SEHR GEEHRTE GÄSTE!

Wir freuen uns über Ihren Besuch
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
Im Restaurant & Pension „Sonnenburg“.

Jedes Essen wird von uns für Sie frisch zubereitet.
Daraus können sich mitunter etwas längere Wartezeiten ergeben.
Wir bitten um Ihr Verständnis.

Für Familienfeiern jeder Art stehen Ihnen unsere Räume
auch außerhalb der offiziellen Öffnungszeiten zur Verfügung.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen zu diesen Anlässen
Menüs und kalte Buffets entsprechend
Ihren Vorstellungen zusammen.
Kalte Buffets liefern wir natürlich auch außer Haus.

Jeden Samstag & Sonntag Brunch von 10.00 – 14.00 Uhr
aber auch zusätzlich A`la Carte.

Restaurant & Pension

Sonnenburg

„Es ist Zeit für die Sonnenburg...“

Eine tolle Geschenkidee!
Unsere Geschenkgutscheine für jeden Anlass!



Machen Sie Ihren Verwandten,
Bekannten, Freunden... eine Freude,
die sie nicht so schnell vergessen werden.

HINWEIS zu unseren AKTIONSWOCHEN
(z.Bsp. Schnitzel für 9,90 €)

Dieses Angebot ist bereits besonders günstig kalkuliert
und daher ausschließlich als Einzelgericht gedacht.
Wir bitten um Verständnis,
dass das Teilen dieser Gerichte nicht möglich ist
(ausgenommen kleine Kinder).
Räuberteller für Kinder stellen
wir selbstverständlich
gern kostenfrei bereit.
Für Erwachsene berechnen wir
für einen Zusätzlichen Teller 3,50 €,
inkl. Gedeck, Service-und Raumkosten.

Aus dem Suppentopf

Soljanka [1,2,4,12,40,50] — **8,90 €**
mit saurer Sahne, pikant

Tagessuppe — **??? €**
Fragen Sie unser Personal!

Frische Salate

Schopska Salat [40] — **10,90 €**
Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse

Gemischter Rohkostsalat [2,3,40,12,50] — **9,90 €**
Gurkensalat, Möhrensalat, Weißkrautsalat, Dressing

Gurkensalat [2,12,40] — **9,90 €**
mit Dressing

Frischer Gartensalat [1,2,12,40,90] — **16,90 €**
mit gebratenen Putenstreifen, Joghurt-Dressing

Frischer Gartensalat [1,2,12,20,40] — **18,90 €**
mit Schnitzelstreifen

Thunfischsalat [1,2,12,20,40] — **16,90 €**
frischer Gartensalat mit Thunfisch

Vegane & vegetarische Gerichte

Veganes Hähnchengeschnetzeltes — **18,90 €**
nach asiatischer Art, dazu Reis

Vegane Spaghetti mit Bolognese — **13,90 €**

Vegetarische Bandnudeln — **15,90 €**
mit Kaisergemüse, in Olivenöl gebraten

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.
Die Liste mit den Kennzeichnungen finden Sie am Tresen.

Mittagstisch

von 12.00 Uhr – 21.00 Uhr

Gulasch [1,4,7,10,40,90,100] — **15,90 €**
mit Nudeln

Kassler [2,7,40,70] — **17,90 €**
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Rinderroulade — **23,90 €**
mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln

Riesencurrywurst [1,2,50,70,90] — **14,90 €**
mit Pommes frites

Eisbeinsülze [1,2,10,40,70] — **16,90 €**
mit Remoulade und Bratkartoffeln

Sahnegulasch [1,4,7,40,70,90] — **19,90 €**
mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln

Kohlroulade [1,10,70] — **19,90 €**
mit Petersilienkartoffeln

2 hausgemachte Bouletten [2,10,40,70,90] — **16,90 €**
mit Porreegemüse und Kartoffelpüree

Bauernfrühstück [1,2,10,90] — **16,90 €**
dazu Garnitur

Schnitzelgerichte

Schnitzel **17,90 €**
mit Spiegelei
und Bratkartoffeln [10,70,90]

Schnitzel **19,90 €**
mit Letscho
und Pommes frites [1,2,70,90]

Schnitzel **20,90 €**
mit Kaisergemüse
und Kartoffelpüree [2,40,50,70,90]

Schnitzel **22,90 €**
mit Champignons a`la Crème
mit Kroketten [1,10,50,70,90]

Schnitzel **23,90 €**
mit Ragout fin überbacken
und Kroketten [1,10,40,70,90]

Schnitzel **22,90 €**
mit Tomate Mozzarella überbacken
und Kroketten [2,10,40,70,90]

Schnitzel Hawaii **22,90 €**
mit Schinken,
Ananas und Käse überbacken,
dazu Pommes frites

Für den kleinen Appetit

Ragout fin mit Käse überbacken [1,10,13,40,50,80,90] — **9,90 €**
dazu reichen wir Toast und Zitrone

Wohlgereifter Camembert, gebacken [11,40,90] — **9,90 €**
mit Preiselbeersoße, Toast und Garnitur

Toast Hawaii [11,40,90] — **11,90 €**
Vorderschinken auf Buttertoast mit Ananas und
Käse überbacken, dazu Garnitur

Damentoast [11,40,90] — **17,90 €**
zwei kleine Schweinefilets auf Buttertoast mit Pfirsich
und Käse überbacken, dazu Garnitur

Herrentoast [1,4,11,40,50,80,90] — **21,90 €**
Rumpsteak auf Buttertoast mit frischen Champignons a`la Crème
und Käse überbacken, dazu Garnitur

Frisch vom Grill

Jungschweinerückensteak — **23,90 €**
Champignons a`la Crème,
zubereitet aus frischen Champignons,
Kroketten und Garnitur

Jungschweinerückensteak [2,40,50,80,90] — **25,90 €**
mit feinem Ragout überbacken, Kroketten und Garnitur

Schweinemedaillon [2,40,50,80,90] — **25,90 €**
mit frischen Champigons a`la Crème,
Kroketten und Garnitur

Argentinisches Rumpsteak [1,2,50] — **32,90 €**
mit scharfen Zwiebeln und Bratkartoffeln, dazu Garnitur

Putengeschnetzeltes [2,40,50,90] — **22,90 €**
mit Reis und Garnitur

Fischgerichte

Fischteller [10,12,20,40,50] — **31,90 €**
drei verschiedene Fischfilets
Zanderfilet mehliert, Rotbarschfilet paniert,
Lachsfilet natur, dazu Bratkartoffeln,
selbstgemachte Remoulade und Gurkensalat

Zanderfilet [2,20,40,90] — **28,90 €**
gedünstet, mit Dillsoße, dazu Petersilienkartoffeln
und Gurkensalat

Zanderfilet [2,10,11,20,90] — **28,90 €**
paniert oder mehliert, mit Mandelbutter,
dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

Rotbarschfilet — **24,90 €**
mit einer Eihülle, Dillsauce, Petersilienkartoffeln
und Gurkensalat

Spezialitäten der Sonnenburg

Grillplatte „Sonnenburg“ [10,12,40,50,80,90] **29,90 €**
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Schweinefilet
mit Champignons a`la Crème, Hackfleischwürstchen
mit würziger Tomatensoße, Pommes frites,
Kroketten, Röstitaler und Garnitur

Kleines gepökeltes Eisbein [2,12,70] **14,90 €**
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (Wartezeit ca. 30 min)

Großes gepökeltes Eisbein [2,12,70] **18,90 €**
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (Wartezeit ca. 30 min)
mit Erbspüree [1,2] zuzüglich **3,50 €**

Putenschnitzel Sonnenburg **22,90 €**
in Knusperpanade, Süßkartoffel Pommes

Steakteller [1,2,10,40,50,60] **27,90 €**
Putensteak, Schweinesteak,
Kasslersteak, mit Kräuterbutter,
Spiegelei, Bratkartoffeln und Garnitur

Putensteak [2,10,40,50,60] **22,90 €**
mit Pfirsich und Käse überbacken,
Kroketten, Garnitur

Holzfällersteak mit Röstzwiebeln **24,90 €**
und Bratkartoffeln, dazu Garnitur

Seniorenteller

Zanderfilet paniert oder mehliert gebraten [10,11,20,90] **21,90 €**
mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln
und Gurkensalat

Zanderfilet gedünstet **21,90 €**
mit Dillsoße, Petersilienkartoffeln
und Gurkensalat [20,40,90]

Putengeschnetzeltes [2,40,90] **16,90 €**
mit Reis und Garnitur

Extras

Schnitzel ca. 150g	10,00 €
Rinderroulade nur mit Soße	14,00 €
Kohlroulade nur mit Soße	14,00 €
1 Boulette	4,50 €
Riesencurrywurst	9,00 €
Putenstreifen 100g	9,00 €
Soße extra	3,50 €
Champignons a´la Crème	8,50 €
Kaisergemüse	8,50 €
Porreegemüse	8,50 €
Letscho	8,50 €
Ragout fin	8,50 €
Spiegelei	3,50 €
Kräuterbutter	3,50 €
Pommes	7,50 €
Kroketten	7,50 €
Kartoffelpüree	8,50 €
Bratkartoffeln	8,50 €
Kartoffeln	7,50 €
Portion Hollandaise	5,50 €
Portion Süßkartoffel Pommes	9,50 €

Heiße Getränke

Kaffee [7]	3,00 €
Kaffee (entkoffeiniert)	3,00 €
Milchkaffee [6,7,40]	4,90 €
Latte Macchiato [6,7,40]	5,10 €
Latte Macchiato mit Caramel [4,6,7,11,40]	5,50 €
Espresso [7]	3,20 €
Cappuccino (mit Milchpulver gemacht) [40]	4,90 €
Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen [6,11,40]	5,50 €
Heiße Schokolade mit Amaretto [4,6,11,40]	7,50 €
Tee – verschiedene Sorten zur Auswahl	4,20 €
Glühwein	5,00 €
Grog (4 cl Pott Rum)	6,50 €

Alkoholfreie Getränke

Pepsi, Pepsi Zero [1,2,9]	0,2 l	**3,20 €**	0,4 l	**5,50 €**
Schwip Schwap Orange [1,2]	0,2 l	**3,20 €**	0,4 l	**5,50 €**
7up [2]	0,2 l	**3,20 €**	0,4 l	**5,50 €**
Fassbrause [1,2]	0,2 l	**3,20 €**	0,4 l	**5,50 €**
Bad Liebenwerda Ginger Ale [1,2,10]	0,25 l	**4,20 €**		
Bad Liebenwerda Bitter Lemon [10]	0,25 l	**4,20 €**		
Bad Liebenwerda Tonic Water [6,10]	0,25 l	**4,20 €**		
Selters	0,25 l	**4,20 €**	0,7 l	**8,50 €**
„Classic“ oder „Naturell“				
Spreequelle „Classic“	0,2 l	**3,20 €**	0,4 l	**4,90 €**

granini®
TRINKGENUSS

Säfte & Nektare von Granini

Orangensaft	0,2 l	**3,60 €**
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	**3,60 €**
Bananennektar	0,2 l	**3,60 €**
Kirschnektar	0,2 l	**3,60 €**
Rhabarbernektar	0,2 l	**3,60 €**
Alle Säfte auch als Schorle	0,4 l	**6,50 €**

Zusatzstoffe:
1=mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel,
4=mit Geschmacksverstärker, 5= mit Schwefeldioxid, 6=chininhaltig, 7=mit Phosphat,
8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmitteln,
12=enthält Phenylalaminquelle

Biere vom Fass

Berliner Kindl Jubiläums Kindl [70,90]	0,2 l **3,00 €**	0,4 l **5,50 €**
Radeberger Pilsener [70,90]	0,3 l **4,20 €**	0,4 l **5,50 €**
Litovel tschechisches Schwarzbier [70,90]	0,3 l **4,20 €**	0,5 l **6,90 €**

Flaschenbiere

Schöfferhofer Hefeweizen Dunkel [70,90]	0,5 l **5,50 €**
Schöfferhofer Hefeweizen Kristall [70,90]	0,5 l **5,50 €**
Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei [70,90]	0,5 l **5,50 €**
Berliner Weiße mit Schuß (rot oder grün) [1,11,70,90]	0,33 l **5,50 €**
Krombacher Alkoholfrei [70,90]	0,33 l **4,50 €**
Berliner Kindl Alkoholfrei [70,90]	0,33 l **4,50 €**
Vitamalz [70,90]	0,33 l **4,00 €**

Spirituosen

	2 cl
Sauerkirschlikör [4]	**3,00 €**
Pfefferminzlikör [4]	**3,00 €**
Baileys Irish Cream [4,7,40]	**3,50 €**
Amaretto [4]	**3,50 €**
Sambuca [11]	**3,50 €**
Küstennebel	**3,50 €**

Mixgetränke

	0,2 l
Campari Orange [1,4] (4 cl Campari)	**8,00 €**
Jim Beam Cola [1,4,7,9] (mit 4 cl Jim Beam)	**8,00 €**
Bacardi Cola [1,4,7,9] (4 cl Bacardi)	**8,00 €**
Ballantines Cola [1,4,7,9] (4 cl Ballentine)	**8,00 €**
Johnnie Walker Cola [1,4,7,9] (4 cl Johnnie Walker)	**8,00 €**
Southern Comfort Ginger Ale [1,2,10] (4 cl Southern Comfort)	**8,00 €**
Gin Tonic [6] (4 cl Gin)	**8,00 €**
Futschi [1,4,7] (4 cl Wilthener Goldkrone)	**7,00 €**
Wodka Cola [4,9] (4 cl Jelzin Wodka)	**7,00 €**
Blauer Engel [1,4] (2 cl Blue Curacao mit Sekt)	**7,00 €**
Grüne Wiese (2 cl Blue Curacao mit Orangensaft)	**7,00 €**
Aperol Spritz	**8,00 €**
Lillet	**8,00 €**

Kräuter

	2 cl
Becherovka	**3,00 €**
Jägermeister	**3,00 €**
Underberg	**3,00 €**
Kümmerling	**2,40 €**
Fernet Branca	**3,00 €**
Wilthener Gebirgskräuter	**2,50 €**
Ramazzotti	**3,00 €**

Klare

	2 cl
Echter Nordhäuser Doppelkorn	**2,50 €**
Rostocker Doppel-Kümmel	**3,00 €**
Wodka Gorbatschow	**3,00 €**
Maltheserkreutz Aquavit	**3,00 €**
Jubiläums Aquavit	**4,00 €**
Obstler	**4,00 €**
Berliner Luft	**3,00 €**

Weinbrände

	2 cl
Asbach Uralt	**3,00 €**
Wilthener Goldkrone	**2,50 €**

Cognac

	2 cl
Hennessy	**4,00 €**

Weißweine

Leoff Grauer Burgrunder Qualitätswein [2,5] — 0,75 l **26,00 €** / 0,2 l **7,90 €**
Leicht blumig mit dezentem Bukett, milde Säure,
zarte Muskatnote, Hefe, Apfel und Schwarze Johannisbeere

Leoff Weißer Burgunder Qualitätswein [2,5] — 0,75 l **26,00 €** / 0,2 l **7,90 €**
trocken, Duft von Pfirsich, Apfel, Aprikose,
rassige Säure, leichter Körper

Leoff Müller Thurgau Qualitätswein [2,5] — 0,75 l **26,00 €** / 0,2 l **7,90 €**
lieblich, dezentes Muskatbukett,
fruchtiges Kümmelaroma Aroma von
Schwarzer Johannisbeere, viel Extrakt

Chardonnay Louis Eschenauer Landwein [2,5] — 1,0 l **38,00 €** / 0,2 l **7,90 €**
trocken, aus Süd Frankreich,
ausdrucksstarker Geschmack

Rosèweine

Rosè cerro de la cruz [2,5] — 0,2 l **8,50 €**
leichter, trockener Rosèwein aus Spanien

Rotweine

Dornfelder Qualitätswein aus der Pfalz [2,5] — 0,75 l **26,00 €** / 0,25 l **7,90 €**
trocken, klassische Struktur, ausgewogen,
Aromen von Bittermandel, Brombeere und Sauerkirsche

Dornfelder Landwein Winzerland [2,5] — 0,75 l **26,00 €** / 0,25 l **7,90 €**
halbtrockener mit reichen Aromen,
rund und geschmeidig Zentral Valley
an Kirschkonfitüre erinnernd und feinem Finale

Dornfelder Qualitätswein aus der Pfalz [2,5] — 0,75 l **26,00 €** / 0,25 l **7,90 €**
lieblich, fruchtiger Charakter,
mit Aromen von Brombeere, Sauerkirsche und Holunder

Merlot Grand Sud [2,5] — 1,0 l **38,00 €** / 0,25 l **7,90 €**
trocken, samtig, vollmundig,
besonders pflaumenwürzig, hoher Säure-und Tanningehalt