

Rheinische Küche

sonntags

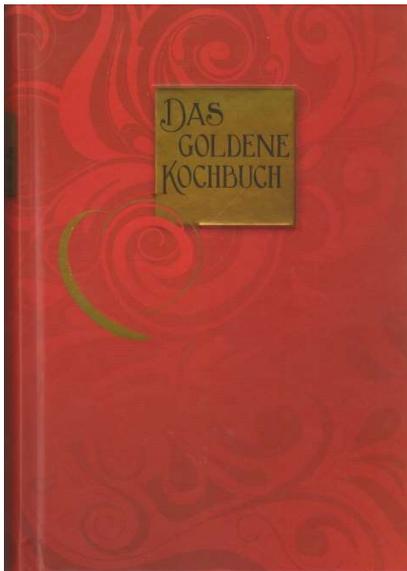
Sonntags kann die Küche bei unseren Kunden kalt bleiben. Wir bieten ein spezielles „Sonntagsmenü“ zum Preis von 20,00 € pro Person an, das samstags von der Küche festgelegt wird. Es besteht neben der Vor- und Nachspeise aus einem Hauptgang Ihrer Wahl: Fleisch, Fisch oder vegetarisch.

Ergänzt werden die Speisen mit heimischen Gemüsesorten und Salaten aus der Region. Wir setzen dabei auf eine gesunde Ernährung.

mittwochs

Klassiker der deutschen Küche sind u.a. Tafelspitz, Rinderroulade, Zwiebelrostbraten, gebratene Leber, Rheinischer Sauerbraten oder Wiener Schnitzel vom Kalb. Diese und andere Hauptspeisen bieten wir neben der saisonal ausgerichteten Speisenkarte abwechselnd jeden Mittwoch an, gültig für die nachfolgenden Tage.

Kochbuch der Sophienhöhe



Vieles was wir mit unserer bürgerlich orientierten Küche anbieten, findet sich in unserem „Goldenen Kochbuch“ wieder, mit dem wir für eine regionale, deutsche wie auch internationale Küche werben. Das Kochbuch kann zu einem Schutzpreis von 12,00 € in unserem Haus erworben werden (kein Versand). Auszüge aus dem Kochbuch finden Sie nachfolgend:

Das Goldene Kochbuch blickt bereits auf eine lange Tradition zurück und hat durch stetige Veränderungen immer den Zeitgeist vieler Hobbyköche und Kochprofis getroffen. Kochen ist nicht mehr nur Mittel zum Zweck, um den täglichen Nahrungsbedarf zu decken, sondern macht auch Spaß.

Kochen verbindet und Kochen ist kommunikativ. Koch- und Essplätze verschmelzen miteinander und werden zum Mittelpunkt eines jeden Zuhauses.

Stöbern Sie doch einmal in den verschiedenen Kategorien des Goldenen Kochbuches und gehen Sie dabei auf kulinarische Entdeckungsreise.