

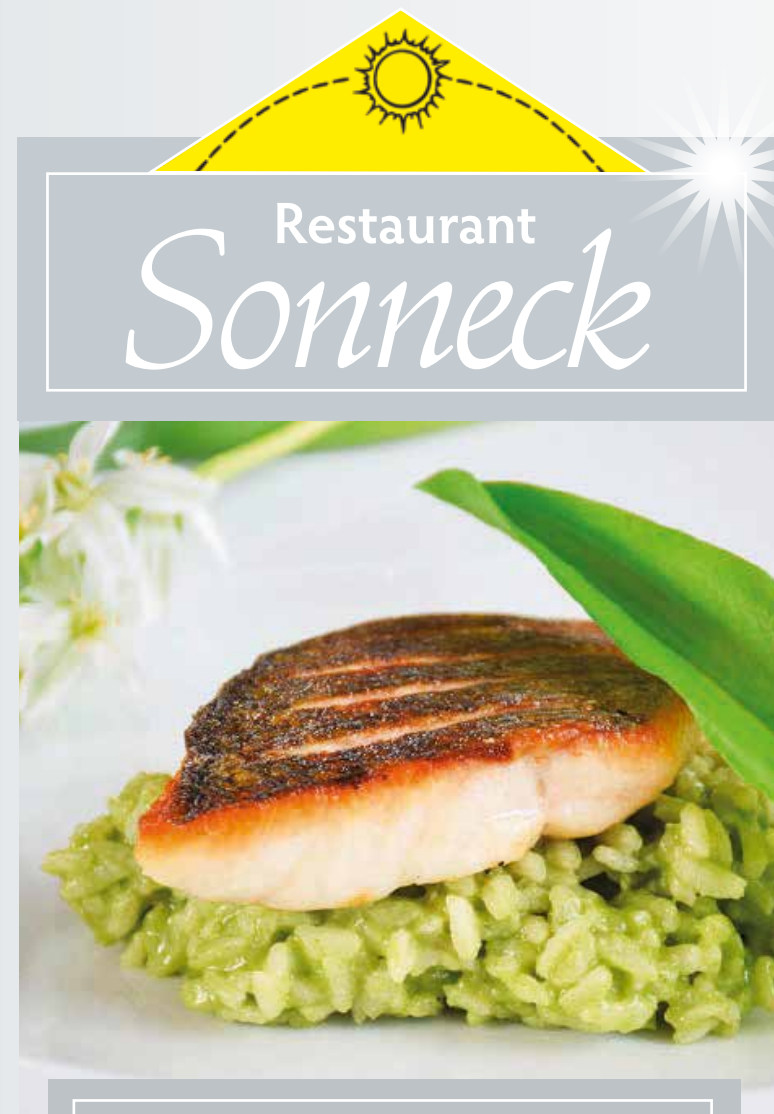


Öffnungszeiten:

Küche von 12.00 – 14.00 & 18.00 – 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



Es sind 54 Tage zum Genießen im Sonneck!

Januar • Februar • März

2018

Januar

Februar

März

Mo 01. ☀️ Neujahr **geschlossen**

Di 02. ☀️ **Auf ein Neues...**

Mi 03. ☀️ *Alles Gute für 2018!*

Do 04. ☀️

Fr 05. ☀️

Sa 06. ☀️

So 07. ☀️ **Winterliche Leibgerichte aus der Heimatküche mit**

Mo 08. ☀️

Di 09. ☀️

- Porree
- Sauerkraut & Co.

Mi 10. ☀️

Do 11. ☀️

Fr 12. ☀️

Sa 13. ☀️ *Lust auf Meer?*

So 14. ☀️



Mo 15. ☀️

Di 16. ☀️

Mi 17. ☀️

Do 18. ☀️

Fr 19. ☀️

Sa 20. ☀️

So 21. ☀️ **Dann empfehlen wir:**

- Hummerterrine • Klare Fischsuppe
- Ragout von Edelfischen • Skrei mit Meerrettichsoße

Mo 22. ☀️

Di 23. ☀️

Mi 24. ☀️

Do 25. ☀️

Fr 26. ☀️ **... und hoffen auf einen guten Fang!**

Sa 27. ☀️

So 28. ☀️

Mo 29. ☀️

Di 30. ☀️

Mi 31. ☀️

Wir machen Urlaub bis einschl. 13. Februar 2018

Do 01. ☀️

Fr 02. ☀️

Sa 03. ☀️

So 04. ☀️

Mo 05. ☀️

Di 06. ☀️

Mi 07. ☀️

Do 08. ☀️

Fr 09. ☀️

Sa 10. ☀️

So 11. ☀️

Mo 12. ☀️ Rosenmontag

Di 13. ☀️ **Wir sind ab Aschermittwoch gerne wieder für Sie da!**

Mi 14. ☀️ Aschermittwoch / Valentinstag **Fisch genießen!**

Do 15. ☀️

Fr 16. ☀️

Sa 17. ☀️ *Zeit zu zweit, oder mit Freunden und Familie*

So 18. ☀️

Mo 19. ☀️ **Genuss ohne Alkohol**

Di 20. ☀️

Mi 21. ☀️

Do 22. ☀️

Fr 23. ☀️

Sa 24. ☀️

So 25. ☀️ **Feiner Aufguss für die Seele**

Mo 26. ☀️

Di 27. ☀️

Mi 28. ☀️

Unsere ayurvedischen Tees:

- Pitta für Ausgeglichenheit,
- Vata für die Entspannung,
- Kapha zur Belebung



Montag und Dienstag RUHETAG / GESCHLOSSEN = ☀️

Do 01. ☀️

Fr 02. ☀️ *Frühlingserwachen*

Sa 03. ☀️

So 04. ☀️ **mit Allerlei vom Lamm**

- Hausgeräucherter Lammschinken
- Lammragout
- Lammfilet im Kräuternetz

Mo 05. ☀️

Di 06. ☀️

Mi 07. ☀️

Do 08. ☀️

Fr 09. ☀️ **und dem ersten frischen Grün aus unserem Garten**

Sa 10. ☀️

So 11. ☀️

Mo 12. ☀️

Di 13. ☀️

Mi 14. ☀️

Do 15. ☀️

Fr 16. ☀️ *Wir warten auf die hellen Köpfe*

Sa 17. ☀️

So 18. ☀️

Mo 19. ☀️

Di 20. ☀️ **Frühlingsanfang**

Mi 21. ☀️

Do 22. ☀️

Fr 23. ☀️

Sa 24. ☀️

So 25. ☀️

Mo 26. ☀️

Di 27. ☀️

Mi 28. ☀️

Do 29. ☀️

Fr 30. ☀️ Karfreitag **Alles Fisch? Na klar!**

Sa 31. ☀️




Essbarer Niederrhein

Feldsalat

Erntezeit: Mitte Oktober bis Ende April
 Verwendeter Pflanzenteil: Blätter
 Pflanzenfamilie: Geißblattgewächse
 Geschmack: würzig-pikant, leicht nussig
 Verwendung: z.B. als Salat, in Suppen

Meerrettich

Erntezeit: Ende Oktober bis Frühjahr
 Verwendeter Pflanzenteil: Wurzel
 Pflanzenfamilie: Kreuzblütengewächse
 Geschmack: würzig, scharf
 Verwendung: z.B. als Gemüse, Gewürz

Brennessel

Erntezeit: März bis August
 Verwendeter Pflanzenteil: Kraut, Samen, Wurzel
 Pflanzenfamilie: Brennesselgewächse
 Geschmack: kräuterartig, frisch
 Verwendung: z.B. in Suppen, als Tee