	3,50 €
118. Glas Latte Macchiato (Espresso mit Milch) <sup>11</sup>	2,80 €
119. Becher Cappuccino <sup>1, 11</sup>	2,50 €
120. Espresso <sup>11</sup>	2,50 €
121. Café au lait <sup>1, 11</sup>	2,50 €
122. Grog vom Rum <sup>40% Vol. 4 cl</sup>	3,00 €
123. Jagertee <sup>40% Vol. 6 cl</sup>	3,60 €
124. Glühwein	3,50 €
125. Glas heiße Zitrone	2,00 €

## ALKOHOLFREIE KALTE GETRÄNKE

<b>130. Zitronenbrause</b>	0,2 l	<b>1,50 €</b>
<b>131. Harzer Brunnen</b>	Flasche 0,25 l	<b>2,00 €</b>
<b>152. Harzer Brunnen</b>	Flasche 0,75 l	<b>4,60 €</b>
<b>132. Coca Cola</b> koffeinhaltig m. F. <sup>2, 11</sup>	0,2 l	<b>2,00 €</b>
<b>133. Coca Cola</b> koffeinhaltig m. F. <sup>2, 11</sup>	0,4 l	<b>3,20 €</b>
<b>144. Cola ligh</b> koffeinhaltig m. F. <sup>2, 11</sup>	0,2 l	<b>2,00 €</b>
<b>134. Fanta</b> <sup>2, 3</sup>	0,2 l	<b>2,00 €</b>
<b>135. Fanta</b> <sup>2, 3</sup>	0,4 l	<b>3,20 €</b>
<b>136. Sprite</b>	0,2 l	<b>2,00 €</b>
<b>137. Sprite</b>	0,4 l	<b>3,20 €</b>
<b>138. Spezi</b> koffeinhaltig m. F. <sup>2, 11</sup>	0,2 l	<b>2,00 €</b>
<b>141. Tonic Water</b> <sup>10</sup>	Flasche 0,2 l	<b>2,20 €</b>
<b>142. Bitter Lemon</b> <sup>3, 10</sup>	Flasche 0,2 l	<b>2,20 €</b>
<b>129. Granini Johannisbeere schwarz</b>	0,2 l	<b>2,20 €</b>
<b>143. Granini Orangensaft</b>	0,2 l	<b>2,20 €</b>
<b>145. Granini Apfelsaft natürlich</b>	0,2 l	<b>2,20 €</b>
<b>146. Granini Johannisbeersaftschorle</b>	0,4 l	<b>3,20 €</b>
<b>150. Granini Apfelsaftschorle</b>	0,2 l	<b>2,20 €</b>
<b>151. Granini Apfelsaftschorle</b>	0,4 l	<b>3,20 €</b>

## BIERE

<b>181. Hasseröder Bier vom Fass</b>	0,3 l	<b>2,40 €</b>
<b>182. Hasseröder Bier vom Fass</b>	0,4 l	<b>2,80 €</b>
<b>183. Hasseröder</b> das dunkle Bier vom Fass	0,3 l	<b>2,40 €</b>
<b>193. Hasseröder</b> das dunkle Bier vom Fass	0,4 l	<b>2,80 €</b>
<b>185. Franziskaner Weißbier,</b> kristallklar	0,5 l	<b>3,50 €</b>
<b>186. Franziskaner Weißbier,</b> Hefe hell oder dunkel	0,5 l	<b>3,50 €</b>
<b>192. Franziskaner Weißbier,</b> alkoholfrei	0,5 l	<b>3,50 €</b>
<b>188. Alsterwasser</b> (Sprite & Hasseröder)	0,3 l	<b>2,40 €</b>
<b>189. Alsterwasser</b> (Sprite & Hasseröder)	0,4 l	<b>2,80 €</b>



## Köstliche Weinauslese -weiß-, Rheinhessen

### 160. Weißer Burgunder Q.b.A., trocken

Dieser weiße Burgunder wurde klassisch trocken ausgebaut. Es ist ein lebendiger Weißwein, spritzig und sehr fruchtig. Aus diesem Grund kann er sehr gut zum Essen getrunken werden. Da es sich um einen „2003er“ handelt, ist dieser Burgunderwein dieses Mal besonders gehaltvoll.

Es ist ein idealer Begleiter zu Fisch- und hellen Fleischgerichten.

Schoppen	5,00 €
Flasche	17,00 €

### 161. Müller-Thurgau Kabinett, halbtrocken

Die nach ihrem Züchter (H. Müller aus Thurgau) benannte Traubensorte entstammt einer Kreuzung aus Riesling und Silvaner. Diese Traube, die sehr früh reift, schenkt uns hier einen säurearmen Wein, mit duftigem Bukett.

Er präsentiert sich weder zu trocken noch zu mild, gerade richtig, um ein gutes Essen abzurunden,

ideal zu hellen Fleischgerichten,

wie auch zu Fisch und vegetarischen Speisen.

Schoppen	5,00 €
Flasche	17,00 €

### 163. Bacchus Kabinett, mild

Eine Bacchus Rebe ist eine Kreuzung aus Riesling, Silvaner und Müller-Thurgau.

Dieser Wein besticht durch sein ausgeprägtes Bukett und einen saftigen Muskatton.

Mit 86° Öchsle (Zuckergehalt der Traube) wurde dieser Kabinett ein sortentypischer, leichter Wein, der zu vielen Gelegenheiten getrunken werden kann.

Er passt zu fast allen Gerichten der deutschen und italienischen Küche.

Schoppen	5,00 €
Flasche	17,00 €

## Köstliche Weinauslese -rot-, Rheinhessen

### 166. Dornfelder Q.b.A., trocken

Dieser kräftige Dornfelder überzeugt auch den anspruchsvollsten Weintrinker.

Im Glas tiefes, dichtes Kirschrot, das Bukett von reifen Beerenaromen. Ein charmanter, säurearmer Wein, der von einer edlen Weichheit geprägt ist.

Mit seinem feinen Aroma stellt er einen hervorragenden Essensbegleiter dar.

Unsere Empfehlung - probieren Sie ihn zu Wild oder Käse.

Schoppen	5,00 €
Flasche	17,00 €

### 167. Spätburgunder Q.b.A., halbtrocken

Dieser vollreife Spätburgunder ist von einer samtig-weichen Burgunderart geprägt.

Er ist als Tafelwein bestens zu Fleischgerichten, Gratins, Gemüse oder Käse geeignet.

Schoppen	5,00 €
Flasche	17,00 €

### 170. Dornfelder Q.b.A., mild

Dieser vollmundige, samtige und milde Rotwein hat ein ausgezeichnetes Aroma. Ein Wein mit fruchtig-eleganter Substanz und fülliger, würziger Wärme. Der feine Fruchtgeschmack steht im Vordergrund.

Die große Struktur, die Aromenvielfalt und Kraft verleiht dem Wein eine fast unverwechselbare Art. Ein unproblematischer Wein, der zu verschiedenen

Gelegenheiten passt z.B. zu dunklen Fleischgerichten ebenso wie zu allen Käsesorten.

Schoppen	5,00 €
Flasche	17,00 €

## SPIRITUOSEN

<b>210. Schierker Feuerstein</b> 35% Vol. Kräuter-Halb-Bitter	0,2 cl	<b>1,50 €</b>
<b>211. Harzer Grubenlicht</b> 35% Vol. Kräuter-Halb-Bitter	0,2 cl	<b>1,50 €</b>
<b>212. Nordhäuser Doppelkorn</b> 35% Vol.	0,2 cl	<b>1,60 €</b>
<b>214. Malteser</b> 40% Vol. Aquavit	0,2 cl	<b>1,80 €</b>
<b>216. Mariacron</b> 36% Vol. Weinbrand	0,2 cl	<b>1,80 €</b>
<b>217. Reiche Ernte</b> 30% Vol. Fruchtiges mit Korn	0,2 cl	<b>1,80 €</b>
<b>219. Jubiläums Aquavit</b> 42% Vol. Linie	0,2 cl	<b>1,90 €</b>

## MIXGETRÄNKE MIT ALKOHOL

<b>200. Piccolo, Sekt oder Hugo Ecco</b> 6,9 ‰ Vol.	0,2 l	<b>5,50 €</b>
<b>202. Grüne Wiese</b> Curacao blue	0,2 l	<b>5,50 €</b>

# Kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert

# Allergene

- a) Getreide (Gluten)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Sojabohnen
- g) Milch
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam
- l) Schwefeldioxid und Sulphite
- m) Lupinen
- n) Weichtiere

Vorsichtshalber weisen wir unser von Allergien und Unverträglichkeiten betroffene Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von a,c,g,i, und k enthalten können.

## Tagesangebote

<b>TA. Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> Feines Matjes mit Salzkartoffeln	<b>7,50 €</b>
<b>TA. Seniorenteller, Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> Feines Matjes mit Salzkartoffeln	<b>6,50 €</b>
<b>TA. Kohlroulade</b> Hausgemachte Kohlroulade mit Salzkartoffeln	<b>7,50 €</b>
<b>TA. Putengeschnetzeltes</b> Rahmgeschnetzeltes mit frischen Waldpilzen und Reis	<b>8,50 €</b>
<b>TA. Seniorenteller, Putengeschnetzeltes</b> Rahmgeschnetzeltes mit frischen Waldpilzen und Reis	<b>7,50 €</b>
<b>TA. Frische Waldpilze</b> Waldpilze mit Rührei und Röstitaler	<b>9,90 €</b>
<b>TA. Seniorenteller, Waldpilze</b> Waldpilze mit Rührei und Röstitaler	<b>7,90 €</b>