

Haus Sondermann

Restaurant • Hotel • Biergarten • Sonnenterrasse • Fahrradladestation • Spielplatz

Liebe Gäste,

damit Ihre Feierlichkeit ein Erfolg wird, hat unser langjähriger Chefkoch Peter für Sie, mit Liebe zum Detail, eine exquisite Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zusammengestellt.

Diese Auswahl soll Ihnen nur als Anregung dienen, Ihre persönlichen Wünsche, Ideen können selbstverständlich mit einfließen. Auch können Menüs miteinander kombiniert werden oder Gerichte ausgetauscht werden. In einem persönlichen Gespräch kommen wir sicherlich zu dem Wunschmenü zu Ihrer vollen Zufriedenheit.

Damit Sie sich wohlfühlen, dekorieren wir auch gerne für Sie die für Ihre Feier passende Räumlichkeit.



Wir geben Ihnen ein gutes Gefühl
damit Sie Ihre Feier einfach nur genießen können!

Ihr Haus Sondermann Team
Katja Lippe

Siebeneicker Str. 310 • Velbert Neviges • ☎ 02053 – 5756
✉ Haussondermann310@gmail.com • www.Haus-Sondermann.com

Menü 1



Vorspeise

Saftige Honigmelone mit italienischem Panetta Schinken
auf Orangencreme

Suppe

Tomatencremesuppe

Salat

Frischer Feldsalat mit Kartoffeldressing

Hauptgang

Geschmorter Schweinerücken mit Rosenkohl und Salzkartoffeln

Dessert

Fruchtig leichte Orangencreme mit Mandeln garniert

Preis pro Person: 21,50€

Menü 2

Vorspeise

Lachsforellenfilet mit Rösti und Sahnemeerrettich

Suppe

Hühnersuppe

Salat

Frischer Feldsalat mit Kartoffeldressing

Dessert

Mousse a Chocolat mit Sahne

Preis pro Person: 27,80€

Menü 3



Vorspeise

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Suppe

Herzhafte Zwiebelsuppe

Hauptgang

Zanderfilet in Eihülle in Butter gebraten, dazu ein bunter Salat und Butter Kartoffelchen

Dessert

Tiramisu

Preis pro Person: 26,40€

Menü 4

Vorspeise

Bunter Salatteller

Suppe

Würzige Rindfleischsuppe

Hauptgang

Saftige Putensteaks in Pfeffersauce, Salzkartoffeln, Kroketten, Gemüsevariationen: Brokkoli, Möhren, Böhnchen und Blumenkohl

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Preis pro Person: 28,80€

Menü 5

Vorspeise

Fischvariationen an geräuchertem Lachs mit
Sahnemeerrettich und Rösti

Suppe

Brokkolicremesuppe

Hauptgang

Schweinefilet mit frischen Champignons und
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Weincreme

Preis pro Person: 32,20€

Menü 6



Suppe

Rinderkraftbrühe

Hauptgang

Hirschgulasch mit Spätzle und Salat

Dessert

Eis mit heißen Kirschen

Preis pro Person: 22,20€