

# 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,  
Bekanntem, Freunden... eine Freude,  
die sie nicht so schnell vergessen werden.*

## Aus dem Suppentopf

**Soljanka** <sup>1,2,4,12,40,50</sup> **6,90 €**  
mit saurer Sahne, pikant

**Tomatensuppe** <sup>2,40</sup> **4,90 €**

**Tagessuppe** **4,90 €**

## Frische Salate

**Schopska Salat** <sup>40</sup> **8,90 €**  
Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse

**Gemischter Rohkostsalat** <sup>2,3,40,12,50</sup> **7,90 €**  
Gurkensalat, Möhrensalat, Weißkrautsalat, Dressing

**Gurkensalat** <sup>2,12,40</sup> **7,90 €**  
mit Dressing

**Frischer Gartensalat** <sup>1,2,12,40,90</sup> **12,90 €**  
mit gebratenen Putenstreifen, Joghurt-Dressing

**Frischer Gartensalat** <sup>1,2,12,20,40</sup> **12,90 €**  
mit Schnitzelstreifen

**Thunfischsalat** <sup>1,2,12,20,40</sup> **12,90 €**  
frischer Gartensalat mit Thunfisch

## Vegane Gerichte

**Veganes Hähnchengeschnetzeltes** **17,90 €**  
nach asiatischer Art, dazu Reis

**Vegane Spaghetti mit Bolognese** **12,90 €**

**Vegetarische Bandnudeln** **14,90 €**  
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

<b>Gulasch</b> <sup>1,4,7,10,40,90,100</sup> mit Nudeln	<b>14,90 €</b>
<b>Kassler</b> <sup>2,7,40,70</sup> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>14,90 €</b>
<b>Rinderroulade</b> mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	<b>18,90 €</b>
<b>Riesencurrywurst</b> <sup>1,2,50,70,90</sup> mit Pommes frites	<b>13,90 €</b>
<b>Eisbeinsülze</b> <sup>1,2,10,40,70</sup> mit Remoulade und Bratkartoffeln	<b>14,90 €</b>
<b>Sahnegulasch</b> <sup>1,4,7,40,70,90</sup> mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	<b>16,90 €</b>
<b>Kohlroulade</b> <sup>1,10,70</sup> mit Petersilienkartoffeln	<b>16,90 €</b>
<b>2 hausgemachte Bouletten</b> <sup>2,10,40,70,90</sup> mit Porreegemüse und Kartoffelpüree	<b>13,90 €</b>
<b>Bauernfrühstück</b> <sup>1,2,10,90</sup> dazu Garnitur	<b>13,90 €</b>

## Schnitzelgerichte

<b>Schnitzel</b> mit Spiegelei und Bratkartoffeln <sup>10,70,90</sup>	<b>15,90 €</b>
<b>Schnitzel</b> mit Letscho und Pommes frites <sup>1,2,70,90</sup>	<b>16,90 €</b>
<b>Schnitzel</b> mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree <sup>2,40,50,70,90</sup>	<b>17,80 €</b>
<b>Schnitzel</b> mit Champignons a`la Crème mit Kroketten <sup>1,10,50,70,90</sup>	<b>18,90 €</b>
<b>Schnitzel</b> mit Ragout fin überbacken und Kroketten <sup>1,10,40,70,90</sup>	<b>19,90 €</b>
<b>Schnitzel</b> mit Tomate Mozzarella überbacken und Kroketten <sup>2,10,40,70,90</sup>	<b>19,90 €</b>
<b>Schnitzel Hawaii</b> mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu Pommes frites	<b>19,90 €</b>
<b>Schnitzel Bolognese</b> mit Käse überbacken, dazu Pommes frites	<b>19,90 €</b>

## Für den kleinen Appetit

<b>Ragout fin mit Käse überbacken</b> <sup>1,10,13,40,50,80,90</sup> dazu reichen wir Toast und Zitrone	<b>7,90 €</b>
<b>Wohlgereifter Camembert, gebacken</b> <sup>11,40,90</sup> mit Preiselbeersöße, Toast und Garnitur	<b>7,90 €</b>
<b>Toast Hawaii</b> <sup>11,40,90</sup> Vorderschinken auf Butters toast mit Ananas und Käse überbacken, dazu Garnitur	<b>10,90 €</b>
<b>Damentoast</b> <sup>11,40,90</sup> zwei kleine Schweinefilets auf Butters toast mit Pfirsich und Käse überbacken, dazu Garnitur	<b>16,90 €</b>
<b>Herrentoast</b> <sup>1,4,11,40,50,80,90</sup> Rumpsteak auf Butters toast mit frischen Champignons a`la Crème und Käse überbacken, dazu Garnitur	<b>19,90 €</b>

## Frisch vom Grill

<b>Jungschweinerückensteak</b>	<b>19,90 €</b>
Champignons à la Crème, zubereitet aus frischen Champignons, dazu Beilagen und Garnitur	
<b>Jungschweinerückensteak</b> <sup>2,40,50,80,90</sup>	<b>19,90 €</b>
mit feinem Ragout überbacken, Beilagen und Garnitur	
<b>Schweinemedailon</b> <sup>2,40,50,80,90</sup>	<b>22,90 €</b>
mit frischen Champignons à la Crème, Beilagen und Garnitur	
<b>Argentinisches Rumpsteak</b> <sup>1,2,50</sup>	<b>21,90 €</b>
mit scharfen Zwiebeln und Bratkartoffeln, dazu Garnitur	
<b>Putengeschnetzeltes</b> <sup>2,40,50,90</sup>	<b>19,90 €</b>
mit Reis und Garnitur	

## Fischgerichte

<b>Fischteller</b> <sup>10,12,20,40,50</sup>	<b>26,90 €</b>
drei verschiedene Fischfilets Zanderfilet mehliert, Rotbarschfilet paniert, Lachsfilet natur, dazu Bratkartoffeln, selbstgemachte Remoulade und Gurkensalat	
<b>Zanderfilet</b> <sup>2,20,40,90</sup>	<b>25,90 €</b>
gedünstet, mit Dillsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	
<b>Zanderfilet</b> <sup>2,10,11,20,90</sup>	<b>25,90 €</b>
paniert oder mehliert, mit Mandelbutter, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	
<b>Rotbarschfilet</b>	<b>19,90 €</b>
mit einer Eihülle, Dillsauce, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	

# Spezialitäten der Sonnenburg

**Grillplatte „Sonnenburg“** <sup>10,12,40,50,80,90</sup> **24,90 €**

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Schweinefilet mit Champignons a`la Crème, Hackfleischwürstchen mit würziger Tomatensoße, Pommes frites, Kroketten, Röstitaler und Garnitur

**Kleines gepökeltes Eisbein** <sup>2,12,70</sup> **12,90 €**

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (Wartezeit ca. 30 min)

**Großes gepökeltes Eisbein** <sup>2,12,70</sup> **14,90 €**

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (Wartezeit ca. 30 min)

**mit Erbspüree** <sup>1,2</sup> zuzüglich **3,00 €**

**Putenschnitzel Sonnenburg** **19,90 €**

in Knusperpanade, Süßkartoffel Pommes

**Steakteller** <sup>1,2,10,40,50,60</sup> **23,90 €**

Putensteak, Schweinesteak, Kasslersteak, mit Kräuterbutter, Spiegelei, Bratkartoffeln und Garnitur

**Putensteak** <sup>2,10,40,50,60</sup> **19,90 €**

mit Pfirsich und Käse überbacken, Kroketten, Garnitur

**Holzfällersteak mit Röstzwiebeln** **19,90 €**

und Bratkartoffeln, dazu Garnitur

## Seniorenteller

**Zanderfilet paniert oder mehliert gebraten** <sup>10,11,20,90</sup> **18,90 €**

mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

**Zanderfilet gedünstet** **18,90 €**

mit Dillsoße, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat <sup>20,40,90</sup>

**Putengeschnetzeltes** <sup>2,40,90</sup> **12,90 €**

mit Reis und Garnitur

## Kaffee-und Schokospezialitäten

<b>Oma`s Lieblingkaffee</b> <sup>7,40</sup>	<b>5,90 €</b>
Kaffee, hausgemachter Eierlikör und Schlagsahne	
<b>Neumodischer Kaffee</b> <sup>7,40</sup>	<b>5,90 €</b>
Kaffee, Baileys mit Schlagsahne	
<b>Schokolade „Babuschka“</b> <sup>4,6,11,40</sup>	<b>5,90 €</b>
heiße Schokolade, Rum und Schlagsahne	
<b>Schokolade „Fräulein Antje“</b> <sup>4,6,11,40</sup>	<b>5,90 €</b>
heiße Schokolade, hausgemachter Eierlikör und Schlagsahne	
<b>Peter Pan Lieblingsschoki</b> <sup>6,11</sup>	<b>4,50 €</b>
heiße Schokolade mit Marshmallow	

## Heiße Getränke

<b>Kaffee</b> <sup>7</sup>	<b>2,40 €</b>
<b>Kaffee</b> (entkoffeiniert)	<b>2,40 €</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>6,7,40</sup>	<b>4,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>6,7,40</sup>	<b>4,50 €</b>
<b>Latte Macchiato mit Caramel</b> <sup>4,6,7,11,40</sup>	<b>5,00 €</b>
<b>Espresso</b> <sup>7</sup>	<b>2,50 €</b>
<b>Cappuccino</b> (mit Milchpulver gemacht) <sup>40</sup>	<b>4,50 €</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen</b> <sup>6,11,40</sup>	<b>4,90 €</b>
<b>Heiße Schokolade mit Amaretto</b> <sup>4,6,11,40</sup>	<b>6,90 €</b>
<b>Tee</b> – verschiedene Sorten zur Auswahl	<b>3,50 €</b>
<b>Glühwein</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Grog</b> (4 cl Pott Rum)	<b>5,00 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Pepsi, Pepsi Zero</b> <sup>1,2,9</sup>	0,2 l	<b>2,90 €</b>	0,4 l	<b>5,50 €</b>
<b>Schwip Schwap</b> <sup>1,2</sup>	0,2 l	<b>2,90 €</b>	0,4 l	<b>5,50 €</b>
<b>7up</b> <sup>2</sup>	0,2 l	<b>2,90 €</b>	0,4 l	<b>5,50 €</b>
<b>Fassbrause</b> <sup>1,2</sup>	0,2 l	<b>2,90 €</b>	0,4 l	<b>5,50 €</b>
<b>Bad Liebenwerda Ginger Ale</b> <sup>1,2,10</sup>	0,25 l	<b>3,80 €</b>		
<b>Bad Liebenwerda Bitter Lemon</b> <sup>10</sup>	0,25 l	<b>3,80 €</b>		
<b>Bad Liebenwerda Tonic Water</b> <sup>6,10</sup>	0,25 l	<b>3,80 €</b>		
<b>Selters</b>	0,25 l	<b>3,80 €</b>	0,7 l	<b>7,90 €</b>
<b>„Classic“ <u>oder</u> „Naturell“</b>				
<b>Ambassador Wasser „Classic“</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>	0,4 l	<b>4,20 €</b>



## Säfte & Nektare von Granini

<b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>3,20 €</b>
<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	0,2 l	<b>3,20 €</b>
<b>Bananennektar</b>	0,2 l	<b>3,20 €</b>
<b>Kirschnektar</b>	0,2 l	<b>3,20 €</b>
<b>Rhabarbernektar</b>	0,2 l	<b>3,20 €</b>
<b>Alle Säfte auch als Schorle</b>	0,4 l	<b>6,00 €</b>

### 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

<b>Berliner Kindl Jubiläums Kindl</b> <sup>70,90</sup>	0,2   <b>2,40 €</b>	0,4   <b>4,40 €</b>
<b>Radeberger Pilsener</b> <sup>70,90</sup>	0,3   <b>3,50 €</b>	0,4   <b>4,60 €</b>
<b>Litovel tschechisches Schwarzbier</b> <sup>70,90</sup>	0,3   <b>3,90 €</b>	0,5   <b>6,50 €</b>

## Flaschenbiere

<b>Schöfferhofer Hefeweizen Dunkel</b> <sup>70,90</sup>	0,5   <b>4,40 €</b>
<b>Schöfferhofer Hefeweizen Kristall</b> <sup>70,90</sup>	0,5   <b>4,40 €</b>
<b>Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei</b> <sup>70,90</sup>	0,5   <b>4,40 €</b>
<b>Berliner Weiße mit Schuß</b> (rot oder grün) <sup>1,11,70,90</sup>	0,33   <b>4,40 €</b>
<b>Krombacher Alkoholfrei</b> <sup>70,90</sup>	0,33   <b>3,40 €</b>
<b>Berliner Kindl Alkoholfrei</b> <sup>70,90</sup>	0,33   <b>3,40 €</b>
<b>Vitamalz</b> <sup>70,90</sup>	0,33   <b>3,40 €</b>

## Aperitifs

<b>Sherry dry oder medium</b> <sup>2,5</sup>	5 cl <b>6,00 €</b>
<b>Martini Bianco</b> <sup>2,5</sup>	5 cl <b>6,00 €</b>

## Spirituosen

	2 cl
<b>Sauerkirschlikör</b> <sup>4</sup>	<b>2,00 €</b>
<b>Pfefferminzlikör</b> <sup>4</sup>	<b>2,00 €</b>
<b>Baileys Irish Cream</b> <sup>4,7,40</sup>	<b>2,00 €</b>
<b>Amaretto</b> <sup>4</sup>	<b>2,50 €</b>
<b>Sambuca</b> <sup>11</sup>	<b>2,50 €</b>
<b>Küstennebel</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Tequila silber</b>	<b>2,50 €</b>

## Mixgetränke

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

## Kräuter

	2 cl
<b>Becherovka</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Underberg</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Kümmerling</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Wilthener Gebirgskräuter</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Ramazzotti</b>	<b>2,50 €</b>

## Klare

	2 cl
<b>Echter Nordhäuser Doppelkorn</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Rostocker Doppel-Kümmel</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Wodka Gorbatschow</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Maltheserkreutz Aquavit</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Obstler</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Whisky Jim Beam</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Southern Comfort</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Ballantines Scotch</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Berliner Luft</b>	<b>2,50 €</b>

## Weinbrände

	2 cl
<b>Asbach Uralt</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Wilthener Goldkrone</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Feiner alter Wilthener</b>	<b>1,80 €</b>

## Cognac

	2 cl
<b>Hennessy</b>	<b>4,00 €</b>

## Weißweine

<b>Leoff Grauer Burgrunder Qualitätswein <sup>2,5</sup></b>	0,75 l	<b>19,00 €</b>
Leicht blumig mit dezentem Bukett, milde Säure, zarte Muskatnote, Hefe, Apfel und Schwarze Johannisbeere	0,2 l	<b>6,40 €</b>
<b>Leoff Weißer Burgunder Qualitätswein <sup>2,5</sup></b>	0,75 l	<b>19,00 €</b>
trocken, Duft von Pfirsich, Apfel, Aprikose, rassige Säure, leichter Körper	0,2 l	<b>6,40 €</b>
<b>Leoff Müller Thurgau Qualitätswein <sup>2,5</sup></b>	0,75 l	<b>19,00 €</b>
lieblich, dezentes Muskatbukett, fruchtiges Kümmelaroma Aroma von Schwarzer Johannisbeere, viel Extrakt	0,2 l	<b>6,40 €</b>
<b>Chardonnay Louis Eschenauer Landwein <sup>2,5</sup></b>	1,0 l	<b>24,00 €</b>
trocken, aus Süd Frankreich, ausdrucksstarker Geschmack	0,2 l	<b>6,90 €</b>

## Rosèweine

<b>Rosè cerro de la cruz <sup>2,5</sup></b>	0,2 l	<b>7,90 €</b>
leichter, trockener Rosèwein aus Spanien		

## Rotweine

<b>Dornfelder Qualitätswein aus der Pfalz <sup>2,5</sup></b>	0,75 l	<b>19,00 €</b>
trocken, klassische Struktur, ausgewogen, Aromen von Bittermandel, Brombeere und Sauerkirsche	0,25 l	<b>6,40 €</b>
<b>Dornfelder Landwein Winzerland <sup>2,5</sup></b>	0,75 l	<b>19,00 €</b>
halbtrockener mit reichen Aromen, rund und geschmeidig Zentral Valley an Kirschkonfitüre erinnernd und feinem Finale	0,25 l	<b>6,40 €</b>
<b>Dornfelder Qualitätswein aus der Pfalz <sup>2,5</sup></b>	0,75 l	<b>19,00 €</b>
lieblich, fruchtiger Charakter, mit Aromen von Brombeere, Sauerkirsche und Holunder	0,25 l	<b>6,40 €</b>
<b>Merlot Grand Sud <sup>2,5</sup></b>	1,0 l	<b>19,00 €</b>
trocken, samtig, vollmundig, besonders pflaumenwürzig, hoher Säure- und Tanningehalt	0,25 l	<b>5,40 €</b>

