



Öffnungszeiten:

Küche von 12.00 – 14.00 & 18.00 – 22.00 Uhr

Terrasse von 12.00 – 14.00 Uhr
& 18.00 Uhr – 22.00 Uhr

Montag und Dienstag  Ruhetag

Birgit & Ernst Willi Franken
Schloßstr. 61 • 41334 Nettetal-Hinsbeck
Tel.: 02153 /41 57 • Fax: 02153 / 40 91 88
www.restaurantsonneck.de



Restaurant
Sonneck

Es sind 52 Tage zum Genießen im Sonneck!

Juli • August • September

2017

Juli

Willkommen im Jubiläumssommer!

Beerige Zeiten im Sonneck

Johannisbeersecco

Destillerie Lingfelder,
Grosskarlbach

Unser
Apéritif-Tipp



Genießen im Garten



Erstens leicht
Zweitens lecker
Drittens alles hausgemacht:

Antipasti à la Sonneck
mit einem frischen Blanc de Noir



Montag und Dienstag RUHETAG / GESCHLOSSEN =

August

35 Jahre
Restaurant Sonneck



Unsere Philosophie:

- Beste Zutaten
- mit Liebe zubereitet
- mit Hingabe verfeinert
- mit herzlicher Gastlichkeit serviert

Zum Jubiläum gibt es

„Das nette Überraschungs-Menü“
in drei oder vier Gängen
mit Weinbegleitung

September

Klassiker
aus der
Heimatküche

- Bohnensuppe „Omma Maria“
- Schnibbelbohnen mit Tafelspitz



Wir machen Urlaub

bis einschließlich 28. September



Wir sind wieder gerne für Sie da!

Essbarer Niederrhein

Zitronenmelisse

Erntezeit: Juni bis September
Verwendeter Pflanzenteil: Blätter
Pflanzenfamilie: Lippenblütler
Geschmack: Mild, zitronenartig
Verwendung: z.B. in Salaten, Süßspeisen, mit Fisch

Rosmarin

Erntezeit: Mai bis Oktober
Verwendeter Pflanzenteil: Nadelige Blätter
Pflanzenfamilie: Lippenblütler
Geschmack: Herb-würzig, aromatisch
Verwendung: z.B. mit Fleisch, Kartoffeln, in Kräutermischung

Thymian

Erntezeit: Mai bis Oktober
Verwendeter Pflanzenteil: Blätter
Pflanzenfamilie: Lippenblütler
Geschmack: Pikant, leicht pfeffrig
Verwendung: z.B. mit Fleisch, Kartoffeln, in Kräutermischung