



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 66 Tage zum Genießen im Sonneck!
Juli • August • September
2018

Juli

August

September

So	01.
Mo	02.
Di	03.
Mi	04.
Do	05.
Fr	06.
Sa	07.
So	08.
Mo	09.
Di	10.
Mi	11.
Do	12.
Fr	13.
Sa	14.
So	15.
Mo	16.
Di	17.
Mi	18.
Do	19.
Fr	20.
Sa	21.
So	22.
Mo	23.
Di	24.
Mi	25.
Do	26.
Fr	27.
Sa	28.
So	29.
Mo	30.
Di	31.

Sie ist wieder da!

Ernst Willis Pfirsichbowle

... schmeckt an heißen Tagen besonders gut.



**Sommer + Sonne im Sonneck
= kleine Auszeit vom Alltag
mit „Netten Tellern“ und Weinen
vom Bodensee**

- Grauburgunder
- Weißburgunder
- Spätburgunder Rosé
- Auxerrois
- Gelber Muskateller

**„Lass dich
aufrichten!“**

Weingut Aufricht,
Meersburg



Montag und Dienstag RUHETAG / GESCHLOSSEN =

Mi	01.
Do	02.
Fr	03.
Sa	04.
So	05.
Mo	06.
Di	07.
Mi	08.
Do	09.
Fr	10.
Sa	11.
So	12.
Mo	13.
Di	14.
Mi	15.
Do	16.
Fr	17.
Sa	18.
So	19.
Mo	20.
Di	21.
Mi	22.
Do	23.
Fr	24.
Sa	25.
So	26.
Mo	27.
Di	28.
Mi	29.
Do	30.
Fr	31.

Genießen auf der Gartenterasse

**Unser Sommer-Menü von Wald
und Wegesrand**

- Hausgebeizter Wildschinken
an Kräutersalat
- Pfifferlingsüppchen
- Rehmedaillons in Preiselbeersöße
- Heidelbeerpfannkuchlein
mit Vanilleeis



Kirschen mit Charakter:

- Hemmiker Kirsch
- Basler Langstieler-Kirsch
- Ämli-Sauerkirsch
- Schattenmorelle Sauerkirsch
- K 66 Cuvée Kirsch

von Lorenz Humbel
Kirschbrenner aus Leidenschaft



Sa	01.
So	02.
Mo	03.
Di	04.
Mi	05.
Do	06.
Fr	07.
Sa	08.
So	09.
Mo	10.
Di	11.
Mi	12.
Do	13.
Fr	14.
Sa	15.
So	16.
Mo	17.
Di	18.
Mi	19.
Do	20.
Fr	21.
Sa	22.
So	23.
Mo	24.
Di	25.
Mi	26.
Do	27.
Fr	28.
Sa	29.
So	30.



Unsere Klassiker aus der Heimatküche



- Bohnensuppe „Omma Maria“
- Schnibbelbohnen mit Tafelspitz
und Meerrettichsoße
- Zimtzwetschgen mit
Rumtopfparfait

und danach ein Gläschen

... Zwetschgenbrand



von der Niederrhein Destille

Essbarer Niederrhein

Schalotte

Erntezeit: ab Juli
Verwendeter Pflanzenteil: Zwiebel
Pflanzenfamilie: Amaryllidgewächse
Geschmack: fein-mild, würzig
Verwendung: z.B. in Vinaigrette, Soßen

Tomate

Erntezeit: ca. Juli (Freiland)
Verwendeter Pflanzenteil: Frucht
Pflanzenfamilie: Nachtschattengewächse
Geschmack: je nach Sorte scharf-würzig bis lieblich-süß
Verwendung: z.B. als Salat, in Soßen

Stangenbohne

Erntezeit: je nach Aussaat bzw. Pflanzung ab Ende Juli
Verwendeter Pflanzenteil: Schoten, Bohnen
Pflanzenfamilie: Hülsenfrüchtler
Geschmack: zart, knackig, herzhaft-delikat
Verwendung: z.B. als Gemüse, Salat, in Suppen