



Hotel und Gasthaus

**Zur Sonne**

- Schlemmen - Wohnen - Genießen -  
im Herzen Marburgs

# FRÜHLINGSMENU

VIELE NEUE  
SCHLEMMEREIEN!

Familie Tontara • Markt 14 • 35037 Marburg • Tel: 06421 / 17 19 -0 Fax: -40

Stand: 26.03.2012 - Aktuelle Änderungen und Fehler vorbehalten.

[www.zur-sonne-marburg.de](http://www.zur-sonne-marburg.de)



Hotel und Gasthaus

**Zur Sonne**

- Schlemmen - Wohnen - Genießen -  
im Herzen Marburgs

# FRÜHLINGS-MENU

Menu Preis pro Person € 26,00 • incl. Aperitif € 30,50

Vegetarisch € 21,00 • incl. Aperitif € 25,50

## **Frühlings-Aperitif:**

**»Hugo« Prosecco aus dem Valdobbiadene  
mit Holunder und frischer Minze**



**Kleines Vitello Tonnato -  
Tranchen vom Kalb mit Thunfischmousse**

*wahlweise*

**Rahmsuppe von Strauchtomaten mit Mozzarella,  
Basilikum und Parmesanhippe**



**Das Beste vom Rind & Schwein mit Sauce Béarnaise,  
Gemüse vom Wochenmarkt und Brandteigkartoffeln**

*wahlweise*

**Frisches Zanderfilet auf der Hautseite gebraten  
feiner Kartoffelstampf und grüner Spargel**

*wahlweise vegetarisch*

**Hausgemachte Gnocchi mit Kirschtomaten  
in Salbeibutter und Parmesan**



**Gebrannte Passionsfrucht Crème Brûlée mit hausgemachtem Eis**

*wahlweise*

**Kleine Käseauswahl mit Feigensenf**



Hotel und Gasthaus

# Zur Sonne

- Schlemmen - Wohnen - Genießen -  
im Herzen Marburgs

## APERITIF-EMPFEHLUNGEN

»Hugo« Prosecco a.d. Valdobbiadene, € 4,50  
mit Holunder & frische Minze prickelnd serviert • 0,1 l



Prosecco Spumante aus dem Valdobbiadene • 0,1l € 3,80  
Flasche € 24,00

Auf Wunsch mit Pfirsichlikör, Erdbeerpüree oder Creme de Cassis parfümiert



Campari orange oder soda € 4,00



Sandemann Sherry medium oder trocken • 5cl € 3,00



Martini weiß oder rot • 5cl € 3,00



Veuve Cliquot Champagner Flasche € 98,00



Hotel und Gasthaus

# Zur Sonne

- Schlemmen - Wohnen - Genießen -  
im Herzen Marburgs

## VORSPEISEN & SUPPEN

**Blattsalate mit Himbeeressig-Walnußöl-Vinaigrette,  
Kirschtomaten und gerösteten Kürbsikernen** € 4,50



**Vitello Tonato, dünne Tranchen vom Kalbsbraten  
mit Thunfischmousse und Kapern** € 8,50



**Lauwarmer Salat vom Spanferkelbraten  
mit Trüffel-Vinaigrette & gebratenem Gemüse** € 8,50



**Vorspeisenteller mit Köstlichkeiten aus der Kalten Küche  
und eine kleine Suppe in der Espresso-Tasse** € 12,50



**Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse** € 4,20



**Rahmsuppe von Strauchtomaten  
mit frischem Basilikum und Parmesanhippe** € 4,80

### Große bunte Blattsalate *\*wahlweise mit\**

- \* knusprig gebratenen Streifen von der Putenbrust ,  
Currymayonnaise und frischen Früchten € 11,50
- \* gebratenem frischem Fischfilet und Zitronendip € 13,50
- \* knusprig gebratenen Filetspitzen und Kräuterquark € 11,50
- \* rosa gebratenem Lammfilet mit Kräuterkruste € 14,50



Hotel und Gasthaus

# Zur Sonne

- Schlemmen - Wohnen - Genießen -  
im Herzen Marburgs

hausgemachte

## DESSERTS & KÄSE

**Gebrannte Passionsfrucht Crème Brûlée  
mit hausgemachtem Eis**

€ 6,50



**Parfait von weißem und dunklem  
Mousse au Chocolate mit Früchten**

€ 7,50



**Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanilleeis**

€ 4,50



**Käseauswahl vom Hofgut Fleckenbühl**

€ 6,50



**Großer Dessertteller**

€ 9,50



Hotel und Gasthaus

# Zur Sonne

- Schlemmen - Wohnen - Genießen -  
im Herzen Marburgs

## AKTUALITÄTEN

**Bio-Schweinekotelette ( Rohgewicht 280 g ) vom Grill  
Frühlingssalate & Bratkartoffeln** € 12,50



**Frische Kalbsleber in Salzeibutter gebraten  
Kartoffelstampf mit Trüffelöl & grüner Spargel** € 18,50



**Scholle „ Finkenwerder - Art „ im Ganzen gebraten  
mit Speck- Zwiebelwürfel, Frühlingsalat & Bratkartoffeln** € 17,50



**Frisches Zanderfilet mit leichter Zitronensoße  
gebratenen grünen Spargel & Kartoffelstampf** € 17,50



**„ Das Beste vom Rind & Schwein „ mit Sc. Bèarnaïse  
Gemüse vom Wochenmarkt & Brandteigkartoffeln** € 17,50



**Zartes U.S. Beef 200g medium vom Grill mit Sc. Bèarnaïse  
oder Pfefferrahmsoße, Frühlingsalate und Bratkartoffeln** € 19,50



**Hausgemachte Gnocci mit Kirschtomaten  
in Salzeibutter und Parmesan** € 9,50



Hotel und Gasthaus

# Zur Sonne

- Schlemmen - Wohnen - Genießen -  
im Herzen Marburgs

## SONNENKLASSIKER

BEILAGENÄNDERUNG: € 1,00

»Ulmer Schnitzel« - Schnitzel natur vom Grill auf Eierspätzle € 12,50  
mit Cremechampignons und Käse überbacken, Salate der Saison



Gekochtes Rindfleisch mit Original Frankfurter Grüner Soße € 14,50  
Salate der Saison & Bratkartoffeln



Nur abends: € 8,50  
Bauernfrühstück, Eieromelette mit Röstkartoffeln,  
Gemüse, Schweinebauch und Blutwurst, Salatgarnitur



Rosa gebratenes Lammfilet mit einer Weißbrot-Kräuterkruste € 22,50  
und Sc. Hollandaise gratiniert, Rotwein-Olivensoße,  
Rahmtomaten, Prinzessbohnen und Brandteigkratoffeln



Zwiebelrostbraten mit Senfbutterm, € 19,50  
frischen Röstzwiebeln, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln



»Sonnen-Topf « -3 Schweinelendchen vom Grill auf Eierspätzle € 16,50  
mit Champignoncremesoße und Käse überbacken, Salat