



DIE SONNE FRANKENBERG

Eine kleine Welt für sich.

SonnenSeiten

Einblicke und Geschichten aus dem Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg

Herbst/Winter 2016/2017

Marktplatz 2-4 · 35066 Frankenberg · Telefon: +49 6451 750-0

Weihnachten und Silvester

Festliche Feiertage

Come together

Der neue

Wein- und Kochclub



Ligne St Barth und mehr
Winterzeit im Sonne Spa

Köstlich!

Das Gourmetfestival Deutschland



RELAIS &
CHATEAUX

Herzlich willkommen in der Sonne

Sie sind auf der Suche nach der perfekten Auszeit über die Feiertage? Dann liegen Sie bei uns in Nordhessen genau richtig: Die Ruhe und Besinnlichkeit, die der Advent so oft verspricht und doch nicht halten kann, findet man hier, fernab großer Fußgängerzonen und überfüllter Weihnachtsmärkte. Kulinarisch ist alles geboten – im Philipp Soldan speisen Sie auf Sternenniveau, feinen Glühwein und Schlittschuhspaß gibt's am Weihnachtsmarkt der Walkemühle und ausgefallene Geschenkideen bietet unser SonnenLand. Mit den besten Wünschen für 2017 –

Gerhard Pohl Susan Lorenz

Ihr Gerhard Pohl (Geschäftsführer),
Susan Lorenz (Gastgeberin) und das
Sonnen-Team



WINTER INSIDE

Buchbar in der Adventszeit

Lust auf einen kurzen Break vor den Feiertagen? Entfliehen Sie dem Weihnachtstrubel:

- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Sonne Frühstücksbuffet
- 4-Gang-Menü in unseren Sonne Stuben
- Glühweinempfang auf dem Weihnachtsmarkt der Walkemühle am Wochenende
- St Barth Harmony short (Teilkörpermassage/30 Minuten)
- Genießer-Stunden im Sonne Spa

Ab 249 Euro

pro Person im Doppelzimmer Classic



WEIHNACHTEN IN DER SONNE

Buchbar vom 23. bis 26. Dezember 2016

Gönnen Sie sich entspannte und stilvolle Feiertage – ganz ohne Stress. Weihnachtliche Verwönmomente bieten unsere köstlichen Festtagsmenüs.

- 3 Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Sonne Frühstücksbuffet
- Glühweinempfang
- 3-Gang-Menü am 23.12. in unseren Sonne Stuben
- Champagnerempfang an Heiligabend
- 4-Gang-Festtagsmenü am 24. und 25. Dezember in unseren Sonne Stuben
- Genießer-Stunden im Sonne Spa

Ab 480 Euro

pro Person im Doppelzimmer Classic
59 Euro pro Person Aufpreis 6-Gang-Festtagsmenü im Philipp Soldan



Zwischen den Feiertagen

Buchbar bei Anreise am 26. oder 27. Dezember 2016

Lassen Sie es sich zwischen den Jahren einfach mal richtig gut gehen: Bei einem wärmenden Glühwein und wohltuenden Anwendungen im orientalisches inspirierten Sonne Spa. Bei den abwechslungsreichen Sonne Frühstücksbuffets und leckeren Menüs in den Sonne Stuben.

- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Sonne Frühstücksbuffet
- Glühweinempfang
- 4-Gang-Menü in unseren Sonne Stuben
- Weihnachtliches Buffet im festlich geschmückten Bankettraum
- Genießer-Stunden im Sonne Spa

Ab 264 Euro

pro Person im Doppelzimmer Classic



SONNIGER JAHRESWECHSEL

Buchbar bei Anreise am 29. Dezember 2016

Feiern Sie den Jahreswechsel genussvoll und ganz in Ruhe – mit einem Festtagsmenü in unseren Sonne Stuben oder im Gourmetrestaurant Philipp Soldan.

- 3 Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Sonne Frühstücksbuffet
- Glühweinempfang
- 5-Gang-Festtagsmenü am Silvesterabend
- Feuerwerk und Rahmenprogramm am Silvesterabend
- 4-Gang-Menü in unseren Sonne Stuben
- Festliches Buffet im geschmückten Bankettraum
- Langschläfer-Frühstück am 1. Januar
- Genießer-Stunden im Sonne Spa

Ab 520 Euro

pro Person im Doppelzimmer Classic
99 Euro pro Person Aufpreis Festtagsmenü im Philipp Soldan



Kleiner Gruß aus der

Sonne



„Die Welt gehört dem,
der sie genießt.“

Giacomo Leopardi





JUNGE DEUTSCHE HOCHKÜCHE IM PHILIPP SOLDAN

Handwerkskunst und höchste Konzentration auf die Seele des lokalen Produkts – Erik Arnecke's Verständnis einer jungen deutschen Spitzenküche ist puristisch, ohne dabei die eigenen Wurzeln zu verleugnen. Die Menüs nennen sich „Nördlich“, „Urtypisch“ und „Natürlich“, und tatsächlich stammen die meisten Zutaten unmittelbar aus der Region Kellerwald-Edersee. Mit feinem Gespür für die perfekte Kombination entstehen in Arnecke's offener Küche Gerichte von ganz eigener kulinarischer Wahrhaftigkeit, der Guide Michelin honoriert das mit einem Stern. Hochgelobt ist auch die stimmige Getränkebegleitung, die sich längst nicht auf Weine beschränkt; zum Schweinebauch darf's auch mal ein belgisches Bier sein.

KENNEN SIE SCHON UNSEREN CHEF'S TABLE?

Mit dem Chefkoch über seinen Werdegang plaudern, den Blick in Topf und Pfanne wandern lassen, sich ausprobieren: am Chef's Table wird Kochkunst zur gemeinsamen Sache. Infos zur Buchung unter Telefon 06451 750-506.

DOPPELTER GENUSS

Kurzurlaub für die Sinne: Sternekoch und Küchenchef Erik Arnecke erwartet Sie zum Dinner in vier Gängen im Gourmetrestaurant Philipp Soldan. Davor oder danach erleben Sie Genießerstunden im Sonne Spa, nächtigen im komfortablen Doppelzimmer und reisen am nächsten Morgen, nach Stärkung an unserem köstlichen Frühstücksbuffet, wieder ab.

4-Gang-Menü im Restaurant Philipp Soldan pro Person 78 Euro
Übernachtung im Doppelzimmer Classic pro Person 78 Euro



Spitzenleistung, ganz entspannt: Sternekoch Erik Arnecke und sein Team.



WILLKOMMEN IM PHILIPP SOLDAN KOCHCLUB – AB APRIL 2017

WAS? Wir gründen! Und zwar: den **1. KOCHKLUB DER SONNE FRANKENBERG**. Wir möchten uns alle drei Monate mit Ihnen treffen, austauschen und gemeinsam guten Geschmack erleben – bei Kochkursen, Produzentenbesuchen, Weintastings und Winzergesprächen, beim Testen und Entwickeln von Rezepten, bei Kochduellen, bei Ihnen Zuhause oder in der transparenten Küche des Philipp Soldan.

WER? Feinschmecker und Genussmenschen, Freizeitköche und Gaumenfreunde – Menschen wie Sie, die Lust auf kulinarische Kommunikation haben. Und natürlich unsere versierten Teams aus Küche und Bar.

WARUM? Aus Lust am Genuss! Und weil es sich unter Gleichgesinnten so herrlich fachsimpeln lässt.

WEITERE INFORMATIONEN AN UNSEREM INFOTAG :
Am Sonntag, 2. April 2017 um 11 Uhr
in der Sonne Frankenberg
39 Euro pro Person

Wir servieren feine Kleinigkeiten und leichte Weine, stellen eine Auswahl erster gemeinsamer Aktionen vor und kommen erstmals zusammen – seien Sie dabei!

Anmeldung unter 06451-7500 oder online unter www.sonne-frankenberg.de





Timo Schröder und Souschef Markus Willich sind schon seit Sylter Tagen ein Team. Ihr Geheimnis: Humor ist das Salz in der Suppe!

Das Ederbergland à la carte: Die Sonne Stuben

In den Sonne-, Trachten- und Jagdstuben erwarten Sie zeitgemäße Interpretationen bewährter Klassiker – mit monatlich anderem Fokus. „Die Kunst ist, das Vertraute mit anderen Augen zu sehen, erst dann wird das Kochen innovativ“, weiß Küchenchef Timo Schröder. Seine Küche ist prämiert vom Bib Gourmand, dem „kleinen“ Guide Michelin, und überrascht immer wieder. Diesen Herbst steht Feinstes vom heimischen Wild auf dem Plan, in den Wintermonaten sorgen Miesmuschel und schonend in der Salzkruste Gegrartes für köstliche Momente.



DAS WAR EIN GELUNGENES SONNIGES FEST:

GOURMET FESTIVAL DEUTSCHLAND



Relais & Châteaux bringt sie zusammen: 15 Spitzenköche aus aller Welt, in diesem Jahr in neun deutschen Häusern des Verbandes. Sechs Gänge waren am Sonntag, den 3. Juli, erwartet, als Nicolas Beaumann (l. o.) aus dem Pariser Maison Rostang – 2 Sterne Michelin – in der Sonne auf Erik Arnecke traf. Nordhessische Geradlinigkeit in köstlicher Verbindung mit französischer Präzision, ein aufregender Tag auch für Sommelier Lennart Wenk (r. o.) 90 glückliche Gäste und ein herzhaftes Vesper zum Abschluss runden das Feinschmeckertreffen ab, musikalisch wurde der Abend von Christian Durstewitz und unserem geigenden Koch Marvin Knapp begleitet.

Save the date: Beim Gourmetfestival 2017 trifft Erik Arnecke auf Holger Bodendorf vom Landhaus Stricker – „Sylt meets Frankenberg“ am 4. März 2017!



DIE SONNE OKTOBER

Wildmonat

SONNE STUBEN
OKTOBER 2016

Wählen Sie à la carte oder genießen Sie ein Menü in vier Gängen, Timo Schröder und sein Team bringen das Beste aus dem Kellerwald auf den Teller. Freuen Sie sich auf Wildschwein, Reh, Pilze und Beeren.

54 Euro pro Person



Moscow Mule – der Coole aus dem Kupferbecher

BISTRO PHILIPPO
OKTOBER 2016

Wodka und Ingwer on the rocks – seit den 1940er Jahren ist der „Mule“ fester Bestandteil jeder Cocktailkarte und machte den Wodka als Mixzutat erst salonfähig. Genießen Sie erfrischende Würze in verschiedensten Varianten.



Herbstbrunch

BANKETTSAL WILHELM TISCHBEIN
2. OKTOBER 2016 | BEGINN 11 UHR

Kurz vorm Feiertag macht das Brunchen gleich doppelt Freude, bringen Sie Freunde und Familie an einen Tisch! Von ausgewählten Frühstücksklassikern über herzhafte Hauptgänge bis zum süßen Schluss ist alles geboten. Kaffee, Tee und Säfte inklusive.

36,50 Euro pro Person
16,50 Euro für Kinder von 7 bis 12 Jahre
Kinder bis 6 Jahre frei

Murder Mystery Dinner: Murder for fun!

BANKETTSAL WILHELM TISCHBEIN
7. OKTOBER 2016
EINLASS 18:30 UHR, BEGINN 19 UHR

Jeder kennt „The same procedure as every year“, doch warum feiern Miss Sophie und Butler James eigentlich immer allein, was geschah mit Mister Pommeroy und Co.? Ermitteln Sie mit Ihren Tischnachbarn während eines hochspannenden Dinners in vier Gängen.

89 Euro pro Person



6 Gänge, 6 Weinregionen

PHILIPP SOLDAN
7. OKTOBER 2016 | BEGINN 18:30 UHR

Große Weine und feine Kulinarik – gemeinsam entfalten sie ihr volles Potenzial. Nach dem Aperitif erwarten Sie sechs Gänge an Erik Arnecks beliebtem Küchentisch, dazu präsentiert Sommelier Lennart Wenk Ausgewähltes aus dem Weinkeller. Wasser und Kaffee inklusive. Dauer: ca. 4 Stunden.

169 Euro pro Person, maximal 34 Teilnehmer

Weinseminar: Sensorik

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE
16. OKTOBER 2016 | BEGINN 13 UHR

Schärfen Sie Ihre Sinne! Die Sensorik, also die Sinneswahrnehmung, ist entscheidend, will man wirklich gute Weine erkennen. Warum riechen manche Weine ganz anders als sie schmecken? Woran erkenne ich den Unterschied zwischen Riesling und Grauburgunder? In diesem Seminar bleiben keine Fragen offen, acht Weine werden wir verkosten.

48 Euro pro Person, maximal 12 Teilnehmer



Kinderkochkurs

PHILIPP SOLDAN
28. OKTOBER 2016 | BEGINN 10 UHR

Ihre Kids beweisen sich gern in der Küche? Dann wird es Zeit für das erste selbstgekochte 4-Gang-Menü! Gemeinsam wird geschnippelt und gebrutzelt, zur Erinnerung gibt es eine Schürze. Teilnehmen können Kinder im Alter von 8 bis 14 Jahren, Getränke sind inklusive. Dauer: ca. 3 Stunden.

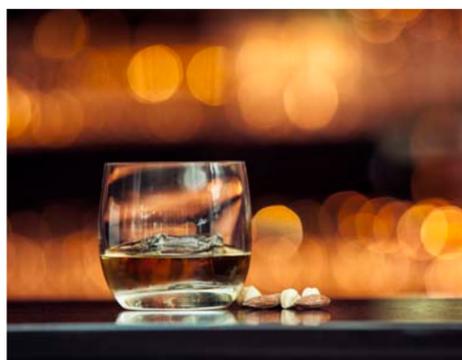
59 Euro pro Person, maximal 12 Teilnehmer

Whisky Tasting „Highland Park Special“

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE
28. OKTOBER 2016 | BEGINN 19 UHR

Highland Park in Kirkwall auf der Orkneyinsel Mainland ist die nördlichste Distillery Schottlands. Bei diesem Tasting Special widmen wir uns ausschließlich den Sorten dieses Traditionshauses, lernen die Warrior Series kennen – inspiriert von den alten Wikingern – und lesen in jedem der fünf zu verkostenden Whiskies die Handschrift des Brennmeisters heraus. Freuen Sie sich außerdem auf einen Aperitif und ein schottisches Frühstück! Dauer: ca. 4 Stunden.

69 Euro pro Person, maximal 18 Teilnehmer



NOVEMBER

Alles rund um den polnischen Vodka Belvedere

BISTRO PHILIPPO
NOVEMBER 2016

Belvedere steht für Reinheit, traditionelle Handwerkskunst und höchste Qualität. Sein vielseitig und aufregend voller Geschmack lässt Spielraum für unzählige Mix-Variationen. Ob pur, auf Eis oder zum Cocktail gemixt – so muss Wodka schmecken.



Gourmetabend mit dem Weingut Östreicher

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE
11. NOVEMBER 2016 | BEGINN 18:30 UHR

2015 zählte das Weingut Östreicher zu den 100 besten Deutschlands – kommen auch Sie in den Genuss dieser vielfach ausgezeichneten Spitzenweine aus Franken. Sie fachsimpeln und probieren mit Winzer Richard Östreicher, wir reichen Aperitif und ein 6-Gang-Menü der Sterneklasse.

169 Euro pro Person, maximal 34 Teilnehmer

Cocktail-Workshop „Kuba & Karibik“

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE
12. NOVEMBER 2016 | BEGINN 18 UHR

Ein sonniges Vergnügen im grauen November: Lassen Sie sich von unseren Bartendern inspirieren und lernen Sie karibische Cocktails kennen – mit und ohne Alkohol. Wir servieren fruchtige und herzhafte kleine Speisen passend zu den Getränken.

69 Euro pro Person, maximal 13 Teilnehmer



Weinseminar: Festtagsweine

PHILIPP SOLDAN
20. NOVEMBER 2016 | BEGINN 13 UHR

Was serviere ich zum Festtagsessen? Was wähle ich als Aperitif, worauf achte ich bei der Auswahl des richtigen Weines? Diese Fragen werden in unserem informativen Seminar geklärt, insgesamt werden acht Rotweine verkostet, dazu reichen wir Snacks und Wasser. Dauer: ca. 3 Stunden.

48 Euro pro Person, maximal 12 Teilnehmer

DEZEMBER

Das Craft-Bier von der Biermanufaktur Riegele

BISTRO PHILIPPO
DEZEMBER 2016

Ein Bier mit neuartigem Geschmackserlebnis. Das einzigartige Hopfenaroma wird unterstrichen durch verschiedenste Fruchtaromen wie Aprikose, Orange oder Holunderblüte. Passend zur kalten Jahreszeit servieren wir Ihnen dieses einzigartige Bier.

JANUAR

Red Bull verleiht Flügel!

BISTRO PHILIPPO
JANUAR 2017

Mit neuer Energie in 2017? Ob mit Ingwer, Gurke oder Zitrone, als Longdrink oder pur auf Eis – Energy Drinks sind besser als ihr Ruf.



Miesmuscheln

SONNE STUBEN UND BISTRO PHILIPPO
JANUAR 2017

Küchenchef Timo Schröder hat in seinen Jahren an der Küste reichlich Erfahrung mit Meeresfrüchten gesammelt. In diesem Januar verwöhnt er Sie mit abwechslungsreichen Interpretationen der schwarzen Muschel.



Baristakurs für Einsteiger

BISTRO PHILIPPO
8. JANUAR 2017 | BEGINN 14 UHR

Wie gelingt ein unvergleichlich guter Kaffee? Erfahren Sie Wissenswertes zu Aromen und Bitterstoffen, der richtigen Brühtemperatur und den Geheimnissen der verschiedenen Sorten. Damit's dann auch zuhause gelingt, liefern unsere Baristi sämtliche Informationen in einer handlichen Mappe. Dauer: ca. 3 Stunden.

39 Euro pro Person, maximal 12 Teilnehmer



Blend your own Whisky!

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE
27. JANUAR 2017 | BEGINN 19 UHR

Whiskyliebhaber wissen um die feinen Nuancen, die den perfekten Geschmack ausmachen – jetzt haben Sie endlich die Gelegenheit, Ihren eigenen Scotch zu blenden, eine Zierde für jede Bar! Unter professioneller Anleitung wählen Sie aus sieben verschiedenen Single Malts aus den besten Distillerien Schottlands, verkosten, testen, mixen. Das Ergebnis: Ihr persönlicher Blend, abgefüllt in einer 400-ml-Flasche, versehen mit Ihrem eigenen Etikett. Buffet, Brot und Wasser inklusive. Dauer: ca. 4 Stunden.

98 Euro pro Person, maximal 15 Teilnehmer



FEBRUAR

„Negroni“, der Bittersüße aus Italien

BISTRO PHILIPPO
FEBRUAR 2017

Ein klassischer Pre-Dinner Cocktail aus Wermut, Gin und Campari. Kennen Sie nicht? Dann wird es Zeit! Im Philippo servieren wir neue, aufregende Varianten, zubereitet mit viel Amore.



Burger-Wochen

BISTRO PHILIPPO
FEBRUAR 2017

Zum Lunch oder nach der Arbeit, ein guter Burger geht immer! Der Bun fluffig und knusprig, das Patty auf den Punkt gebraten, das ist Genuss auf Amerikanisch.



Sonnen-Brunch

BANKETTSAAL WILHELM TISCHBEIN
5. FEBRUAR 2017 | 11 UHR

Herrlich, so ein ausgiebiges Sonntagsfrühstück! Vor allem in der dunklen Jahreszeit ist es schön, all seine Lieben um sich zu versammeln und es sich gemeinsam gut gehen zu lassen. Freuen Sie sich auf ein üppiges Frühstücksbuffet und köstliche Hauptgerichte, auf feine Desserts und mehr. Kaffee, Tee, Wasser und Säfte sind inklusive.

36,50 Euro pro Person
16,50 Euro für Kinder von 7 bis 12 Jahre
Kinder bis 6 Jahre frei

Valentinstag

PHILIPP SOLDAN
14. FEBRUAR 2017 | 18 UHR

Am Valentinstag präsentieren Erik Arnecke und sein Team Ihnen ein Menü der Sinne, zubereitet mit viel Liebe zum verwendeten Produkt, mit Feingefühl und außergewöhnlicher Präzision. Gönnen Sie sich ein kulinarisches Liebesgedicht in drei Gängen. Aperitif und ein Gruß aus der Küche sind inklusive.

69 Euro pro Person
Weinbegleitung 29 Euro pro Person

Valentinstag

SONNE STUBEN
14. FEBRUAR 2017 | 18 UHR

Timo Schröder zaubert ein 5-Gang-Menü für alle Verliebten, die den Valentinstag auch in diesem Jahr zum willkommenen Anlass nehmen, die Liebe zu feiern. Freuen Sie sich auf exotische Gewürze und einen wundervollen Abend.

49 Euro pro Person

Traditionell geschmackvoll

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE
19. FEBRUAR 2017 | 11 BIS 18 UHR

Was macht den Gaumen glücklicher als ein Traditionsrezept, in Perfektion zubereitet? Dieser Tag steht ganz im Zeichen bewährter Klassiker, die wir hier in vier anspruchsvollen Gängen zubereiten und anschließend gemeinsam genießen. Wir begrüßen Sie mit einem Winzersekt, Softdrinks, Kaffee, Wasser sowie Weinbegleitung sind inklusive.

199 Euro pro Person, maximal 14 Teilnehmer

MÄRZ

„Pussanga“ – das Feuer Südamerikas

BISTRO PHILIPPO
MÄRZ 2017

Pussanga – eine exotische Spirituose, inspiriert von den Schamanen Perus. Feine Noten von Chili, Ingwer und Vanille verleihen dem feuerroten Kräuterlikör einen unverwechselbaren Charakter. Neugierig? Im Philippo servieren wir Pussanga pur, als Longdrink und als erfrischenden Cocktail.

Spezialitäten aus der Salzkruste

SONNE STUBEN
MÄRZ 2017

Das Garen von Fisch, Geflügel und zartem Fleisch im Salzmantel ist schonend und führt zu perfekten Ergebnissen – überzeugen Sie sich in unseren Sonne Stuben und entdecken Sie Ihren Favoriten.

ZWEI JAHRE PHILIPP SOLDAN

Zu Gast: Das Weingut Schloss Halbturn

PHILIPP SOLDAN
3. MÄRZ 2017 | BEGINN 18 UHR

Sie sind bekennd vinophil? Lassen Sie sich diesen Weinabend der Spitzenklasse nicht entgehen – Schloss Halbturn im Burgenland zählt zu den absoluten Top-Weingütern Österreichs. Nach dem Aperitif reichen wir ein 6-Gang-Menü, das Weingut selbst führt durch diese besondere Weinprobe.

169 Euro pro Person



Sylt trifft Frankenberg

PHILIPP SOLDAN
4. MÄRZ 2017 | BEGINN 18 UHR

Das Relais & Châteaux-Gourmetfestival Deutschland ist auch 2017 in der Sonne zu Gast – diesmal mit Holger Bodendorf, Sternekoch und Küchenchef im Landhaus Stricker nahe Westerland. Die von ihm und Erik Arnecke geschaffenen Köstlichkeiten gehen Hand in Hand mit den Weinen aus dem Hause Schnaitmann in Württemberg, das ebenfalls Teil dieses genussvollen Abends sein wird.

169 Euro pro Person

Frankenberger Frühlingsküche

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE
12. MÄRZ 2017 | BEGINN 11 UHR

Wir kombinieren saisonales Gemüse und leichte Fisch- und Fleischprodukte zu einem farbenfrohen Frühlingsmenü, das die Lebensgeister weckt. Inklusive begleitender Getränke.

199 Euro pro Person

Comedian Charmonists

BANKETTSAAL WILHELM TISCHBEIN
24. MÄRZ 2017 | EINLASS AB 18 UHR

Veronika, der Lenz ist da! Erleben Sie die Herren der Comedian Charmonists live in der Sonne. An diesem Abend bietet sich Ihnen wahres Hörvergnügen a cappella, begleitet von einem ebenso genussversprechenden 5-Gang-Menü. Ab 18 Uhr erwarten wir Sie zum Aperitif. Sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Karten!

95 Euro pro Person

WALKEMÜHLE ALT BATTENBERG

Wildmonat

WALKEMÜHLE
OKTOBER 2016

Der Kellerwald ist ein traumhaftes Jagdrevier. Was uns der Sommer bescherte – Reh, Wildschwein und mehr – servieren wir Ihnen im Oktober in klassischen und modernen Varianten. Waidmannsheil!



Hüttengaudi

WALKEMÜHLE
1. OKTOBER 2016 | BEGINN 18 UHR

Bald beginnt die Almsaison! Lässig und bayerisch geht's zu in unserer Sonne Alm, die Speisen sind zünftig, das Bier köstlich und die Musik fast so, als wäre man in München!

Valentinstag

WALKEMÜHLE
14. FEBRUAR 2017 | BEGINN 18 UHR

Zu zweit macht das Leben gleich doppelt Laune – feiern Sie sich und Ihren Schatz und gönnen Sie einander romantische Genussmomente in der 600 Jahre alten Walkemühle. Das Valentinsdinner in vier Gängen ist dafür die perfekte Gelegenheit!

32,50 Euro pro Person



Mühlenbrunch

WALKEMÜHLE
12. MÄRZ 2017 | BEGINN 10:30 BIS 14 UHR

Endlich – die Natur erwacht, die ersten Sonnenstrahlen kitzeln die Nase und der Sonntagsspaziergang macht wieder Freude. Und vorher? Versammeln Sie Ihre Lieben um einen Tisch, brunchen nach Herzenslust und genießen warm wie kalt, süß wie herzhaft. Kaffee, Tee, Wasser und Säfte inklusive.

29,50 Euro pro Person
14,75 Euro für Kinder von 7 bis 12 Jahre
Kinder bis 6 Jahre frei



Schlachteessen

BURGBERG STUBE ALT BATTENBERG
1. OKTOBER 2016 | BEGINN 18 UHR

Deftig, hessisch, köstlich! Beim Schlachteessen vom Buffet kommen Freunde von Fleisch- und Wurstspezialitäten voll auf ihre Kosten. Ob Suppe, hausgemachte Bratwurst, Wellfleisch oder Kasseler, Sie wählen. Dazu servieren wir Sauerkraut, Püree und Zwiebeln. Ein Fest! Übrigens – jeden Donnerstag gibt's die Schlachteplatte als Tagesempfehlung.

13,50 Euro pro Person



Schnitzelmonat

BURGBERG STUBE ALT BATTENBERG
FEBRUAR 2017

Innen herrlich zart, die Panade knusprig, die Beilagen fast schon Nebensache: Das Schnitzel ist und bleibt absoluter Liebling. Im Februar steht es in all seinen Variationen auf der Karte – und am 18.02.17 erwartet Sie unser großes Buffet.



Hessentapas

BURGBERG STUBE ALT BATTENBERG
FEBRUAR 2017 | BEGINN 18 UHR

Die kleinen Happen nach spanischem Vorbild lassen sich auch mit heimischen Spezialitäten wunderbar zaubern. Freuen Sie sich auf Hessentapas mit Blutwurst, Ahle Worscht und mehr!



NOVEMBER

Weihnachten steht vor der Tür

Schenken Sie Ihrer Haut mit Babor die Feuchtigkeit, die sie verdient. Auf Reinigung und peelende Massage folgen Maske, Konzentrat und eine Abschlusspflege. Das Highlight zur Weihnachtszeit: Wir schenken Ihnen den Babor Adventskalender mit 24 tiefenwirksamen Ampullen!

130 Euro

Dauer ca. 60 Minuten

OKTOBER

AUF DIE PLÄTZE: FERTIG – FRISCH!

Strahlendes Aussehen im Handumdrehen: Reinigung, Peeling, Konzentrat-Maske und Abschlusspflege sorgen für den Frischekick. Danach ein Tages-Make-Up im aktuellen Herbstlook von Babor. Und zum Mitnehmen: das straffende Efeu Gel von Ligne St Barth.

55 Euro

Dauer ca. 45 Minuten

DEZEMBER

KARIBISCHE WEIHNACHT

Eine schöne Geschenkidee!

Die St Barth Softness Peelingmassage und St Barth Sensation Körperpackung – die pure Verwöhnbehandlung! Dazu gibt es ein Mignon der Body Lotion von St Barth.

145 Euro

Dauer ca. 105 Minuten

JANUAR

MIT SCHWUNG INS NEUE JAHR

Starten Sie durch: Nach einem optimal auf Ihre Bedürfnisse abgestimmten Personal Training kommen Sie in den Genuss der St Barth short Teilkörpermassage. Zur Durchblutung der Muskulatur erhalten Sie einen Mignon Ligne St Barth Menthol-Kampferöl.

115 Euro

Dauer ca. 80 Minuten

FEBRUAR

REINIGEN VON KOPF BIS FUSS

Genießen Sie im Februar unser Hamam-Ritual. Nach dieser herrlichen Reinigungszeremonie fühlen Sie sich wie neugeboren. Perfekt für dunkle Wintertage!

78 Euro

Dauer ca. 50 Minuten

Die Essenz der
Karibik auf
der Haut:

Erleben Sie
Ligne St Barth
in der Sonne.



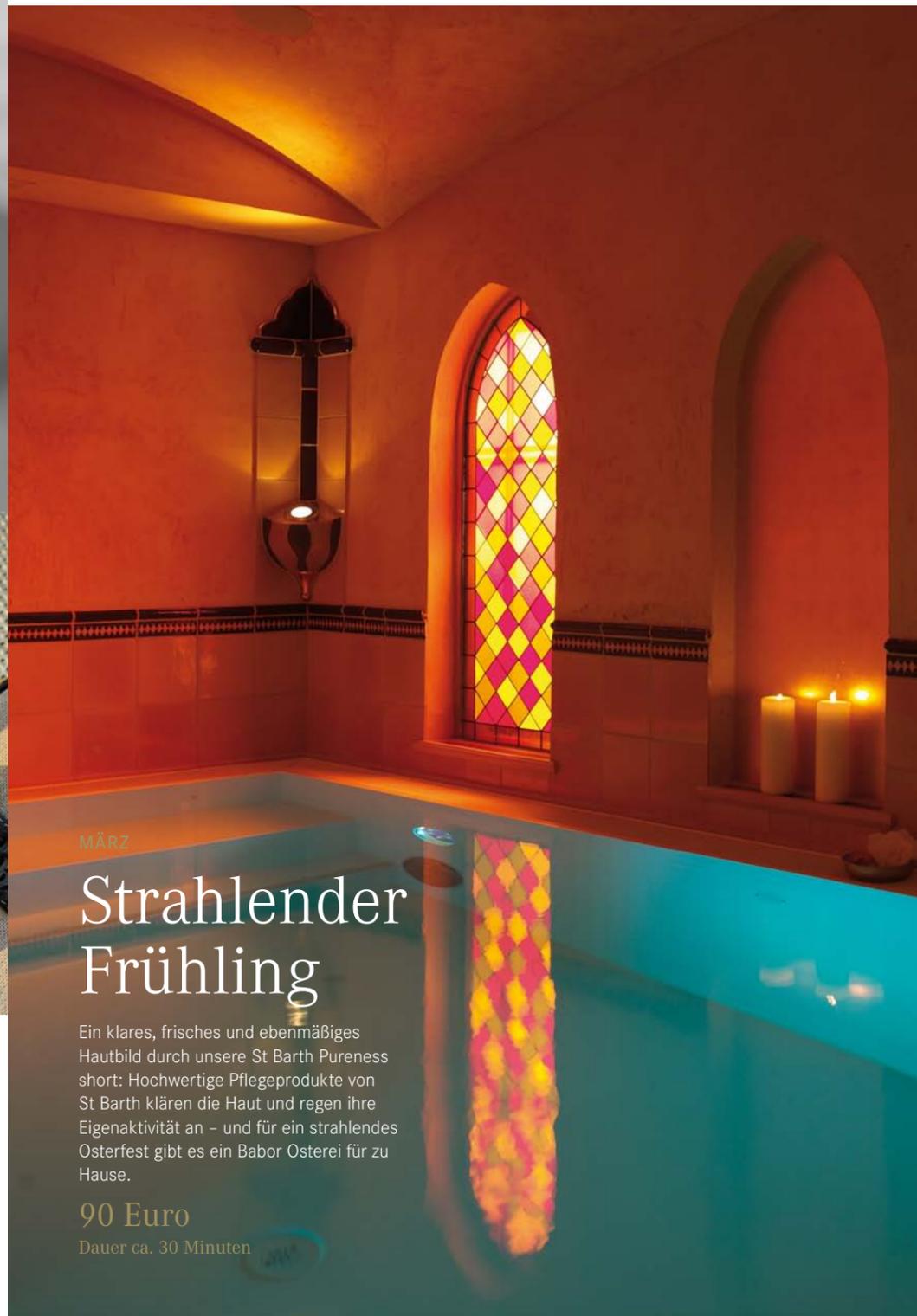
MÄRZ

Strahlender Frühling

Ein klares, frisches und ebenmäßiges Hautbild durch unsere St Barth Pureness short: Hochwertige Pflegeprodukte von St Barth klären die Haut und regen ihre Eigenaktivität an – und für ein strahlendes Osterfest gibt es ein Babor Osterei für zu Hause.

90 Euro

Dauer ca. 30 Minuten





WEINTIPP

2012 „Pegos Claros“ Herdade de Pegos Claros

PALMELA/PORTUGAL

Interessante Regionen und authentische Weine, viele einheimische Rebsorten und ein klasse Preis-Leistung-Verhältnis haben Portugal als Weinland die letzten Jahre stärker in unseren Fokus rücken lassen.

Für die Herbst- und Winterzeit habe ich einen kräftigen Rotwein aus der Region Palmela, unweit der Hauptstadt Lissabon, ausfindig gemacht. Der „Pegos Claros“ aus alten Rebstöcken der Rebsorte Castelão zeichnet sich durch feine Noten von Kirschen und Beeren aus. Der Holzfassausbau verleiht diesem samtigen Rotwein kräutrig Akzente und zarte Raucharomen – insgesamt liegt er weich und rund am Gaumen.

Ein toller Begleiter von Pilz- und Nudelgerichten, aber auch zu Wild- und Schmorgerichten.

Herzlich, Ihr Lennart Wenk

Erhältlich für 11 Euro (Flasche 0,75l) im SonnenLand

WILLKOMMEN IM SONNENLAND



HERBSTLICHE WEINPROBE

SONNENLAND

13. OKTOBER 2016 | BEGINN 19 UHR

Lust auf eine heitere Weinprobe in lockerer Runde? Wir stellen Ihnen die besten Weiß-, Rosé- und Rotweine dieses Weinherbstes vor, erläutern Rebsorten und ihre Besonderheiten, beantworten Ihre Fragen und stoßen gemeinsam an! Dazu reichen wir einen Aperitif, Herzhaftes und Snacks. Dauer: ca. 2,5 Stunden.

22,50 Euro pro Person



AB OKTOBER BEQUEM VON ZUHAUSE SHOPPEN

Mit wenigen Klicks sind Sie der Sonne ganz nah, gleich, wo Sie sich gerade befinden. Den nächsten Urlaub buchen? Einen Tisch im Gourmetrestaurant Philipp Soldan reservieren? Einem lieben Menschen eine Freude machen und einen Wertgutschein verschenken? So viel ist möglich – einfach, schnell und sicher.

Gutscheinshop neu ab Mitte Oktober unter www.sonne-frankenberg.de



MÄRCHENHAFT HEIRATEN DER SONNE

Die perfekte Location.

Die Sonne Frankenberg liegt mitten in Deutschland, in der Heimat der Brüder Grimm – und ist aus allen Richtungen hervorragend zu erreichen. Eingebettet in ein Ensemble aus originalgetreu restaurierten Fachwerkhäusern rund um das 500 Jahre alte Rathaus, bietet sich hier eine stilvolle Kulisse für den schönsten Tag in Ihrem Leben.

Sie möchten im weißen Rolls Royce vorfahren, Ihren Gästen ein Dinner auf Sternenniveau bieten oder sich frisch vermählt ein paar private Stunden im Sonne Spa gönnen? 60 elegant eingerichtete Zimmer und Suiten, die Säle und Restaurants erlauben ein Hochzeitsfest ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen.

Und nicht nur in der Sonne Frankenberg wird geheiratet: Informieren Sie sich auch über unsere romantischen Landhochzeiten in der Walkemühle oder im Gasthof Alt Battenberg.



Alles rund um Hochzeiten in der Sonne erfahren Sie in unserer neuen Broschüre – jetzt anfordern unter Telefon 06451/750-0 oder info@sonne-frankenberg.de



Rezept aus der Sonne

SCHOKOLADENKÜCHLEIN NACH SACHER ART

Zutaten

SCHOKOLADEN-MARZIPAN-BISKUIT

50g Butter
50g dunkle Kuvertüre (70%)
210g Marzipanrohmasse
140g Zucker
5 Eigelb
1 XL Ei
4 Eiweiß
50g Mehl
25g Kakao

GANACHE

200g dunkle Kuvertüre (70%)
100g Aprikosenfruchtpüree (Reife
Früchte entsteinen, mixen und passieren)
100g Sahne
50g Glucosesirup
50g weiche Butter

SCHOKOLADEN-MARZIPAN-BISKUIT:

Backofen auf 175°C vorheizen. Butter mit Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Anschließend Marzipanrohmasse, die Hälfte des Zuckers, die fünf Eigelb und 1 XL Ei zusammen glatt arbeiten und mit dem Handmixer schaumig aufschlagen. Die vier Eiweiß mit dem Rest des Zuckers zu einem cremigen Schnee aufschlagen. Mehl und Kakao sieben.

Nun den Marzipanschaum unter die geschmolzene Kuvertüre heben, Eischnee und Mehlmischung nacheinander dazu geben und luftig unterheben. Den Teig rasch in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175°C 20 bis 25 Minuten ausbacken. Den Biskuitboden in der Form auskühlen lassen.

GANACHE:

Die Kuvertüre klein hacken und in ein hohes Gefäß geben. Das Aprikosenfruchtpüree mit der Sahne und dem Glucosesirup aufkochen und sehr heiß über die Kuvertüre geben. Mit einem Pürierstab die Kuvertüre und die Sahne verbinden, dann die weiche Butter untermixen.

ZUSAMMENSETZEN:

Biskuit aus der Form lösen und in vier gleichmäßige Böden schneiden. Den Springformrand um den unteren Boden setzen und mit knapp einem Drittel der Ganache bestreichen. Einen zweiten Boden darauf setzen und leicht andrücken, diesen nach Geschmack mit Apricot Brandy, Baileys, Whiskey oder Rum tränken. Eine zweite Schicht von der Ganache darauf verteilen und den dritten Boden auflegen. Nun sollte die Form zu drei Vierteln ausgefüllt sein. Klarsichtfolie auf die letzte Biskuitschicht legen, mit einem kleinen Topf oder einer Schüssel beschweren und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag den Springformrand vorsichtig lösen. Tipp: Messer in heißes Wasser tauchen und langsam am Rand entlang fahren. In 8 bis 12 Portionen einteilen, hilfreich ist ein Torteneinteiler. Nun die Sacherstückchen mit dunklem Schokoladenguss überziehen.

ANRICHTEN:

Schokoladenschnitte auf den Teller setzen und mit Aprikosenfruchtpüree, der restlichen Ganache und etwas gezupftem Biskuit dekorativ verzieren. Tipp: Zitronenthymian oder Zitronenmelisse fein schneiden und über die Aprikosen geben.



DIE SONNE FRANKENBERG

Eine kleine Welt für sich.

Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg
Marktplatz 2-4 · 35066 Frankenberg · Telefon +49 6451 750-0 · Fax +49 6451 750-500
info@sonne-frankenberg.de · www.sonne-frankenberg.de



FEINE
PRIVAT
HOTELS
Wirtlichkeit und Leidenschaft



DIE SONNE FRANKENBERG

Eine kleine Welt für sich.

WEIHNACHTS *Sonderseiten*

Weihnachten/Silvester 2016

Marktplatz 2-4 · 35066 Frankenberg · Telefon: +49 6451 750-0



Weihnachtszeit in Frankenberg

Stimmungsvolle Stunden in der Sonne,
der Walkemühle und im Alt Battenberg

Verschenken Sie
Sonne zum Fest!

Individuelle Wertgutscheine –
ab Oktober online auf
www.sonne-frankenberg.de



RELAIS &
CHATEAUX



FONDUE



BANKETTSAAL WILHELM TISCHBEIN

Nach einem Glas Glühwein auf der Sonne Terrasse gibt's das klassische Fondue mit allem, was das Herz begehrt – gesellig und abwechslungsreich!
34,50 Euro pro Person, maximal 30 Teilnehmer

KÄSEFONDUE



BANKETTSAAL WILHELM TISCHBEIN

Schweizer Bergkäse-Fondue mit geschmolzenem Greyerzer und Emmentaler, einem Spritzer Kirschwasser und frisch gebackener Brotauswahl mit Pane Rustico und leckerem Bauernbrot. Dazu servieren wir eine kleine Schinkenplatte mit Schweizer Spezialitäten und Mixed Pickles.

34,50 Euro pro Person, maximal 30 Teilnehmer



KOCHKURS „WEIHNACHTSSCHMAUS UND KÜCHENPLAUSCH“

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE

Gemeinsam mit Küchenchef Erik Arnecke kreieren Sie ein einzigartiges 4-Gang-Menü, tauschen sich aus und werden zum Team – ein Fest für Gourmets und solche, die es werden wollen. Im Anschluss wird am Chef's Table gemeinsam gespeist, zum Abschied bekommen Sie die Rezeptmappe für Zuhause. Dauer: 6 Stunden.

199 Euro pro Person



HEISSER STEIN

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE

Heiße Sache, so ein heißer Stein: Die ideale Unterlage zum Braten für Galloway-Ochsen, Fasan, Wildschweinbauch oder eine leckere Goldforelle. Inklusive einer Anleitung von Küchenchef Erik Arnecke.

79 Euro pro Person

GÄNSEESSEN

BANKETTSAAL WILHELM TISCHBEIN

Pure Vorfreude aufs Fest in vier oder drei Gängen. Kommen Sie mit mehr als 25 Personen, wird die Gans am Buffet serviert.

4-Gang-Menü oder Buffet für 49 Euro pro Person
3-Gang-Menü für 39 Euro pro Person



GANS FÜR GOURMETS

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE

Ein 4-Gang-Gänsemenu, genossen im einladenden und offenen Sternerestaurant Philipp Soldan – mit Aperitif am Küchenpass.

88 Euro pro Person
60 Euro Weinbegleitung und Mineralwasser



PLANWAGENFAHRT

DAUER: 1 BIS 3 STUNDEN

Verschiedene Touren durch das Ederbergland, dazu regionale Köstlichkeiten.

Preis auf Anfrage

WEIHNACHTEN IM PHILIPP SOLDAN

PHILIPP SOLDAN

Anspruchsvoll genießen in unserem Gourmetrestaurant Philipp Soldan. Erik Arnecke und sein Team servieren ein weihnachtliches 4-Gang-Menü mit Aperitif am Küchenpass.

88 Euro pro Person
60 Euro Weinbegleitung und Mineralwasser



STADTFÜHRUNG

DAUER: CA. 1,5 STUNDEN

Stadtführung durch Frankenberg und Besichtigung der Liebfrauenkirche.

20 Euro pro Person (bis 10 Personen)
30 Euro pro Person (ab 11 Personen)

Weihnachtsfeier
in der Sonne:
10x anders

Für Kollegen, Freunde und Familien.

Erfolge feiern, Pläne schmieden: Eine Weihnachtsfeier in der Sonne ist ein besonders festliches Erlebnis – und das passende Rahmenprogramm gibt's gleich dazu.

BUCHUNGSHOTLINE
FÜR IHRE
WEIHNACHTSFEIER:

info@sonne-frankenber.de
Telefon 06451/750-506



WHISKYTASTING

DAUER: 2,5 STUNDEN

Bei unserem traditionellen Whisky-Tasting werden Ihre Geschmacksnerven auf die Probe gestellt. Wir nehmen Sie mit in die schottischen Highlands und die Speyside. Wir beginnen den Abend mit einem Essen, danach werden die Whiskies vorgestellt und verkostet. Inklusive Wasser, Brot, Aperitif und schottischer Spezialitäten.

69 Euro pro Person,
ab 8 bis 16 Personen



WEIHNACHTS- BAUMVERKAUF AN DER WALKEMÜHLE

vom 3. bis 23. Dezember 2016

Zu jedem Baum erhalten Sie
einen Gutschein für einen Glühwein
auf dem Weihnachtsmarkt!

ES WEIHNACHTET AN DER WALKEMÜHLE!

Der Adventskalender ist gepackt, der Kranz ist gebunden und mit etwas Glück fällt schon ein bisschen Schnee. Die Adventszeit beginnt – und mit ihr die wohl schönste Zeit des Jahres an der Walkemühle: auf der Eislaufbahn drehen Groß und Klein ihre Runden, die Schlittschuhe können direkt vor Ort geliehen werden. Und danach? Ein gemütlicher Bummel über den Weihnachtsmarkt, vergnügliches Plauschen bei Glühwein und Grillwurst. Vom 25. November bis 23. Dezember jeweils von freitags bis sonntags.

FREITAG, 25. NOVEMBER 2016

15 Uhr: Eröffnung des Weihnachtsmarktes
19 Uhr: „Baum erleuchten“

SONNTAG, 11. DEZEMBER 2016

13 Uhr: Plätzchen backen für Kinder in der Alm

SONNTAG, 18. DEZEMBER 2016

16 Uhr: Große Tombola mit tollen Hauptpreisen

Zusammenkommen in der Walkemühle

Wählen Sie zwischen zwei winterlichen Buffets oder unserem Gänsebuffet. Gerne bieten wir nach Absprache auch eine Getränkepauschale an. Weihnachtliche Tisch- und Raumdekoration, sowie musikalische Untermalung sind selbstverständlich inklusive. Falls Sie möchten, ist gegen Aufpreis auch der Weihnachtsmann dabei.

IHR EMPFANG

Glühweinempfang 3,50 Euro pro Person
Süßer Weihnachtsempfang mit Weihnachtsgebäck, Nüssen und Lebkuchen, dazu Kaffee, Kakao und Glühwein 7,50 Euro pro Person
Winterliche Canapés und Prosecco 7 Euro pro Person

Je nach Wetterlage können die Empfänge auf dem Weihnachtsmarkt stattfinden. Wir stellen einen gemütlichen Loungebereich und Heizpilze zur Verfügung.

IHRE LOCATION

RESTAURANT

Maximale Gruppengröße 50 Personen
Buffet ab 29,50 Euro pro Person

ZUNFTSTUBE

Ab 20 Personen bis maximal 40 Personen
Menü ab 27,50 Euro pro Person
Buffet ab 29,50 Euro pro Person

FESTSCHEUNE

Buffet ab 30 Personen bis maximal 50 Personen
Buffet ab 29,50 Euro

Weihnachtsfeiern im Alt Battenberg

Hessisch, ländlich, stimmungsvoll: das Alt Battenberg. Wer eine weihnachtliche Zusammenkunft im urgemütlichen Ambiente eines Gasthofes plant, ist in unserer alten Postkutschen-Station genau richtig.



FESTLICHES WINTERBUFFET

ALT BATTENBERG

Nach einem Empfang mit Punsch und Glühwein servieren wir ein herrlich deftiges Buffet mit Fisch, Schwein, Geflügel, Beilagen, Blattsalaten und Desserts. Getränke à la carte.

Ab 19,50 Euro pro Person,
maximal 50 Personen

DAS GÄNSEBUFFET

ALT BATTENBERG

Wir begrüßen Sie mit Punsch und Glühwein, im Anschluss servieren wir eine Gänsekraftbrühe. Am Buffet locken Gänsebrust und -keule, Klassiker wie Rot- und Rosenkohl, Beilagen und Desserts. Getränke à la carte.

26,50 Euro pro Person, maximal 50 Personen

À LA CARTE

ALT BATTENBERG

Ein heißer Punsch oder einen Glühwein vorweg – dann wählt ein jeder Speisen nach Gusto.
Maximal 25 Teilnehmer.

ALPENLAUNE – ab dem 16. November 2016

Hüttengaudi an der Walkemühle: Auch in diesem Jahr öffnet die Alm wieder ihre Türen für Feste und Feiern in der Vorweihnachtszeit. Gewohnt gemütlich und herrlich rustikal, lässt es sich hier ganz vorzüglich beisammen sein – bis zu 100 Personen finden Platz. Zum bayerisch-österreichischen Ambiente gehört natürlich auch Deftiges aus der Küche, die klassische Weihnachtsgans, original bayerische Musi und perfekter Biergenuss. Laden Sie Ihre Kollegen, den Verein oder den privaten Freundeskreis ein, gemeinsam aufs vergangene Jahr zurück zu blicken und ein, zwei Maß zu heben. Ausgelassene Stimmung und traditionsreiches Vergnügen garantiert!

WEIHNACHTSFEIER AUF BAYERISCH

Das wird ein Fest in der Sonne Alm: kleinere Gruppen speisen à la carte. Sie möchten exklusiv mieten? Ab 50 Personen bieten wir Ihnen unser Buffet ab 29,50 Euro pro Person.

Vor der Almsaison exklusive Vermietung ab 30 Personen, Buffet ab 29,50 Euro pro Person.



SERVUS, ALM!



DIE SONNE

Freilandgans

SONNE STUBEN

1. NOVEMBER BIS 11. DEZEMBER 2016

Brust oder Keule? Wir freuen uns auf die Gänse-saison im November und Dezember! Genießen Sie unser traditionelles Menü in vier Gängen oder wählen Sie à la carte.

49 Euro pro Person



Waffelzeit

SONNE STUBEN UND BISTRO PHILIPPO
14. NOVEMBER 2016 BIS 7. JANUAR 2017

Wir servieren winterliche Variationen von der Waffel, dazu reichen wir Schmand, Pflaumenmus, Rote Grütze oder Vanilleeis. Himmlisch!

Tea Time!

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE
JEDEN ADVENTSSONNTAG: 27. NOVEMBER,
4., 11., 18. DEZEMBER 2016 | BEGINN 15 UHR

Sie sind nicht nur am begehrtesten Platz der Sternküche zu Gast, Sie werden auch mit feinsten Tees und edlem Gebäck verwöhnt. Freuen Sie sich auf einen stilvollen Sonntagsteak.

39 Euro pro Person, maximal 16 Teilnehmer

Musical Dinner

BANKETTSAAL WILHELM TISCHBEIN
2. DEZEMBER 2016
EINLASS 18:30 UHR, BEGINN 19:30 UHR

Nach dem Aperitif dürfen Sie sich auf perfekte Unterhaltung freuen – schauspielerisch wie kulinarisch! Zum Dinner in vier Gängen servieren wir unterhaltsame Szenen von den Bühnen dieser Welt. Dauer: ca. 4 Stunden.

89 Euro pro Person

Adventsbrunch

BANKETTSAAL WILHELM TISCHBEIN
4. DEZEMBER 2016 | BEGINN 11 UHR

Was gibt es Schöneres, als im Kreis der Lieben ein langes üppiges Sonntagsfrühstück zu erleben? Laden Sie Freunde und Familie zum vorweihnachtlichen Genießen in die Sonne ein. Kaffee, Tee, Wasser und Säfte inklusive. Dauer: ca. 4 Stunden.

36,50 Euro pro Person

16,50 Euro für Kinder von 7 bis 12 Jahre
Kinder bis 6 Jahre frei

Whisky & Women – 2. Ladies' Night

SONNENLAND

16. DEZEMBER 2016 | BEGINN 19 UHR

Finden Sie Ihren Whisky: An diesem Abend geht's um die samtig-milden Genüsse Schottlands, exklusiv unter Damen. Gerahmt wird der Abend von schottischen Spezialitäten, Süßem und Espresso. Släinte mhat, ladies!! Dauer ca. 4 Stunden.

59 Euro pro Person, maximal 16 Teilnehmer

Tea Time mit Lesung

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE
23. DEZEMBER 2016 | BEGINN 15 UHR

Kurz vor Heiligabend wird es spannend in der Sternküche: Bei erlesenen Tees und feinstem Gebäck lauschen Sie großen Erzählungen.

39 Euro pro Person, maximal 16 Teilnehmer

Weihnachten in den Sonne Stuben

SONNE STUBEN
25. UND 26. DEZEMBER 2016

Zwischen 12 und 14 Uhr reichen wir unsere wahrhaft festlichen Menüs: regional, saisonal und zeitgemäß. Reservieren Sie rechtzeitig!

3-Gang-Mittags-Menü 39 Euro pro Person
4-Gang-Mittags-Menü 49 Euro pro Person



Weihnachtsbrunch

BANKETTSAAL WILHELM TISCHBEIN
25. UND 26. DEZEMBER 2016
BEGINN 11 UHR

Beginnen Sie die geruhsamen Feiertage mit einem ausgiebigen Brunch – entspannter lässt es sich kaum feiern! Erwarten Sie abwechslungsreiche Köstlichkeiten und gönnen Sie sich vom Feinsten. Kaffee, Tee, Wasser und Säfte inklusive, Dauer ca. 4 Stunden.

38,50 Euro pro Person

16,50 Euro für Kinder von 7 bis 12 Jahre
Kinder bis 6 Jahre frei

WALKEMÜHLE ALT BATTENBERG



Gänsebuffet

BURGBERG STUBE ALT BATTENBERG
11. UND 13. NOVEMBER 2016

Zum Fest der Laternen darf sie nicht fehlen: die Martinsgans. Unser Buffet bietet neben Brust und Keule ein feines Süppchen, Rot- und Rosenkohl, Knödel, Kartoffeln und eine Dessertauswahl.

26,50 Euro pro Person

Adventsbrunch

BURGBERG STUBE ALT BATTENBERG
11. DEZEMBER 2016 | BEGINN 10:30 UHR

Nach Herzenslust zugreifen: Unser Buffet bietet das Beste eines Frühstücks, dazu eine Vielfalt an Salaten, Hauptgängen und Desserts. Ein Adventssonntag wie er im Buche steht! Kaffee, Tee, Wasser und Säfte inklusive.

24,50 Euro pro Person

12 Euro für Kinder von 7 bis 12 Jahre
Kinder bis 6 Jahre frei



Festtagsbuffet

ALT BATTENBERG
25. UND 26. DEZEMBER 2016
BEGINN 12 UHR

Ländlich-romantisch, urgemütlich und absolut köstlich – das Festtagsbuffet im Alt Battenberg macht das feiertägliche Mittagessen zu einem genussvollen Erlebnis für die ganze Familie. Ab 18 Uhr gilt die reguläre Speisekarte.

26,50 Euro pro Person

Silvester

ALT BATTENBERG
31. DEZEMBER 2016 | BEGINN 18 UHR

Das alte Jahr Revue passieren lassen, dazu hessisch-traditionell speisen, das ist der Start in den Jahreswechsel im Alt Battenberg. Bis 22 Uhr genießen Sie unser Silvestermenü, danach feiern Sie ganz entspannt zu Hause oder auf einer Party.

28,50 Euro pro Person

Ganz viel Gans!

WALKEMÜHLE
1. BIS 30. NOVEMBER 2016

Ganz gleich, ob Sie eine Martins- oder Weihnachtsgans bevorzugen: In der Walkemühle gibt's Altbewährtes, klassisch serviert mit Rosen- und Rotkohl, Maronen, Knödeln und Bratapfel zum krönenden Abschluss.

Brunchen im Advent

WALKEMÜHLE
JEDEN ADVENTSSONNTAG: 27. NOVEMBER,
4., 11., 18. DEZEMBER
BEGINN 10:30 UHR

Entfliehen Sie dem Trubel der Vorweihnachtszeit und verbringen Sie entspannte Stunden beim Adventsbrunch in der Walkemühle. Kaffee, Tee, Wasser und Säfte inklusive, Dauer ca. 4 Stunden.

28,50 Euro pro Person

14 Euro für Kinder von 7 bis 12 Jahre
Kinder bis 6 Jahre frei



Silvester in der Mühle

WALKEMÜHLE
31. DEZEMBER 2016 | BEGINN 18:30 UHR

Ein stilvolles Dinner in den historischen Räumlichkeiten der Walkemühle, perfekt für Familien und Freundeskreise. In ausgelassener Silvesterlaune treten Sie nach dem Essen den Heimweg an – oder geht's noch auf eine Party zum Jahreswechsel?

4-Gang-Menü 38,50 Euro pro Person

5-Gang-Menü 43,50 Euro pro Person



Philipp Soldan

MITTWOCH BIS SAMSTAG ab 18 Uhr, SONNTAG von 12 bis 15 Uhr
HEILIG ABEND ab 18.30 Uhr,
1. WEIHNACHTSTAG mittags und abends geöffnet,
2. WEIHNACHTSTAG geschlossen

HOTEL DIE SONNE FRANKENBERG
Marktplatz 2-4 · 35066 Frankenberg
Telefon: +49 (0) 64 51 750 - 0 · info@sonne-frankenberg.de



Sonne Stuben

MONTAG BIS FREITAG: von 6:30 bis 22 Uhr
SAMSTAG UND SONNTAG: von 7:30 bis 22 Uhr
HEILIG ABEND, 1. UND 2. WEIHNACHTSTAG GEÖFFNET

HOTEL DIE SONNE FRANKENBERG
Marktplatz 2-4 · 35066 Frankenberg
Telefon: +49 (0) 64 51 750 - 0 · info@sonne-frankenberg.de



Alt Battenberg

DIENSTAG BIS FREITAG: ab 12 Uhr
SAMSTAG UND SONNTAG: ab 11 Uhr
HEILIGABEND GESCHLOSSEN
1. UND 2. WEIHNACHTSFEIERTAG UND SILVESTER: ab 12 Uhr

ALT BATTENBERG
Marburger Str. 19a · 35088 Battenberg
Telefon: +49 (0) 64 52 92 82-0 · info@alt-battenberg.de



Walkemühle

MONTAG, MITTWOCH, DONNERSTAG UND FREITAG:
Kaffee und Kuchen ab 14 Uhr · Abendessen ab 18 Uhr
SAMSTAG, SONNTAG UND AN FEIERTAGEN: ab 11:30 Uhr
Dienstag Ruhetag, Heiligabend geschlossen
1. UND 2. WEIHNACHTSFEIERTAG UND SILVESTER: ab 12 Uhr

WALKEMÜHLE
Ederstraße 20 · 35066 Frankenberg
Tel.: +49 (0) 64 51 23 02 64-0 · info@walkemuehle.de



Alm an der Walkemühle

16. NOVEMBER BIS 30. DEZEMBER 2016:
MONTAG UND MITTWOCH BIS SAMSTAG: ab 17 Uhr
SONNTAG: ab 12 Uhr
Küche von 18 bis 22 Uhr, Kaffee und Kuchen ab 14 Uhr
Heiligabend, 1. und 2. Weihnachtsfeiertag geschlossen,
Dienstag Ruhetag
1. BIS 17. JANUAR 2017:
FREITAG UND SAMSTAG: ab 17 Uhr, SONNTAG: ab 12 Uhr
Küche von 18 bis 22 Uhr, Montag bis Donnerstag geschlossen



Weihnachtsmarkt an der Walkemühle

25. NOVEMBER BIS 20. DEZEMBER 2016:
FREITAG UND SAMSTAG: von 16 bis 20 Uhr
SONNTAG: von 14 bis 20 Uhr

