

Hotel · Restaurant · Pizzeria
Zur Sonne
Deutsche & Italienische Küche

Genießen Sie unsere Gastfreundlichkeit.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch
und darauf, Sie in unserer
familiären Atmosphäre zu begrüßen.
Wir wünschen Ihnen guten Appetit,
Ihre Familie Günes



Fotos: Manfred Schmidt

Hotel · Restaurant · Pizzeria „Zur Sonne“

Inhaber: Musa Günes

Rauscheidstraße 2 · 56470 Bad Marienberg im Hohen Westerwald

Telefon 02661 5132

www.zur-sonne-restaurant.de · info@zur-sonne-restaurant.de

Öffnungszeiten:

Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag und Sonntag:

11.00 bis 14.30 und ab 17.00 Uhr

Dienstag Ruhetag (außer an Feiertagen)

Aperitifs & Longdrinks

Nonino (erfrischender italienischer Cocktail) (4, c)	8,50 €
Aperol Spritz (4, 8, o).....	7,50 €
Limoncello Spritz (4, o)	7,50 €
Hugo (Classic, Rosé) (4, o)	7,00 €
Hugo (alkoholfrei) (4, o).....	7,00 €
Prosecco (4, o).....	0,1 Liter 4,00 €



Martini Bianco (o)	0,04 Liter .. 4,50 €
Campari (4, g)	0,04 Liter .. 4,50 €
Jim Beam Cola (4, 7)	5,00 €
Asbach Cola (4, 7)	5,00 €
Campari Orange (Longdrink) (4, o, c)	5,50 €
Campari Soda (Longdrink) (4, o, c)	5,50 €
Vodka Lemon (Longdrink) (8)	5,50 €
Vodka Orange (Longdrink)	5,50 €
Bacardi Cola (7)	5,50 €
Jacky Cola (a, 7)	5,50 €

Biere

0,3 l 0,5 l

Krombacher Pils (vom Fass) (a)	3,30	5,50
Krombacher Kellerbier (vom Fass) (a)	3,60	6,00
Starnberger (hell, vom Fass) (a)	3,60	6,00



Krombacher Hefeweizen (hell) (a)	5,50
Krombacher Hefeweizen (dunkel) (a)	5,50
Krombacher Hefeweizen (alkoholfrei) (a)	5,50
Krombacher alkoholfrei (0,33 l Flasche) (a)	3,00
Krombacher Radler alkoholfrei (0,33 l Flasche) (a)	3,00
Krombacher Radler (a)	3,30 5,50
Schuss (7, a)	3,30 5,50
Malzbier (Vitamalz) (a)	3,30 5,50
Krefelder (a)	3,30 5,50
Frankenheim Alt (a)	3,30 5,50



Die Erklärungen zu den jeweiligen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Alle Preise sind in EUR angegeben.

alkoholfreie Getränke

0,25 l

0,75 l

Selters Mineralwasser (Flasche 0,25 l oder 0,75 l)	2,50	6,50
San Pellegrino (Flasche 0,75 l)		7,20



Foto: selters.de



Foto: sanpellegrino.com



Foto: krombacher.de



Foto: krombacher.de

	0,3 l	0,5 l
Cola (1, 2, 4, 7)	3,20	5,00
Cola light (1, 2, 4, 7)	3,20	5,00
Fanta (1, 2, 3, 4, 5)	3,20	5,00
Sprite (1, 2, 3, 4, 5)	3,20	5,00
Mezzo Mix (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7)	3,20	5,00
Bananennektar (1, 2, 4)	3,50	5,50
Kirschsaft (1, 2, 4)	3,50	5,50
Kirsch-Bananennektar (1, 2, 4)	3,50	5,50
Orangensaft (1, 2, 4)	3,50	5,50
Apfelsaft (1, 2, 4)	3,50	5,50
Apfelsaftschorle (1, 2, 4)	3,50	5,50
Traubensaft rot (0,2 l Flasche) (1, 2, 4)	3,00	
Schweppes Bitter Lemon (0,2 l Flasche) (1, 2, 3, 8)	3,00	
Schweppes Ginger Ale (0,2 l Flasche) (1, 2, 4, 8)	3,00	

Die Erklärungen zu den jeweiligen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Alle Preise sind in EUR angegeben.

Antipasti - Vorspeisen

1. Mozzarella Caprese mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl (1, g) ..11,00
2. Krabbenscocktail mit Shrimps und Cocktailsauce dazu Toast (1, 4, a, b)11,00
3. Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Oregano und Olivenöl (a)6,50
4. Weichkäse aus dem Ofen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl (1, 9, g).....11,00
5. Antipasto Misto italienische gemischte Platte (1, 4).....14,50
6. Saganaki paniertes Weichkäse mit Zwiebeln (1, 4, a, g).....11,50
8. Carpaccio vom Rind nach venezianische Art (g)15,50

Alle Vorspeisen werden mit Pizzabrötchen serviert.

Zuppa - Suppen

10. Zuppa di Cipolla Zwiebelsuppe mit Toast und Käse (2, a, g, m)7,00
11. Zuppa Pomodoro Tomatencremesuppe (1, 2, 4, g, m).....6,50
12. Tortellini Brodo Tortellini in Fleischbrühe (1, 2, a, m).....6,50
13. Straciatella alla Romana Kraftbrühe mit geschlagenem Ei (2, c, m)6,50

Burger

Cheeseburger (250 g Rindburger)

mit frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat, Käse und Pommes (a, g)20,50

Zur Sonne Burger (250 g Rindburger)

mit Parmaschinken, Parmesan, Rucola, frischen Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Salat, Käse und Pommes (a, g)22,50

Teufel Burger (scharf, 250 g Rindburger)

mit scharfen Jalapenos, frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat,
Käse und Pommes (a, g)20,50

*Die Erklärungen zu den jeweiligen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Alle Preise sind in EUR angegeben.*

Insalata - Salate

klein groß

*Alle Salate mit hausgemachtem Dressing. Auf Wunsch auch mit Essig-Öl.
Bunte Blattsalate der Saison. Alle Salate werden mit Pizzabrötchen serviert.*

- | | |
|--|-----------------|
| 15. Beilage-Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten und Zwiebeln (1, 2, g, m) | 7,50 |
| 16. Salat Hawaii mit Schinken, Käse, Ananas, Banane,
Pflirsich, Tomaten und Gurken (1, 2, g, m) | 10,50.....12,00 |
| 17. Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten, Mais,
frischen Paprika, Weichkäse und Oliven (1, 2, g, m) | 10,50.....12,00 |
| 18. Italienischer Salat mit Schinken, Zwiebeln, Käse, Thunfisch, Tomaten,
Gurken, Mais, Karotten und Ei (1, 2, c, d, g, m) | 11,5013,50 |
| 19. Fitness Salat mit Gurken, Tomaten, Artischocken, gebratene Champignons,
Hähnchenbrustfilet, Karotten, Oliven, Weichkäse und Essig-Öl (1, 2, 9, g, m) .. | 12,50.....16,50 |
| 20. Salat zur Sonne mit Tomaten, Gurken, Ei, gebratene Zwiebeln,
Champignons und Hähnchenbrustfilet (1, 2, c, g, m) | 12,50.....16,50 |
| 21. Salat Fantasia mit frischen Paprika, Tomaten, Gurken, Mais,
Cocktailfrüchte und Hähnchenbrustfilet (1, 2, g, m) | 12,50.....16,50 |
| 22. Sommer Salat mit Gurken, Tomaten, frische Paprika, Artischocken,
frischen Champignons, Brokkoli, Zwiebeln und Knoblauch (1, 2, g, m) | 10,50.....12,00 |
| 23. Rucola Salat mit Kirschtomaten, Parmesankäse, Scampi und
Balsamico Essig-Öl (1, 2, b, g, m) | 18,50 |
| 24. Salat Fabian mit Tomaten, Gurken, Paprika, Thunfisch, Weichkäse, Parmesankäse,
Zwiebeln, Knoblauch und Hähnchenbrustfilet (1, 2, d, g, m) | 13,00.....17,00 |
| 26. Atlas Salat Tomaten, Gurken, Karotten, Artischocken, Weichkäse, Oliven,
gebratene Champignons, Zanderfilet, Scampi, Essig-Öl (1, 2, 9, b, g, m) | 14,50.....18,50 |
| 27. Pizzabrot mit Oregano (a) | 4,50 |
| 28. Pizzabrot mit Tomatensauce (1, a) | 4,50 |
| 29. Pizzabrot mit Kräuterbutter (a, g) | 5,50 |

*Die Erklärungen zu den jeweiligen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Alle Preise sind in EUR angegeben.*

Pizza

Alle Pizzen mit Tomatensauce und Käse.

Wir verwenden nur frische Champignons und Paprika.

klein	groß
ø 28	ø 32
cm	cm

30. Pizza Margherita (1, a, g)	9,50	10,50
31. Pizza Salami (1, 4, a, c, g)	10,50	12,00
32. Pizza Prosciutto mit Schinken (1, 3, 5, a, g)	10,50	12,00
33. Pizza Funghi mit Champignons (1, a, g)	10,50	12,00
34. Pizza Peperoniwurst mit Peperoniwurst (1, 3, 4, 5, a, g)	10,50	12,00
35. Pizza Diavolo mit Peperoniwurst, Champignons, Peperoni und Zwiebeln (scharf) (1, 3, 4, 5, a, c, g)	11,50	13,00
36. Pizza Funghi Prosciutto mit Champignons und Schinken (1, 3, 5, a, c, g)	11,00	12,50
37. Pizza Mista mit Schinken, Salami und Peperoniwurst (1, 3, 4, 5, a, c, g)	11,50	13,00
38. Pizza Michelangelo mit Schinken, Paprika, Peperoniwurst und Champignons (1, 3, 4, 5, a, c, g)	12,00	13,50
39. Pizza Tonno Cipolla mit Thunfisch und Zwiebeln (1, a, d, g)	11,50	13,00
40. Pizza Speciale mit Peperoniwurst, frischen Tomaten, Oliven und Weichkäse (1, 3, 4, 5, a, c, g)	12,00	13,50
41. Pizza Quattro Stagioni (4 Jahreszeiten) mit Schinken, Salami, Paprika und Champignons (1, 3, 5, a, g)	12,00	13,50
42. Pizza Mare mit Thunfisch, Meeresfrüchte, Sardellen und Knoblauch (1, a, d, g, r)	13,00	15,50
43. Pizza Hawaii mit Schinken und Ananas (1, 3, 5, a, g)	11,50	13,00
44. Pizza Vegetaria mit Brokkoli, Champignons, Artischocken, Paprika, Zwiebeln und Erbsen (1, a, g)	12,00	13,50
45. Pizza Mozzarella mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Knoblauch (1, a, g)	12,00	14,00
46. Pizza Roma mit Schinken, Salami und Champignons (1, 3, 4, 5, a, g)	12,00	13,50
47. Pizza Quattro Formaggi mit 4 verschiedenen Käsesorten (1, a, g)	13,00	15,00
48. Pizza Salmone mit Lachs, Krabben, Zwiebeln und Knoblauch (1, a, b, d, g)	13,00	15,50
49. Pizza Spaghetti mit Spaghetti & Hackfleischsauce (1, a, g)	11,50	13,50
50. Pizza Capricciosa mit Sardellen, Oliven, Champignons, Kapern, Paprika und Artischocken (1, a, g)	12,00	14,00

Die Erklärungen zu den jeweiligen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Alle Preise sind in EUR angegeben.

Pizza

Alle Pizzen mit Tomatensauce und Käse.

Wir verwenden nur frische Champignons und Paprika.

klein	groß
ø 28	ø 32
cm	cm

- | | | |
|--|-------|-------|
| 51. Pizza Perverso mit Spaghetti Bolognese, gebratenem Hähnchenbrustfilet, grüner Salat und Salatsauce (1, a, g) | 13,50 | 16,00 |
| 52. Pizza Gyros mit Gyrosfleisch und Zwiebeln (1, a, g) | 11,50 | 13,00 |
| 54. Pizza Toscana mit Salami, Schinken, Champignons, Zwiebeln und Peperoniwurst (1, 3, 4, 5, a, g) | 12,50 | 14,50 |
| 55. Pizza Italia mit Weichkäse, Spinat und frischen Tomaten (1, a, g) | 12,50 | 14,00 |
| 56. Pizza Krabben mit Krabben, Champignons und Knoblauch (1, a, b, g) | 12,50 | 14,50 |
| 57. Pizza zur Sonne mit Parmaschinken, Kirschtomaten, Parmesankäse, Olivenöl und Ruccola (1, a, g) | 13,50 | 16,00 |
| 58. Calzone Mafiosa mit Schinken, Salami und Champignons (1, 3, 4, 5, a, g) | 11,50 | 13,50 |
| 59. Calzone alla Koch mit Salami, Champignons, Peperoniwurst, Paprika und Brokkoli (1, 3, 4, 5, a, g) | 12,00 | 14,50 |
| 61. Große Familienpizza 40 x 60 cm mit einem Belag nach Wahl (1, a, g) | 25,00 | |
| jeder weitere zusätzliche Belag (1, a, g) | 4,00 | |

Nudelgerichte - Spaghetti

- | | | |
|---|-------|--|
| 70. Spaghetti Napoli mit Tomatensauce (1, a, c) | 10,50 | |
| 71. Spaghetti alla Bolognese mit Hackfleischsauce (1, a, c) | 12,00 | |
| 72. Spaghetti Carbonara mit Schinken, Sahnesauce und Ei (1, 3, 5, a, c, g) | 12,50 | |
| 74. Spaghetti Mare mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Zwiebeln und Tomatensauce (1, a, b, c, g, r) | 15,50 | |
| 76. Spaghetti Krabben mit Krabben, Knoblauch, Zwiebeln und Tomatensahnesauce (1, a, b, c, g) | 14,50 | |
| 77. Spaghetti Aglio Olio mit scharfen Peperoni, Knoblauch, frischen Tomaten und Olivenöl (a, c) | 12,00 | |
| 78. Spaghetti alla China Art (scharf) mit Hähnchenbrustfilet, Brokkoli, Paprika und Knoblauch (1, a, c) | 15,50 | |
| 80. Pasta Mista mit 3 verschiedenen Nudelsorten und 3 verschiedenen Saucen (1, 3, a, c, g) .. | 18,50 | |

Die Erklärungen zu den jeweiligen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Alle Preise sind in EUR angegeben.

Tortellini

Wir verwenden nur frische Champignons und Paprika.

- 85. Tortellini Panna mit Schinken in Sahnesauce (3, 5, a, c, g)13,00
- 86. Tortellini Gorgonzola mit Gorgonzola und Sahnesauce (a, c, g).....14,00
- 87. Tortellini Casa (scharf) mit Brokkoli, Champignons, Knoblauch, Schinken und Tomatensahnesauce (1, 3, 5, a, c, g)13,50
- 88. Tortellini Chef mit Krabben und Champignons in Weißweinsahnesauce (a, b, c, g).....15,50

Penne

- 90. Penne alla Bolognese mit Hackfleischsauce (1, a, c)12,00
- 93. Penne alla Paesana mit Erbsen, Champignons, Schinken, und Tomatensahnesauce (1, 3, 5, a, c, g)12,50
- 95. Penne Calabrese mit Champignons, Thunfisch, Oliven, Kapern und Tomatensahnesauce (1, 9, a, c, d)14,00
- 96. Penne alla Quattro Formagio mit 4 verschiedenen Käsesorten in Sahnesauce (1, a, c, g) ..15,00
- 97. Penne Rabiata (scharf) mit Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Tomatensauce (1, 9, a, c) ..12,50
- 98. Penne zur Sonne mit Champignons und Krabben in Cognac-Currysauce (2, a, b, c, g)15,50

Tagliatelle - Bandnudeln

- 99. Tagliatelle Panna mit Schinken in Sahnesauce (1, 3, 5, a, c, g)13,00
- 100. Tagliatelle Bolognese mit Hackfleischsauce (1, a, c)13,00
- 101. Tagliatelle Aglio Spinaci mit Spinat, Knoblauch, Schinken und Sahnesauce (1, 3, 5, a, c, g) ..14,50
- 103. Tagliatelle Salmone mit Zwiebeln, Knoblauch, Lachs und Sahnesauce (1, 3, 5, a, c, d)16,50

*Die Erklärungen zu den jeweiligen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Alle Preise sind in EUR angegeben.*

Gnocchi - Italienische Kartoffelklößchen

Wir verwenden nur frische Champignons und Paprika.

106. Gnocchi alla Bolognese mit Hackfleischsauce (1, 3, a, f, m)	12,50
108. Gnocchi Panna mit Schinken und Sahnesauce (1, 3, 5, a, f, g, m)	13,00
110. Gnocchi Casa (scharf) mit Champignons, Schinken, Knoblauch, Brokkoli und Tomatensahnesauce (1, 3, 5, a, f, g, m)	13,50
111. Gnocchi al Gorgonzola mit Gorgonzola in Sahnesauce (1, 3, 5, a, f, g, m)	14,00
113. Gnocchi Sorentino mit Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella überbacken (1, 3, 5, a, f, g, m)	13,50

Überbackene Nudelgerichte

114. Combinazione 3 verschiedene Nudelsorten mit Hackfleischsauce und Käse überbacken (1, a, c, g).....	12,50
115. Lasagne mit Hackfleischsauce und Käse überbacken (1, a, c, g)	12,50
116. Lasagne con Funghi mit Schinken, Champignons, Hackfleischsauce und Käse überbacken (1, 3, 5, a, c, g)	13,00
117. Lasagne con Spinaci mit Spinat, Schinken, Hackfleischsauce und Käse überbacken (1, 3, 5, a, c, g)	13,00
118. Lasagne Spezial mit Champignons, Brokkoli, Schinken, Hackfleischsauce und Käse überbacken (1, 3, 5, a, c, g)	13,50
119. Penne al Forno mit Hackfleischsauce und Käse überbacken (1, a, c, g)	12,50
120. Spaghetti al Forno mit Hackfleischsauce und Käse überbacken (1, a, c, g)	12,50
121. Gnocchi al Forno mit Hackfleischsauce und Käse überbacken (1, a, c, f, g, m)	13,50
122. Tortellini al Forno mit Hackfleischsauce und Käse überbacken (1, a, c, g)	13,50
123. Tagliatelle al Forno mit Hackfleischsauce und Käse überbacken (1, a, c, g).....	13,50
124. Gemüseteller verschiedene Gemüse mit Knoblauch, Tomatensahnesauce und Käse überbacken (1, g).....	13,50

*Die Erklärungen zu den jeweiligen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Alle Preise sind in EUR angegeben.*

Schweineschnitzel

Wir verwenden nur frische Champignons und Paprika.

130. Schnitzel Wiener Art dazu Pommes und Salat (1, a, c)	16,00
131. Rahmschnitzel dazu Pommes und Salat (1, a, c, g)	17,50
132. Jägerschnitzel dazu Pommes und Salat (1, a, c, g)	17,50
133. Zigeunerschnitzel dazu Pommes und Salat (1, a, c, g)	17,50
134. Zwiebel-Champignons-Schnitzel mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, dazu Kroketten und Salat (1, a, c)	17,50
135. Schnitzel alla Koch mit Pfifferlingen und fein gehackte Zwiebeln in Bratensauce dazu Bratkartoffel und Salat (1, a, c, g)	19,50
136. Schweizer-Sahne-Schnitzel mit frischen Tomaten, Schinken, Champignons, Rahmsauce und Käse überbacken dazu Pommes und Salat (1, 3, 5, a, c, g)	20,50
137. Gorgonzolaschnitzel mit Gorgonzolasauce dazu Kroketten und Salat (1, a, c, g)	20,50
138. Pfefferschnitzel mit Pfeffersauce dazu Bratkartoffel und Salat (1, a, c, g)	19,50
139. Schnitzel Melba mit Pfirsichen und Preiselbeeren, mit Käse überbacken dazu Pommes und Salat (1, a, c, g)	20,50
140. Champignonschnitzel mit Champignons in Kräutersahnesauce, dazu Pommes und Salat (1, a, c, g)	20,50
141. Cordon Bleu mit Rahmsauce, gefüllt mit Schinken und Käse dazu Bratkartoffel und Gemüse (1, 3, 5, a, c, g)	24,50
143. Schnitzel Bolognese mit Hackfleischsauce, Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes und Salat (1, 3, 5, a, c, g)	20,50
144. Brauhausschnitzel mit einer Sauce aus Zwiebeln und Dunkelbier mit Käse überbacken dazu Bratkartoffel und Salat (1, 4, a, c)	20,50
145. Schnitzel Hawaii mit Ananas, Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes und Salat (1, 3, 5, a, c, g)	20,50
146. Bauernschnitzel mit Brokkoli, Champignons, Tomatensahnesauce und Käse überbacken, dazu Pommes und Salat (1, a, c, g)	20,50
151. Westerwälder Krüstchen Schweineschnitzel auf Toast mit Rahmsauce und Spiegelei, dazu Pommes und Salat (1, a, c, g)	22,50

*Die Erklärungen zu den jeweiligen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Alle Preise sind in EUR angegeben.*

Grillspezialitäten

Wir verwenden nur frische Champignons und Paprika.

158. Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes und Salat (g, m)28,50
159. Argentinisches Rumpsteak al Funghi Cipolla mit gebratenen Champignons
und Zwiebeln dazu Pommes und Salat (m).....31,50
160. Argentinisches Rumpsteak al Pepe mit Pfeffersauce, Pommes und Salat (g, m)31,50
161. Argentinisches Rumpsteak al Funghi mit gebratenen Champignons
und Kräuterbutter dazu Pommes und Salat (g, m)31,50
162. Argentinisches Rumpsteak zur Sonne mit Pfifferlingen, fein gehackten Zwiebeln
in Rahmsauce dazu Bratkartoffel und Gemüse (g, m)33,50
163. Grillteller zur Sonne mit 4 verschiedenen Fleischsorten und gebratenen
Champignons, dazu Bratkartoffel und Salat (g, m).....35,50

Geflügel

170. Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter, Pommes und Salat (g, m)18,00
171. Hähnchenbrustfilet geschnetzeltes mit Champignons und fein gehackten Zwiebeln
in Rahmsauce, dazu Reis und Salat (a, g, m).....21,00
172. Hähnchenbrustfilet Champignons mit Champignons in Kräutersahnesauce,
dazu Pommes & Salat (g, m)22,00
173. Hähnchenbrustfilet Pfifferlinge mit Pfifferlingen und fein gehackten Zwiebeln
in Rahmsauce, dazu Bratkartoffel und Salat (g, m)23,00
174. Hähnchenbrüstchen indisch mit Cocktailfrüchte in Currysauce, dazu Reis
und Salat (1, 2, a, g, m)22,50
175. Hähnchenbrustfilet mit gebratenem Gemüse, dazu Reis und Salat (a, m)22,50

Schweinelendchen - gegrillt

180. Braumeister Topf (gegrillte Schweinelendchen) mit Champignons und Rahmsauce,
dazu Bratkartoffel und Salat (a, g, m)24,00
181. Schweinelendchen Pfeffer Art mit Pfeffersauce, dazu Kroketten und Salat (a, g, m)24,00
182. Saltimbocca alla Romana mit Salbeiparmaschinken in Weißweinsauce
dazu Nudeln und Salat (a, g, m)25,50
183. Scaloppino zur Sonne mit Pfifferlingen und fein gehackte Zwiebeln in Rahmsauce,
dazu Bratkartoffel & Salat (a, g, m)25,00
185. Scaloppino al Gorgonzola mit Gorgonzolasauce, dazu Kroketten und Salat (a, g, m) ..24,00

*Die Erklärungen zu den jeweiligen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Alle Preise sind in EUR angegeben.*

Fisch

186. Lachsfilet, dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat (1, a, c, d, g)28,50
187. Zanderfilet, dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat (1, a, c, d, g)28,50
188. gegrillte Scampi (Riesengarnelen, 6 Stück), dazu Spaghetti Aglio olio und Salat (1, a, b, c, g) 31,50

Reisgerichte

190. Reis Bolognese mit Hackfleischsauce (1, a)12,00
191. Reis osmanisch mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Champignons, Erbsen und Mais (a) ..15,50
192. Reis mit Erbsen und Champignons in Tomatensahnesauce (1, a, g)13,00
193. Reis Marinara mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensauce (1, a, b, r)..15,50

Für den kleinen Hunger (Kinderteller)

194. Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse, überbacken (1, 3, 5, a, g).....10,00
195. Toast Mauritius mit Schinken, Pfirsichen,
Preiselbeeren und Käse, überbacken (1, 3, 5, a, g)11,50
196. Thunfisch-Toast mit Tomaten, Pilzen, Thunfisch und Käse, überbacken (a, d, g)11,50
197. Bauern-Omelett mit Röstkartoffeln, Zwiebeln, Schinken, dazu Beilagesalat (3, 5, a, c, m)..15,50
198. Omelett Prosciutto mit Schinken, dazu Beilagesalat (3, 5, c, m)14,50
203. Paniertes Schnitzel mit Pommes (a, c)10,00
204. Spaghetti Napoli mit Tomatensauce (1, a, c)8,00
205. Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce (1, a, c).....9,00
206. Tortellini alla Panna mit Schinken-Sahne-Sauce (1, 3, 5, a, g).....9,00
207. Chicken Nuggets mit Pommes (a, c, f)10,00
208. Portion Pommes (a, c, f).....5,00
 Ketchup (a, c, f)0,50
 Mayonnaise (a, c, f)0,50

*Die Erklärungen zu den jeweiligen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Alle Preise sind in EUR angegeben.*

Desserts und Eis

210. Bananensplit mit Stracciatella, Eierlikör und Sahne (2, 5, a, c, f, g, h)	6,50
211. Pfirsich Melba Vanilleeis mit Pfirsichstückchen, Sahne und Himbeersauce (2, 5, a, c, f, g, h) ..	6,50
212. Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne (2, 5, a, c, f, g, h)	6,50
215. gemischtes Eis 3 Kugeln mit Sahne (2, 5, a, c, f, g, h)	5,50
217. Tiramisu – hausgemacht (7, c, g)	7,50
218. Panna cotta – hausgemacht (1, g)	7,50

Warme Getränke

Kaffee (7)	2,50
Milch-Kaffee (7, g)	3,50
Espresso (7)	2,50
Doppel-Espresso (7)	3,20
Espresso Macchiato (7, g)	3,00
Cappuccino (7, g)	3,50
Latte Macchiato (7, g)	4,00
Kakao (mit Milch) (g)	3,00
Tee (verschiedene Sorten: z. B. Schwarz, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Fenchel) (7)	2,50



Die Erklärungen zu den jeweiligen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Alle Preise sind in EUR angegeben.

Hotel · Restaurant · Pizzeria

Zur Sonne

Deutsche & Italienische Küche

*Genießen Sie
unsere ausgesuchten*

*Weine,
Aperitive &
Spirituosen.*



offene Weine

Rotweine



Lambrusco, lieblich (o)	0,25 Liter	7,00 €
Merlot, trocken (o)	0,25 Liter	7,00 €
Rosé, trocken (c, o)	0,25 Liter	7,00 €
Montepulciano (o)	0,25 Liter	7,00 €
Valpolicella, halbtrocken (o)	0,25 Liter	8,50 €
Chianti, trocken (o)	0,25 Liter	8,50 €



Apfelwein

Possmann Apfelwein (3, o)	0,25 Liter	3,00 €
Possmann Apfelwein (3, o)	0,5 Liter	6,00 €

Weißweine



Weißweinschorle (o).....	0,3 Liter	5,00 €
Frizzantino, lieblich (o)	0,25 Liter	7,00 €
Orvietto, halbtrocken (o)	0,25 Liter	7,00 €
Pinot Grigio, trocken (g, o).....	0,25 Liter	7,00 €
Frascati, trocken (o)	0,25 Liter	8,50 €
Chardonay, trocken (o).....	0,25 Liter	8,50 €



Weine aus Italien



Ronchedone – Ca dei Frati (Rotwein) ^(o)

Ein Rotwein mit vollem Geschmack. In der Nase sehr reich an Noten von roten Früchten, mazerierten Heidelbeeren, in Alkohol eingelegte Sauerkirschen, Balsamico-Noten und Konfitüre. Er ist kraftvoll und energisch, sauber, würzig, mit einem guten Säuregehalt, ein Kennzeichen des Bodens des Gardasees. Ideal zu rotem Fleisch mit mittlerer und langer Zubereitung, Feder- und Haarwild, gelagertem Käse, reichhaltigen Nudelgerichten und Suppen mit Fleisch.

14,5 % vol.

0,75 Liter 58,50 €



Uno 1 Primitivo di Manduria (Rotwein) ^(o)

Ein Rotwein von Masseria la Volpe – dem Bauernhof des Fuchses – einer italienischen Agrar- und Weinhandelsagentur in Corropoli in der Provinz Teramo in den Abruzzen. Er ist ein idealer Begleiter von gegrilltem roten Fleisch und Nudelgerichten. Rebsorte: 100 % Primitivo, Charakteristik: Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen. Im Aroma reife Früchte und gewürzte Noten, ein balancierter und delikater Wein.

14,0 % vol.

0,75 Liter 39,50 €



Sangue di Giuda Parolvini (Rotwein) ^(o)

Ein Rotwein aus der Provinz Pavia, Region Lombardia – Norditalien. Der Wein hat eine intensive rote Farbe mit violetten Reflexen. Der Duft ist fein, wenig und aromatisch, er hat Noten von Marmelade. Der Geschmack ist lieblich und harmonisch weich, mit gutem Körper und lebhafter Perlage. Ein Dessertwein, der am Besten mit fruchtigem Gebäck und Desserts zur Geltung kommt.

7,5 % vol.

0,75 Liter 25,00 €



Foto: AdobeStock

Weine aus Italien



Merlot Parolvi (Rotwein) ^(o)

Intensiv roter Wein aus Veneto (Norditalien). Mit der Reife neigt die Farbe zu granatroten. Der Duft ist charakteristisch und angenehm. Der Geschmack trocken, würzig und fein mit gut eingebundenen Tanninen und mittlerem Körper. Er passt zu gebratenen und geschmorten Gerichten aus hellem Fleisch und gebratenem oder gegrilltem Schweinefleisch.

12,5 % vol.

0,75 Liter

25,00 €



Chianti von Vecchia Cantina (Rotwein) ^(o)

Vecchia Cantinas Chianti aus der Toskana weckt in der Nase aufgrund seiner knackigen Frische Assoziationen von frisch geernteten Kirschen. Am Gaumen setzt sich diese fruchtige Lebendigkeit bei einer idealen Trinktemperatur von 14 bis 16 °C fort. Der Chianti empfiehlt sich zu mannigfaltigen Gelegenheiten. Serviert als opulenter Menübegleiter zu Gängen mit Pasta und Fleischsoße oder Aufschnittplatten.

13,0 % vol.

0,75 Liter

25,50 €



Ciro Rosso Classico Tentua Iuzzolini (Rotwein) ^(o)

Der trockene Rotweinklassiker aus Kalabrien. Aus der Rebsorte Gaglioppo werden um die Ortschaft Cirò seit Jahrhunderten besondere Rotweine erzeugt. Im Glas leuchtet der Wein rubinrot. Das intensive Bouquet duftet intensiv nach Aromen von dunklen Früchten sowie Veilchennoten und Röstaromen. Am Gaumen ist der Ciro kräftig, harmonisch und angenehm weich. Ein typisch süditalienischer Rotwein von guter Qualität.

13,0 % vol.

0,75 Liter

26,00 €



Principe Spinelli Iuzzolini (Rotwein) ^(o)

Ein Rotwein der Rebsorte Gaglioppo. Er stammt aus Kalabrien, östliches Zentrum in der Provinz von Crotona, in Cirò Marina, Lokalität „Timpa Bianca“. Er wird zum Reifen in französischen barriques für sechs Monate gelagert. Zur Verfeinerung wird er zwei Monate bei kontrollierter Temperatur in Flaschen gelagert. Die Farbe ist rubinrot, der Duft intensiv und anhaltend. Der Geschmack ist weich mit einem Genuss von Tannin. Er lässt sich gut zu rotem Fleisch und gereifte Käsesorten servieren.

13,5 % vol.

0,75 Liter

34,50 €



Weine aus Italien



Madre Goccia Iuzzolini (Weißwein) ^(o)

Der Madre Goccia von der Tenuta Iuzzolini ist eine erstklassige Cuvée aus dem Cirò-Gebiet in der kalabrischen Provinz Crotona. Der italienische Weißwein wird aus den Trauben der beiden Rebsorten Greco Bianco und Chardonnay komponiert. Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Glanzakzenten. Der Duft ist fein, blumig mit leicht trockenem Aprikosengeschmack. Im Geschmack ist er vielfältig und fruchtig.

12,5 % vol.

0,75 Liter

36,00 €



Moscato di Parolvi (Weißwein) ^(o)

Ein Rotwein aus der Provinz Pavia, Region Lombardia in Norditalien. Aus den goldenen und zuckerhaltigen Beeren der Moscato-Traube entsteht dieser perlende Wein mit aromatischer Süße. Der Wein ist frisch und duftend mit Aromen von Früchten und Honig. Er hat viel Geschmack, hält dabei aber das Gleichgewicht zwischen Süße und Intensität.

7,5 % vol.

0,75 Liter

25,00 €



Lugana Cà dei Frati (Weißwein) ^(o)

Der Lugana von Cà dei Frati findet eine tolle Balance aus Frucht, würzigen Aromen und Eleganz. Man hat richtig was im Mund und doch wirkt er elegant. Aromen von gelben Früchten kombiniert mit denen von orientalischen Gewürzen sorgen für einen tollen Auftritt am Gaumen. Und damit bleibt er auch lange am Gaumen. Der Lugana von Cà dei Frati ist einfach der Klassiker der Region. Passt als Aperitif und als Essensbegleiter.

13 % vol.

0,75 Liter

37,50 €



Foto: AdobeStock

Weine aus Italien



Parol Vini Chardonnay Delle Tre Venezie (Weißwein) ^(o)

Ein Weißwein aus dem Weinbaugebiet Veneto. Die Farbe ist strohgelb. Er zeigt einen sehr jungen Duft, frisch, fruchtig und fein. Der Geschmack wird sehr ausgewogen empfunden, elegant und trocken. Ideal für Fischgerichte.

13 % vol.

0,75 Liter

26,00 €



Castelnovo Lugana D.O.C. (Weißwein) ^(o)

Ein trockener Weißwein aus dem Weingut Cantina Castelnovo del Garda in der Lombardei. Er hat Aromen von Mirabelle und Zitrus, untermalt von einem Hauch Blüten und frischem Gras. Den Gaumen umspült der Wein mit gelber Frucht, seiner wohldosierte Frische und einer in Schmelz gebetteten Mandelnote im Ausklang.

12,5 % vol.

0,75 Liter

28,00 €



Lumare iuzzolini (Rosé) ^(o)

Ein Rosé aus Kalabrien, östliches Zentrum in der Provinz von Crotona, in Carfizzi, Lokalität „Motta“. Ein lachsfarbener Wein mit blumigen Duft. Mit einem Hauch von würzigen Geschmacksnoten bleibt er dennoch leicht und harmonisch. Er lässt sich einfach zu verschiedenen Vorspeisen und Hauptspeisen mit Fisch und weißem Fleisch servieren.

13 % vol.

0,75 Liter

35,50 €



Foto: AdobeStock



Spirituosen



Grappa Riserva ^(o)

Sorte: sehr lange im Barrique gelagerter Grappa

Anbaugebiet: Italien

Farbe: intensiv bernsteinfarben mit goldenen Reflexen

Duft: delikates und anhaltend mit Anklängen von Konfitüre und Kirsche

Geschmack: weich, harmonisch und samtig mit zarten Tanninnoten

40 % vol.

0,02 Liter

4,50 €



Grappa Cavallina Bianca Blend 18 ^(o)

Sorte: Sehr lange im Barrique gelagerter Grappa

Trester: aus den Trauben Merlot, Cabernet, Prosecco und Amarone

Anbaugebiet: Venetien

Destillation: diskontinuierlich in einem kleinen Kupferkessel

Alterung: 12 Monate im Eichenbarrique und 6 Monate im Kirschbaumbarrique

Farbe: intensiv bernsteinfarben mit goldenen Reflexen

Duft: delikates und anhaltend mit Anklängen von Konfitüre und Kirsche

Geschmack: weich, harmonisch und samtig mit zarten Tanninnoten

Abgang: lang mit Andeutungen von Gewürzen

41,5 % vol.

0,02 Liter

4,50 €



Grappa di Moscato ^(o)

Sorte: Junger, sortenreiner, aromatischer Grappa

Trester aus den rosa und gelben Moscato-Trauben

Anbaugebiet: Venetien und Piemont

Destillation: diskontinuierlich in einem kleinen Kupferkessel

Ausbau: nicht weniger als 6 Monate in Stahlfässern

Farbe: kristallklar

Duft: intensiv, charakteristisch und anhaltend

Geschmack: weich, süß und samtig mit den typischen Andeutungen der ursprünglichen Traube

Abgang: mitreißend und lang

40,0 % vol.

0,02 Liter

5,00 €



Grappa Amarone Affinata ^(o)

Sorte: Sortenreiner, barriquegelagerter Grappa

Trester: aus Amarone-Cuvee (Corvina, Molinara und Rondinella)

Anbaugebiet: Venetien

Destillation: diskontinuierlich in einem kleinen Kupferkessel

Alterung: 9 Monate in Eichen-Barriques

Farbe: bernsteinfarben mit goldenen Reflexen

Duft: intensiv mit Anklängen an Konfitüre und süßen Tabak

Geschmack: weich, samtig mit Anklängen an reife rote Früchte

Abgang: harmonisch und angenehm lang

40 % vol.

0,02 Liter

5,00 €

Spirituosen



Grappa di Prosecco Barricato ^(o)

Sorte: Junger, sortenreiner, barriquegelagerter, aromatischer Grappa

Trester: aus Prosecco-Trauben

Anbaugebiet: Venetien

Destillation: diskontinuierlich in einem kleinen Kupferkessel

Alterung: 9 Monate in Eichen-Barriques

Farbe: bernsteinfarben mit goldenen Reflexen

Duft: blumig mit Süßholznoten

Geschmack: weich und duftend mit Fruchtnoten

Abgang: schmeichelnd und anhaltend mit Hefenoten

40 % vol.

0,02 Liter

5,00 €



Grappa Brunello Riserva via Roma ^(o)

Sorte: Lange gelagerter sortenreiner Grappa

Trester: aus roten Sangiovese-Trauben

Anbaugebiet: Montalcino

Destillation: diskontinuierlich in einem kleinen Kupferkessel

Alterung: 12 Monate in Eichenfässern und 6 Monate in Barriques

Farbe: bernsteinfarben mit goldenen Reflexen

Duft: intensiv, nach Vanille, starke Noten reifer roter Früchte

Geschmack: weich, süß und samtig, Anklänge an Holz und Gewürze

Abgang: mitreißend und lang

40 % vol.

0,02 Liter

5,50 €



Grappa di Barolo Riserva ^(o)

Sorte: Lange gelagerter sortenreiner Grappa

Trester: aus den Nebbiolo-Trauben des Barolo

Anbaugebiet: Piemont

Destillation: diskontinuierlich in einem kleinen Kupferkessel

Alterung: 18 Monate in Eichenfässern und 6 Monate in Barriques

Farbe: bernsteinfarben mit goldenen Reflexen

Duft: intensiv, nach Vanille, mit starken Noten reifer roter Früchte

Geschmack: weich, süß und samtig mit Anklängen an Holz

Abgang: mitreißend und lang mit Andeutungen von Kakao

40 % vol.

0,02 Liter

5,50 €



Spirituosen



Marsala (c, g, o)0,02 Liter 2,00 €

Amaretto (süßer Mandellikör) (4)0,02 Liter 2,50 €

Sambuca (süßer Anislikör) (4)0,02 Liter 3,00 €

Baileys (4, 5, g)0,02 Liter 3,00 €

Vodka0,02 Liter 3,00 €

Ramazotti (o)0,02 Liter 3,00 €

Averna0,02 Liter 3,00 €

Jägermeister (4).....0,02 Liter 3,00 €

Fernet Branca (4, a, g)0,02 Liter 3,50 €

Jim Beam (a, o)0,02 Liter 2,50 €

Westerwälder Korn0,02 Liter 3,00 €

Westerwälder Kümmel0,02 Liter 3,00 €

Westerwälder Obstler (o)0,02 Liter 3,00 €

Westerwälder Wacholder0,02 Liter 3,00 €

Yeni Raki (o)0,02 Liter 3,50 €

Ouzo0,02 Liter 3,00 €

Asbach Uralt0,02 Liter 3,00 €

Limoncello (o)0,02 Liter 3,50 €

Malteser (a, g, o)0,02 Liter 3,50 €

Williams Christ0,02 Liter 4,50 €

Vecchia Romagna Brandy (o)0,02 Liter 4,00 €

Jack Daniel's (a)0,02 Liter 4,00 €

Haselnuss Liqueur (h)0,02 Liter 5,50 €

Hennessy Cognac (h, o)0,02 Liter 5,50 €



Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Geschmacksverstärker
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Farbstoff
- 5 = mit Stabilisator/mit Phosphat
- 6 = mit Süßungsmittel
- 7 = koffeinhaltig
- 8 = chininhaltig
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält Phenylalaninquelle
- 11 = geschwefelt

Allergene:

- a = glutenhaltiges Getreide
- b = Krebstiere- und -erzeugnisse
- c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- e = Erdnüsse und -erzeugnisse
- f = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- g = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l = Sellerie und -erzeugnisse
- m = Senf- und Senferzeugnisse
- n = Sesamsamen und -erzeugnisse
- o = Schwefeldioxid und -erzeugnisse, Sulfite
- p = Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- r = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Produkte