



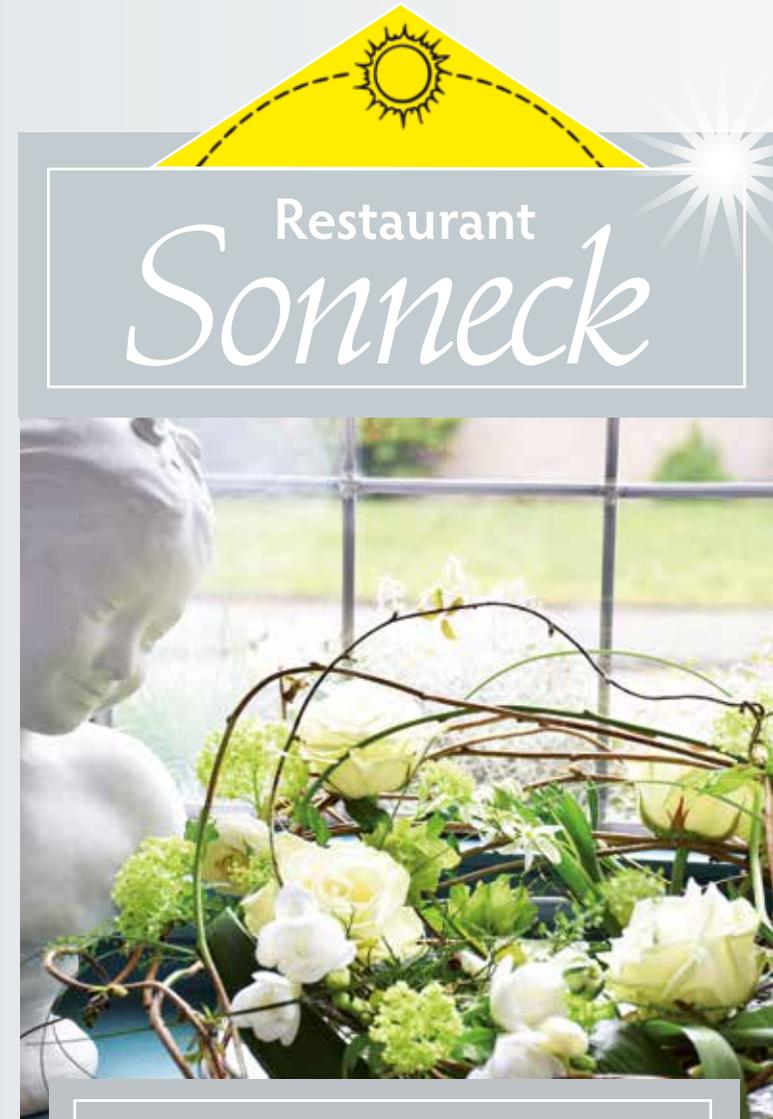
Öffnungszeiten:

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



Es sind 66 Tage zum Genießen im Sonneck!

April • Mai • Juni

2018

April

Mai

Juni

So	01.	Ostersonntag Geöffnet!
Mo	02.	Ostermontag Geöffnet! <i>Frohe Ostern!</i>
Di	03.	
Mi	04.	
Do	05.	
Fr	06.	
Sa	07.	Apéritif zur Einstimmung: „Sonneck Spritz“
So	08.	

*Wir starten leicht und
lecker in den Frühling*



Unser Frühlingsmenü:

- Spargelsalat mit hausgebeizter Rinderleende
- Frühlingkräutersüppchen
- Kaninchen in Morchelsoße
- Rhabarber und Mousse von weißer Schokolade

Und zum Schluss:

„Kikeri“ Kirsch-Eierlikör von Lorenz Humbel



Wir freuen uns auf

„Feine Gerichte mit Morcheln“
... wenn die Natur es will !



Montag und Dienstag RUHETAG / GESCHLOSSEN =

Di	01.	Maifeiertag Geschlossen!
Mi	02.	<i>Saisonbeginn im Freiluftzimmer</i>
Do	03.	
Fr	04.	
Sa	05.	
So	06.	
Mo	07.	
Di	08.	
Mi	09.	
Do	10.	
Fr	11.	



Bei schönem Wetter ist unsere Gartenterrasse geöffnet!

So 13. Muttertag

Mo 14.

Di 15. *Nicht nur als Mama,
auch als Oma bist du
ein Schatz und wirst geliebt.*

Mi 16.

Do 17. *Wir brauchen dich und sind dir dankbar,
Es ist schön, dass es dich gibt!*

Fr 18.



Anita Menger

Frohe Pfingsten!

Mo	21.	Pfingstmontag Geöffnet
Di	22.	Die Bockjagd ist auf!
Mi	23.	Wir empfehlen: Spezialitäten vom Reh mit Weinen von der Ahr
Do	24.	
Fr	25.	
Sa	26.	<ul style="list-style-type: none"> • Blanc de Noir • Frühburgunder • Spätburgunder
So	27.	
Mo	28.	
Di	29.	
Mi	30.	von den Weingütern Adeneuer und Nelles
Do	31.	Fonleichnam



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

Unser
Apéritif-Tipp



Sekt mit
Ernst Willis
hausgemachtem
Holunderblütensirup



Solo für Spargel

Vegetarisch:

Spargel mit Gänseei und Spinatsoße

Typisch Sonneck:

Spargel mit Kalbssteak und
Parmesansoße

Kulinarische Höhepunkte:

Spargel mit Hummer

Digestif-Tipp:

Erdbeergeist von der Niederrhein Destille



Essbarer Niederrhein

Spargel

Erntezeit: ca. April bis zum 24. Juni
Verwendeter Pflanzenteil: Stangen
Pflanzenfamilie: Spargelgewächse
Geschmack: fein, spargel-aromatisch
Verwendung: z.B. als Salat, Gemüse, Suppe

Rauke

Erntezeit: ca. ab Mai
Verwendeter Pflanzenteil: Blätter
Pflanzenfamilie: Kreuzblütengewächse
Geschmack: würzig-scharf, leicht nussig
Verwendung: z.B. als Salat, in Nudelgerichten

Taubnessel

Erntezeit: Ende April bis September
Verwendeter Pflanzenteil: Blüten, Blätter
Pflanzenfamilie: Lippenblütler
Geschmack: Blüten süßlich, Blätter mild-würzig
Verwendung: z.B. im Salat, als Heilkräut