

3-Gang-Kindermenü

Rinderkraftbrühe

Hähnchenmedaillons mit fruchtiger
Tomatensauce und Spaghetti

oder wahlweise

Schnitzelchen „Wiener Art“ mit
Erbsen-Möhren-Gemüse und
Kroketten

Süße Dessertvariation vom Buffet

Kinder bis 6 Jahre: 15,00 €

Kinder bis 12 Jahre: 25,00 €



Vegetarisches-Menü

Feldsalat mit Balsamico-Dressing
an Mango, Mozzarella
und Pinienkernen

Lila Kartoffelcremesuppe
mit Walnuss - Croutons

Waldpilz – Maronenragout mit Apfel –
Rotkohl und Serviettenknödel

Süße Dessertvariation vom Buffet

Preis p.P.: 47,00 € (3-Gang mit Suppe)
Preis p.P.: 51,00 € (3-Gang mit Vorspeise)
Preis p.P.: 56,00 € (4-Gang Menü)



Sophienhöhe

Hotel & Restaurant



Liebe Gäste,

wir heißen Sie Herzlich Willkommen
und freuen uns über Ihren Besuch.
Wir wünschen Ihnen einen guten
Appetit!

Das Team der Villa Sophienhöhe

Villa Sophienhöhe
Sophienhöhe 1
50171 Kerpen - Niederbolheim, Deutschland
Tel.: +49 (0) 2275-9228-0
Fax: +49 (0) 2275-9228-49
www.villa-sophienhoehe.de



3-Gang-Menü

Feldsalat mit Speck-Kartoffeldressing,
an Tranchen von der geräucherten
Entenbrust und Mango-Feigenchutney

Medaillon vom Rinderfilet
unter der Maronenkruste an Schalottenjus
mit Bohnen im Speckmantel und
Süßkartoffelpüree

oder wahlweise

Rehbraten mit Preiselbeer-Burgundersauce
an Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

oder wahlweise

Kabeljaufilet im Parmaschinkenmantel
mit Kräutersauce auf mildem
Rahmsauerkraut und Petersilien-
Herzoginkartoffeln

Süße Dessertvariation vom Buffet

Preis pro Person: 69,00 €



3-Gang-Menü

Lila Kartoffelcremesuppe
mit Walnuss-Croutons

Medaillon vom Rinderfilet
unter der Maronenkruste an Schalottenjus
mit Bohnen im Speckmantel und
Süßkartoffelpüree

oder wahlweise

Rehbraten mit Preiselbeer-Burgundersauce
an Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

oder wahlweise

Kabeljaufilet im Parmaschinkenmantel
mit Kräutersauce auf mildem
Rahmsauerkraut und Petersilien-
Herzoginkartoffeln

Süße Dessertvariation vom Buffet

Preis pro Person: 65,00 €



4-Gang-Menü

Feldsalat mit Speck-Kartoffeldressing,
an Tranchen von der geräucherten
Entenbrust und Mango-Feigenchutney

Lila Kartoffelcremesuppe
mit Walnuss-Croutons

Medaillon vom Rinderfilet
unter der Maronenkruste an Schalottenjus
mit Bohnen im Speckmantel und
Süßkartoffelpüree

oder wahlweise

Rehbraten mit Preiselbeer-Burgundersauce
an Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

oder wahlweise

Kabeljaufilet im Parmaschinkenmantel
mit Kräutersauce auf mildem
Rahmsauerkraut und Petersilien-
Herzoginkartoffeln

Süße Dessertvariation vom Buffet

Preis pro Person: 75,00 €

