



Im Januar 2018

„Die größten Entdeckungen macht man, wenn man seinen Blickwinkel ändert.“
O. Schwarzmann

Liebe Gäste,

auch im neuen Jahr werden wir weiter dafür arbeiten, dass Sie im Sonneck Ihre Freizeit in vollen Zügen genießen können.

Den kulinarischen Auftakt in das neue Jahr machen unsere winterlichen Klassiker aus der Heimatküche, natürlich mit Thönes Naturfleisch und besten Zutaten von Erzeugern aus der Region.

Nach den trüben Wintertagen möchten wir Ihre Lust auf Sonne und Meer wecken mit köstlichen Gerichten von Hummer und Austern und was uns tagesfrisch ins Netz geht.

Vom 29. Januar bis einschließlich 13. Februar ruhen wir uns aus und das Restaurant bleibt geschlossen. Am 14. Februar sind wir wieder in alter Frische für Sie da. An diesem Tag fallen gleich zwei Ereignisse zusammen: Aschermittwoch und Valentinstag. Dann bieten wir nicht nur Fisch vom Feinsten, sondern auch ein besonderes „Menü für Zwei“ mit dazu passenden Weinen an.

Den Beginn der Fastenzeit nehmen wir zum Anlass, unsere reiche Auswahl an alkoholfreien Getränken vorzustellen, von verschiedenen Apéritifs, Bio-Limonaden und Säften bis zu unseren ayurvedischen Tees zum Wohlfühlen und Entspannen.

Wenn im März die Frühlingssonne den Boden erwärmt, können wir das erste frische Grün aus unserem Garten ernten und es dauert nicht mehr lange bis die hellen Köpfe vom Niederrhein auftauchen. Wir warten immer schon auf ihr Erscheinen, um das weiße Edelmetz ganz klassisch, aber auch in leckeren neuen Kreationen zuzubereiten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Start ins neue Jahr und freuen uns darauf, Sie wieder auf Entdeckungsreisen durch die Welt der kulinarischen Genüsse mitzunehmen.

Mit sonnigen Grüßen aus Hinsbeck
Ihre

Birgit Franken