



Restaurant
Sonneck



Im Frühling 2018

„Säen und Gießen kommt vor dem Genießen“
Daniel Mühlemann

Liebe Gäste,

in diesem Jahr hat der Frühling besonders lange auf sich warten lassen. Endlich sprießen erste Kräuter und bringen frische Farbe und Würze in unsere Frühlingsküche. Mit einem „Sonneck Spritz“ stimmen wir uns auf Sonne und Wärme ein und genießen in unserem Frühlingsmenü den ersten Spargel und junges Gemüse von unseren regionalen Erzeugern.

Wenn die Natur es will und die Morcheln gut wachsen, kommen alle Feinschmecker voll auf ihre Kosten. Dann lassen wir das besondere Aroma der feinen kleinen Frühlingspilze in köstlichen Gerichten erwachen.

Bei schönem und sonnigem Wetter wird dann auch die Freiluftsaison eröffnet und unsere blühende Gartenterrasse lädt zu Mußestunden mit Gartenblick und Tafeln im Freien ein.

Am 13. Mai sind die Tische im Sonneck besonders liebevoll gedeckt und für alle, die ihre liebsten Mütter und Omas verwöhnen möchten, reservieren wir einen Lieblingsplatz.

Mit Beginn der Bockjagd im Mai sind Spezialitäten vom Reh mit Weinen von der Ahr wieder eine leckere Bereicherung auf der Speisekarte. Gerne empfehlen wir Ihnen auch eine alkoholfreie Getränkeauswahl.

Der Lieblings-Apéritif im Juni heißt „Ernst Willi“ und nicht Hugo. Selbst gesammelt, handverlesen und sorgfältig zubereitet ist unser Holunderblütensirup mit Sekt purer Genuss.

Beim Solo für Spargel schwelgen Sie nochmal so richtig in Spargelwonne, schmecken unser liebstes Frühlingsgemüse in verschiedenen Variationen und genießen zum Ausklang einen guten Erdbeergeist von der Niederrhein Destille.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und sonnigen Frühling.

Mit herzlichen Grüßen aus Hinsbeck

Ihre

Birgit Franken