



4 Hochgenuss³

- 3 Regionen, 3 Handschriften
- 3 Sterne, 3 junge Talente,
- 3 mal kulinarischer Hochgenuss

6 Amalric und Georg

Neue Künstler in der Sonne Von der Zeichnung auf den Teller Kochen ist nicht nur Handwerk

8 Philipp Soldan

Feiner natürlicher Genuss Leichtigkeit, Offenheit und Transparenz Kochkurse und Events im Philipp Soldan

10 SonneStuben

Geliebte Tradition Tracht-Werk – Projekt und Modenschau **Events SonneStuben**

12 Bankett Sonne

Tagen und Feiern Kulinarische Highlights und Kulturvergnügen Events in unseren Veranstaltungsräumen

14 Philippo Bar & Lounge

Mediterrane Momente

15 SonnenLand

Sonne schenken & genießen 2 Olivenöle - 2 Anbauregionen: Griechenland und Italien

16 SonneSpa

Ganzheitlich Du Beauty. Massage. Day Spa.

18 Die neue Festscheune

Landgut Walkemühle Das ideale Ambiente für Ihre Feierlichkeiten Eröffnung am 1. Mai 2019

20 Landgut Walkemühle

Heimisch feiern & genießen Restaurant. Hofgarten. Festscheune. Kulinarischer Kalender

22 Alt Battenberg

Gutbürgerlich feiern & genießen Hessisch, ländlich, stimmungsvoll Kulinarischer Kalender

Besondere Ereignisse sind mit der Sonne gekennzeichnet

Impressum

1. Ausgabe, März 2019 Sonne Genuss Magazin des Relais & Châteaux Hotels Die Sonne Frankenberg Verantwortlich für die Inhalte: Jasmina Klessa Texte und Redaktion: Jasmina Klessa, Uta Lindemann . Gestaltung: Monika Goecke

Marktplatz 2-4 . 35066 Frankenberg Tel. +49 6451 750-0 info@sonne-frankenberg.de www.sonne-frankenberg.de

Alle Angaben dieser Druckschrift wurden mit Sorgfalt erstellt und überprüft, trotzdem sind Irrtümer und Fehler nicht auszuschließen.

Bildnachweis

Bildnachweis
Titelmotiv . Georg von Doesburg | S. 2, 3 oben links,
11, 9 oben, 12 links, 16, 18 unten, 20, 22 . Ydo Sol |
S. 7, 8, 15 . Monika Goecke | S. 9 unten . Karsten
Bechstedt | S. 10 oben links und Mitte . Kai Nolda /
oben Mitte . Christian Platz | S. 16 . Adobe Stock |
S. 17 . Morozova Tatiana | S. 18 oben . RSE Planungsgesellschaft mbH | S. 21 oben rechts . iStock |
alle anderen Sonne Frankenberg.



Es beginnt immer mit einer Idee ...

Das Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg ist eine kleine Welt für sich, direkt am Marktplatz des idyllischen Fachwerkstädtchens. Wir bieten mehr als einfach nur Hotelzimmer und Restaurants. Wir begeistern durch Liebe zum Detail und schaffen unvergessliche Erlebnisse.

Unsere neueste Idee ist das Genussmagazin, das Sie nun in Händen halten.

Ich freue mich, Ihnen die erste Ausgabe unseres Magazins präsentieren zu dürfen, das künftig zweimal jährlich erscheinen wird. Hier werden wir Sie über die attraktivsten Angebote in der Sonne Frankenberg informieren. Auf 24 Seiten entdecken Sie uns vielleicht ganz neu oder entdecken uns für sich. Dabei möchten wir Ihnen unter anderem Appetit auf den Besuch bei uns machen – hier können Sie die Gourmetküche unseres Sternekochs im »Philip Soldan« ebenso genießen, wie einfach einmal eine Suppe auf der Terrasse der Sonne Stuben. Viele Lieferanten und Produzenten kennt das Küchenteam persönlich, Qualität und regionaler Bezug stehen bei uns ganz oben.

Lernen Sie unsere regionalen Betriebe kennen – besonders freuen wir uns über unsere neue Festscheune – und verschaffen Sie sich einen Überblick über die abwechslungsreichen Veranstaltungen für Körper und Geist.

Wir wollen Ihnen auch die Menschen nahebringen, die die Geschicke in unserem Hotel prägen: Dieses Mal stellen wir Ihnen unsere neuen Künstler in der Küche, *Amalric Razat* und *Georg von Doesberg* einmal ganz persönlich vor.

Zu den absoluten Highlights der kommenden Wochen zählt ganz sicher der vom 27. April bis zum 5. Mai stattfindende »Literarische Frühling«. Wir sind sehr glücklich, eines der drei Hotels zu sein, auf die die Initiative zu dem Festival zurückgeht.

Kultur, Authentizität und Qualität passen zu uns, daher sind wir auch beim zweiten Höhepunkt der Stadt Frankenberg in diesem Jahr, der Europeade, mittendrin. Wir liefern Ihnen einen Hintergrundbericht zum Projekt »TRACHT-WERK«, in Kooperation mit der Stadt Frankenberg und dem Studiengang Modedesign der HS Hannover, dessen Höhepunkt die große Modenschau im Frankenberger Jubiläumsjahr, am 18. Mai 2019, am Marktplatz sein wird.

Ihnen allen, ob Stammgast, zukünftigem Gast oder am Haus und der Umgebung interessierten Leser, wünschen wir viel Freude bei der Lektüre unseres Sonnengenusses.

Ihr Gerhard Pohl (Geschäftsführer) und das Sonne-Team



3 STERNE 3 HANDSCHRIFTEN 3 JUNGE TALENTE 3 MAL KULINARISCHER HOCHGENUSS

Veranstaltung Hochgenuss³

im Gourmetrestaurant Philipp Soldan

So 08. September 2019 | 18.00 Uhr

6-Gang-Menü und Getränkebegleitung

€ 189,- pro Person

Lernen Sie die kulinarische Spitze Mitteldeutschlands kennen oder wechseln Sie am Abend einmal Ihren Stammplatz in ein anderes besterntes Restaurant in Ihrer Region.

Freuen Sie sich auf 3 verschiedene Regionen, die zum Verweilen und zum kulinarischen und kulturellen Austausch einladen:

- 1. Frankenberg (Eder) 08. September 2019
- 2. Limburg an der Lahn Winter 2019
- 3. Schmallenberg im Sauerland Frühjahr 2020

Die 3 Küchenchefs und Ihre Teams präsentieren sich erstmals im September in der Gourmetküche des Philipp Soldan. Freuen Sie sich auf insgesamt 3 gemeinsame Termine in 3 verschiedenen Restaurants.

Restaurant Philipp Soldan

Erik Arnecke
und Sommelière Winni Mok erwarten
Sie mit Ihrem Team im Philipp Soldan,
im Hotel die Sonne Frankenberg.
Feiner, natürlicher Genuss – die naturverbundene Gourmetküche Erik Arneckes
steht für hochwertige und ursprüngliche
Produkte, Leichtigkeit, Offenheit, Transparenz und einen klaren Bezug zur Region.
Dabei verbindet er Modernes mit traditionellen Elementen. Vom Gault & Millau
wurde er mit 16 Punkten, im Guide
Michelin mit 1 Stern ausgezeichnet.

Restaurant 360°

Alexander Hohlwein
Seit März 2016 betreibt Küchenchef &
Inhaber Alexander Hohlwein gemeinsam
mit seiner Partnerin Rebekka Weickert
das Restaurant 360°. Als Gastgeberin und
Sommelière findet Rebekka Weickert zu
jedem Gericht den passenden Wein aus
ihrer ca. 100 Positionen umfassenden
Weinkarte. Alexander Hohlwein wurde vom
Gault & Millau mit 17 Punkten, im Guide
Michelin mit 1 Stern ausgezeichnet.

Restaurant Hofstuben

Felix Weber

Im Romantik Hotel Deimann in Schmallenberg im Sauerland, erleben Sie Kulinarik als Gemeinschaft mit offenen Einblicken in die Geheimnisse des Kochens. Küchenchef Felix Weber, der in den besten Restaurants Deutschlands sein Handwerk gelernt hat, verwöhnt seine Gäste mit modern-französischen und puristischen Menüs und Produkten von allerhöchster Qualität. Vom Guide Michelin wurde er mit 1 Stern ausgezeichnet.

Arrangement Hochgenuss³

- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer Classic inklusive Sonne-Frühstücksbuffet
- Teilnahme am Eventabend inklusive 6-Gang-Menü und Getränkebegleitung im Gourmetrestaurant Philipp Soldan
- Genießer-Stunden im SonneSpa

ab € 369,- pro Person im DZ Classic

2017 Sieben Grauburgunder trocken Klostermühle Odernheim & Team Sonne Frankenberg

Wir haben zusammen mit der Klostermühle Odernheim unseren ersten Wein cuvéetiert. Neugier und Begeisterung für gute Weine haben uns im vergangenen Jahr an die Nahe zum Weingut Klostermühle Odernheim gebracht. Relativ schnell entstand dort die Idee, einen Wein, den es nur bei uns gibt, abzufüllen.

Aus 7 Fässern haben wir unseren Grauburgunder cuvéetiert und sind mächtig stolz, dass er endlich da ist. Herausgekommen ist ein echtes Fest für Grauburgunder-Liebhaber und ein perfekter Essensbegleiter: Im Duft gelbe Früchte und Kräuter, am Gaumen Pfirsich-, Apfel- und Zitrusnoten, nussige Töne, frische Säure und feiner Schmelz.

Erhältlich in der Sonne, Walkemühle, Alt Battenberg und im SonnenLand.



VON DER ZEICHNUNG AUF DEN TELLER



Unsere neuen Künstler im Philipp Soldan

Amalric Razat

26 Jahre alt, geboren in Lyon. 2 Jahre Jungkoch bei Jean Alexandre Ouaratta im »Château de Bagnols«. Während seines dreijährigen Aufenthalts in Australien, arbeitete er anderthalb Jahre im Ressort »One and Only Wolgan Valley« als »Chef de Partie«, verantwortlich für Bäckerei und Konditorei. Dort lernte er Eric Zetzsche, Sous Chef im Philipp Soldan kennen, der ihn hierher locken konnte. Seit 2018 ist er im Philipp Soldan als Pâtissier für süße Verführungen und Desserts zuständig.

Georg von Doesburg

20 Jahre alt, geboren in Bonn. 3 Jahre Ausbildung als Koch im »Maritim Hotel« in Bonn. Im Jahr 2017 arbeitete er im 5-Sterne Superior »Interalpen-Hotel Tyrol«. Die Genuss-Küche im Interalpen-Hotel sagt von sich, sie sei »ein Ort für Künstler und Könner«. Umso größer ist unsere Freude, ihn seit 2018 als Künstler hier bei uns im Philipp Soldan zu haben.









Zwei Künstler in der Küche

Kochen und Kunst haben Kreativität gemeinsam. Die Fertigkeiten eines Künstlers und seine Hingabe finden sich beim Kochen wieder, in der Vielfältigkeit und der individuellen Herangehensweise, wenn er die Zubereitung seiner Werke ebenso beherrscht, wie der Maler Pinsel und Farben.

Razat Amalric kann zeichnen, malen, kreieren, backen – ganz wie ein bildender Künstler entwirft er sein Kunstwerk, bevor er es herstellt. Je mehr Sinne es anspricht, desto größer ist die Wirkung, die es auf uns hat, und desto grandioser ist das Kunstwerk – so sein Credo. Aus seinen Skizzen ist unser neuestes Dessert »Sorbet vom weißen Giganten« entstanden. Pâtisserie wird auch als »süße Kunst in kleiner Form« bezeichnet.

Georg von Doesberg ist seit er zurückdenken kann kreativ gewesen, wobei ihn das Zeichnen von Disney Cartoonfiguren auf Papier und das Malen von Landschaftsbildern auf Leinwänden genauso interessiert haben, wie das Formen von Figuren aus Ton. So scheint es kein Zufall, dass er das Fach Kunst als schriftliches Schulfach gewählt hat.

Beiden ist zu eigen, dass sie die Zeit in der Küche als einen kreativen Prozess sehen, der immer neue Chancen bietet, nicht nur Leckeres, sondern Außergewöhnliches auf die Teller zu zaubern.





Leichtigkeit, Offenheit und Transparenz

werden im Philipp Soldan großgeschrieben. Das betrifft seine Gourmetküche ebenso wie die Räumlichkeiten: Glaswände schaffen die Transparenz, der Philipp Soldan Chef's-Table gibt offene Einblicke in die Küche. Offenheit ist auch das Grundprinzip der beiden begehbaren Wein-Klimaräume, die in das Restaurant integriert sind. Erik Arnecke legt Wert auf Produkte von ausgesuchter Qualität, mit klarem Bezug zur Region und auf ein konstant hohes Niveau bei der Zubereitung.

Feiern Sie mit uns den »Tag der offenen Tür« im Philipp Soldan | So 14. April

Lernen Sie unsere Küche und das Handwerk des Kochs kennen. Bei einem kleinen Plausch am Küchenpass, stellen wir Ihnen unsere hausgemachten Produktlinien und kleine kulinarische Köstlichkeiten aus der Philipp Soldan-Küche vor.

Von 12:00 - 16:30 Uhr | kostenfrei





Werden Sie jetzt Mitglied in unserem KOCHCLUB PHILIPP SOLDAN.

Kommen Sie in den Genuss exklusiver Tipps.
Besuchen Sie als Mitglied des Kochclubs besondere kulinarische Veranstaltungen und Ausflüge der Sonne Frankenberg.

GUT ZU WISSEN

Öffnungszeiten

Mi/Do von 18:30-22:00 Uhr Fr/Sa von 18:00-22:00 Uhr So von 12:00-14:30 Uhr

Betriebsferien

Vom 14. Juli - 07. August 2019

Sitzplätze

- Restaurant für bis zu 40 Personen
- Chef's Table für bis zu 12 Personen

Erik Arnecke

Küchenchef Restaurant Philipp Soldan

Buchen Sie unter:

Tel. 0 6451 / 750-0 info@sonne-frankenberg.de www.sonne-frankenberg.de/ticketshop



Fischmenü | Mi 17. – Mo 22. April

Traditionell verzichten wir am Karfreitag auf Fleisch »der Tiere des Himmels und der Erde«.

4-Gang-Fisch- & Meeresfrüchtemenü | € 79,- pro Person

Kulinarischer Frühlingssonntag | So 28. April

Wir bringen Ihnen den Frühling mit unserem bunten Menü direkt auf den Teller.

Von 12:00 -14:30 Uhr | 3-Gang Frühlingsmenü und ein frühlingshafter Küchengruß | € 49,- pro Person

Michael Quast Küchenlesung im Rahmen des »Literarischen Frühlings« | Mo 29. / Di 30. April

Menschen im Hotel – Weltliteratur an authentischen Orten – Lesung & Flying Dinner Michael Quast liest Ausschnitte aus dem Buch. Dazu präsentiert Sternekoch Erik Arnecke ein erlesenes Menü, das einer Speisekarte des Hotels Adlon aus dem Jahr 1907 entnommen ist.

Beginn 16:00 Uhr | Lesung & Flying Dinner | Hotel Die Sonne Frankenberg | € 79,30 pro Person



Meine Lieblingsgerichte Kochkurs | So 05. Mai

Küchenchef Erik Arnecke verrät die Zubereitung seiner ganz persönlichen Lieblingsgerichte. Dann werden die vier Gänge gemeinsam gekocht und anschließend mit Begeisterung genossen. Inklusive 4-Gang-Menü, Aperitif, korrespondierender Weine, Wasser, Kaffee. Sie nehmen Ihre Kochschürze sowie die Kochkursmappe mit allen Rezepten mit nach Hause.

Beginn 11:00 Uhr | € 149,- pro Person / 109,- Begleitperson ohne Kochkurs

Erdbeeren, Waldmeister, Spargel & Co. Kochkurs | So 26. Mai

Sie gehören zum Frühling wie die Sonne. Inklusive 4-Gang-Menü, Aperitif, korrespondierender Weine, Wasser und Kaffee.

Beginn 11:00 Uhr | € 219,- pro Person / € 129,- Begleitperson ohne Kochkurs



Summer is calling | Fr 21. Juni

Wir servieren Ihnen karibisches Urlaubsfeeling auf den Teller und ins Glas.

Beginn 18:00 Uhr | 5-Gang-Menü, sommerlicher Aperitif, Getränkebegleitung | € 139,- pro Person

Jordan Olivenöl Kochkurs & Degustation | So 30. Juni

Verkosten Sie besondere Olivenprodukte und bereiten Sie im Anschluss ein mediterranes Menü rund um die Olive zu. Inklusive 4-Gang-Menü, Wasser, Softdrinks, korrespondierender Weine, Kaffee.

Beginn 11:00 Uhr | 179,- pro Person / 119,- Begleitperson ohne Kochkurs



Gourmet BBQ im Philipp Soldan | Fr 05. Juli

Ein Barbecue-Abend auf der SonneSpa-Terasse, mit Tipps und Tricks zum sommerlichen BBQ. Die Terrasse wird zum Restaurant mit offenen Küchenstationen. Lernen Sie außerdem die hausgemachten Produkte, wie zum Beispiel die BBQ-Sauce, der Sonne Frankenberg kennen. Bei Regen findet die Veranstaltung am PS Chef's-Table statt.

Beginn 18:30 Uhr | Fingerfood zum Aperitif, 5-Gang-BBQ-Menü | € 79,- pro Person Inklusive Getränkebegleitung, Riegele Bierspezialitäten, Wasser und Softdrinks | € 119, - pro Person

SEPT.

Leichte Schmorgerichte

und Saucen Kochkurs | So 01. September

Bereiten Sie Schmorgerichte und dazu köstlich aromatische Saucen à la Erik Arnecke zu. Inklusive 4-Gang-Menü, Aperitif, korrespondierender Weine, Wasser und Kaffee.

Beginn 11:00 Uhr | \leqslant 219,- pro Person / \leqslant 129,- Begleitperson ohne Kochkurs

Hessische Spezialitäten

Kochkurs So 29. September

Gemeinsam bereiten wir abwechslungsreiche Gerichte aus der Heimatküche zu. Inklusive 4-Gang-Menü, Aperitif, korrespondierender Weine, Wasser und Kaffee.

Beginn 11:00 Uhr | € 199,- pro Person / € 129,-Begleitperson ohne Kochkurs

OKT.

Feierabendgerichte mit Kürbis & Co.

Kochkurs Do 31. Oktober

Erik Arnecke wird Sie mit neuen überraschenden Rezepten, rund um den Kürbis begeistern. Inklusive 4-Gang-Menü, Aperitif, korrespondierender Weine, Wasser und Kaffee.

Beginn 18:00 Uhr | € 109,- pro Person

Sonntagsvergnügen

Mittagessen im Philipp Soldan.

Wir verwöhnen Sie mit einem 3-Gang-Menü inklusive Aperitif.

€ 49,- pro Person

Alle Kochkurse: Inklusive 4-Gang-Menü, Aperitif, korrespondierender Weine, Wasser und Kaffee.







TRACHT-WERK

ModedesignerInnen knöpfen sich die hessische Tracht vor und kreieren zeitgenössische Mode von Street-Style bis Couture.

Studierende der Hochschule Hannover haben gemeinsam mit den Partnern der Stadt Frankenberg und den Museen des Landes Hessen, die Schwälmer, die Edertaler und die Marburger Trachten erforscht und sich inspirieren lassen. Der Clash der Kulturen, die Leidenschaft für traditionelles Handwerk und die Kritik an Kleidernormen werden modisch und humorvoll umgesetzt und inszeniert.

Das Projekt »TRACHT-WERK« ist ein gemeinsames Forschungsprojekt der Hochschule Hannover (HsH) mit der Stadt Frankenberg (Eder) und läuft über drei Semester. Für die Studierenden geht es einerseits darum, aus traditionellen regionalen Trachten, Mustern, Materialien und regional produzierten Stoffen einzelne Elemente herauszulösen und daraus neue Mode zu kreieren. Andererseits soll durch das Einbeziehen traditioneller, aber auch neuer Stoffe (z.B. Flachs und Denim), historischer Drucktechniken wie dem Blaudruck, traditioneller Muster und Borten, eine neue Wertschätzung von Tradition, lokaler Identität und auch lokaler Produktion erreicht werden. Besondere Berücksichtigung finden dabei nachhaltige Strategien und Techniken wie »Zero Waste«, »Slow-Fashion« und »Upcycling«.

Den Höhepunkt des Projekts bildet die große Modenschau im Frankenberger Jubiläumsjahr, am 18. Mai 2019. Dabei werden die besten Kreationen aus dem Projekt vorgestellt. »In einer in Frankenberg nie dagewesenen Weise« verspricht *Prof. Martina Glomb* von der HsH. »Da werden auch Kreationen dabei sein, die die Leute abstoßen oder zum Lachen bringen«, ist sich Glomb sicher. Sie selbst hat unter anderem über zehn Jahre als Designerin für Vivienne Westwood gearbeitet.

Gleich vier Kollegen hat sie mit an Bord geholt: *Prof. Johannes Assig,* Spezialist für Männermode, die Lehrkraft für besondere Aufgaben *Sun Jong An*, als Expertin für avantgardistische Mode, den Experten für analoge und digitale Illustration, *Prof. Volker Feyerabend* und die wissenschaftliche Mitarbeiterin *Beatrix Landsbek.* Für die Schau stellen sie und das Team des Studiengangs Modedesign eine spannende Vielfalt in Aussicht: sportlich, avantgardistisch, alltagstauglich, jung, modern.



TRACHT-WERK SCHAU

Zur 775-Jahrfeier der Stadt Frankenberg findet die »TRACHT-WERK SCHAU« auf dem Marktplatz in Frankenberg statt.

Sa 18. Mai

Öffentliche Generalprobe 16:30 Uhr Modenschau 20:30 Uhr

TRACHT-WERK SCHAU auf der SonneTerrasse

Sitzen Sie auf unserer SonneTerrasse in der ersten Reihe und genießen Sie die Modenschau vom schönsten Platz Frankenbergs aus.

Beginn 20:30 Uhr | Ticket, 1 Glas Sekt und eine kleine Variation von Fingerfood | € 19,50 pro Person

SonneStuben

Alt Frankenberg. Jagdstube. Trachtenstube.

APRIL

Spargel

Genussmonate April, Mai und Juni

Unser Frühlingsliebling: Hessischer Spargel trifft auf den neuen Weinjahrgang 2018.



TRACHT-WERK SCHAU

Sa 18. Mai | 16:30 und 20:30 Uhr

TRACHT-WERK SCHAU in Kooperation mit der Stadt Frankenberg und dem Studiengang Modedesign der HS Hannover, rund um die lokale Tracht.

Beginn 20:30 Uhr | Ticket, 1 Glas Sekt und eine kleine Variation von Fingerfood | € 19,50 pro Person

JULI

Die bunte Vielfalt Europas | Genussmonat Juli

Europeade 2019 - Celebrating European Folklore. Vom 17. bis 21. Juli 2019.



Erleben Sie Europas größtes Trachten- und Folklorefestival 2019 in Frankenberg und feiern Sie gemeinsam die Vielfalt europäischer Kulturen, auch in der Sonne Frankenberg. Im Herzen Europas bringen traditionelle Volkstanzgruppen, Musiker und Chöre die Stadt zum Klingen, Singen und Tanzen. www.europeade2019.de Genießen Sie während der Europeade in den SonneStuben Menüs mit unterschiedlichen Gerichten der teilnehmenden Länder mit den dazu passenden europäischen Weinen.

AUG.

Steakwochen

Genussmonat August

Steaks und Weine aus den USA. Erleben Sie, wie sonnenverwöhnte Weine mit dem Fleisch natürlich gehaltener Rinder harmonieren – the perfect match! OKT.

Wildwochen

Genussmonat Oktober

Entdecken Sie, wie Orange-Wine, der genau wie vor tausenden von Jahren auf der Maische vergoren wird, mit dem mild-aromatischen und saftigen Fleisch vom Wild harmoniert.

Sie mögen es regional?

In den SonneStuben treffen sich die Frankenberger zum Essen. Die frischen Zutaten kommen meist aus dem Ederbergland – und das schmeckt man. In der Stube »Alt Frankenberg«, der »Jagdstube«, der »Trachtenstube« und auf der »Sonnenterrasse« servieren wir Ihnen saisonale Küche.



Timo Schröder,

Küchenchef der SonneStuben und des Bistro Philippo, wurde vom Guide Michelin mit einem »Bib Gourmand« ausgezeichnet. Er bekennt sich zur neuen heimischen Küche und beliebten deutschen Klassikern.



GUT ZU WISSEN

Frühstück

Mo - Fr von 06:30 - 10:30 Uhr Sa - So von 07:30 - 10:30 Uhr Frühstücksbuffet € 19,50

Restaurant

für bis zu 45 Personen

Business Lunch

Mo - Fr von 12:00 - 14:30 Uhr 2-Gang Menü € 14,90

Timo Schröder

Küchenchef Restaurant SonneStuben & Philippo. Bistro & Bar

Buchen Sie unter:

Tel. 0 6451 / 750-0 info@sonne-frankenberg.de www.sonne-frankenberg.de/ticketshop





KULINARISCHE HIGHLIGHTS und KULTURVERGNÜGEN

Unter dem Motto »Schwarz-Rot-Gold« befasst sich das Literatur-Festival diesmal mit den deutschen Befindlichkeiten in unruhigen Zeiten. Von Freitag, 26. April, bis Sonntag, 5. Mai, geht es ebenso um die wilde Zeit nach dem Ersten Weltkrieg vor 100 Jahren, wie um die deutsche Wiedervereinigung, die sich 2019 zum 30. Mal jährt. Natürlich kommt auch die Gegenwart mit ihren leidenschaftlichen Debatten – etwa um Populismus und den Umgang mit »dem Fremden« – nicht zu kurz.

Mit einer fulminanten Mischung prominenter Autoren und aktueller Themen geht der »Literarische Frühling« in der Heimat der Brüder Grimm« 2019 in seine achte Saison. Ziel der Veranstalter ist, den mehr als 3000 erwarteten Besuchern »magische Momente zu bereiten«. Der Theatermacher Michael Quast lässt in einer Show mit dem Titel »Tanz auf dem Vulkan« die verrückten Zwanziger-Jahre wieder aufleben. Wir freuen uns außerdem Gastgeber der besonderen Autoren Jochen Bittner, Ahmad Mansour, Saša Stanišić und Martin Walker zu sein.

Tickets für die Veranstaltungen: www.literarischer-fruehling.de/spielplan

TAGEN & FEIERN

Wichtige und entscheidende Geschäftsveranstaltungen verlangen nach einem besonderen Rahmen – und einer Kulisse für Inspiration und Motivation.

Das Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg ist sowohl ein Hideaway zum Entspannen und Genießen als auch ein erstklassiger Tagungsort mit fünf flexiblen Räumlichkeiten.

EVENTS

in unseren Veranstaltungsräumen



Osterbrunch | So 21. / Mo 22. April

Versammeln Sie Ihre Lieben und bedienen Sie sich am leckeren Brunchbuffet. Inklusive Kaffee, Wasser, Tee und Säften.

Whiskytasting | Fr 12. April

Whiskytasting mit Fassstärken aus den verschiedenen Whiskyregionen Schottlands. Fünf starke Tropfen werden Ihren Gaumen herausfordern. Überzeugen Sie sich selbst von den geistreichen Kraftprotzen.

Beginn 19:00 Uhr | 5 Whiskys, Brot, Wasser, Imbiss € 69,- pro Person

Jochen Bittner Lesung & Gespräch | So 28. April

»Zur Sache, Deutschland« - Ein Apell zum inneren Frieden

Der welterfahrene, in Frankenberg gebürtige Redakteur der »Zeit«, benennt in seinem neuen Buch »Zur Sache, Deutschland« sieben Themenkreise, die aktuell die deutsche Wählerschaft entzweien: Migration, Integration, Islam, Feminismus, Heimat, Leitkultur und Journalismus. In seiner Anti-Streitschrift analysiert der Autor diese Problemstellungen und arbeitet einen möglichen Konsens heraus: »Wenn es uns gelingt, die toxischen Themen zu entgiften, findet auch das Land wieder zum inneren Frieden.«

Beginn 16:00 Uhr | Ticket | € 19,90 pro Person

Ahmad Mansour Lesung & Gespräch | Mo 29. April

»Klartext zum Islam und zur Integration«

Gibt es einen modernen, liberalen und aufgeklärten Islam? Und lässt der sich mit der deutschen Demokratie vereinbaren? Ahmad Mansour bejaht diese Fragen. Zusammen mit anderen Prominenten aus dem islamischen Kulturkreis hat er die »Initiative säkularer Islam« gegründet und tritt dafür ein, Staat und Religion strikt zu trennen. In seinem neuen Buch »Klartext Integration« macht der in Berlin lebende Psychologe Ahmad Mansour konkrete Vorschläge, wie die überhitzte Diskussion beruhigt und die Integration gefördert werden könnten.

Beginn 19:00 Uhr | Ticket | € 19,90 pro Person



Saša Stanišić Lesung & Gespräch

Do 02. Mai

»Herkunft - Wo man zufällig geboren wird«

Als Saša Stanišić im Sommer 1992 als 14-Jähriger mit seinen Eltern vor dem Bosnien-Krieg nach Heidelberg floh, da konnte er kein Wort Deutsch. Heute gehört er zu jener wichtigen Gruppe von Autoren, die zwar nicht in Deutschland geboren wurden, aber hier in deutscher

Sprache »die besten Bücher der deutschen Gegenwartsliteratur« schreiben, wie der Spiegel urteilte.

Beginn 19:00 Uhr | Ticket | € 21,- pro Person

Martin Walker Lese-Dinner,

Lesung & Gespräch | Fr 03. Mai

Das Kochbuch aus dem Schlaraffenland

Französisches »Savoir-vivre« vermittelt eine literarische Reise ins Périgord. Der britische Bestseller-Autor Martin Walker, der dort lebt, stellt seinen neuesten Kriminalroman vor. Küchenchef Timo Schröder und sein Team komponieren aus einigen Rezepten des literarischen »Chef de police« ein Menü dazu.

Beginn 20:00 Uhr | 4-Gang-Menü und Ticket | € 63,90 pro Person

GUT ZU WISSEN

Räume/Ausstattung

- Bankett-/Festsaal »Wilhelm Tischbein« 3 kombinierbare Räume (240 m²) für bis zu 120 Personen von der Tagung bis zur stilvollen Hochzeit
- Seminar- und Tagungsräume »Wigand Gerstenberg«
 - 2 Boardrooms (56 m^2 / 31 m^2) für 22 / 10 Personen eigener Pausenbereich mit Zugang zum Dachgarten
- moderne Medientechnik und Tagungsausstattung

Buchen Sie unter:

Tel. 0 64 51 / 750-0

veranstaltung@sonne-frankenberg.de

Muttertagsbrunch | So 12. Mai

Wer seiner liebsten Mutter nicht selbst den Frühstückstisch decken möchte, lädt sie einfach am Muttertag zum Brunch in die Sonne ein. Inklusive Kaffee, Wasser, Tee und Säften.

Beginn 11:30 Uhr | € 38,50 pro Person Kinder | bis 6 Jahre frei . € 14,50 von 7-12 Jahren

SEPT.

Musical Dinner | Fr 13. September

Von Klassikern bis zu aktuellen Melodien – dieser Abend wird ein doppelter Genuss. Denn nach dem Aperitif erwartet Sie parallel zu den Showeinlagen ein feines 4-Gang-Menü aus unserer Küche.

Einlass 18:00 Uhr | Beginn 19:00 Uhr | Ticket, 4-Gang-Menü inklusive Aperitif | € 89,- pro Person



BEAUTY. MASSAGE. DAY SPA.

Genießen Sie mit allen Sinnen, tauchen Sie ein in wohltuende Düfte und Farben. Erholen und entspannen Sie Körper und Geist im 1.000 m² großen SonneSpa. Wir bieten all unsere Wohlfühl-Angebote auch im Day Spa für Außer-Haus-Gäste an, die ein paar Stunden dem Alltagsstress entfliehen wollen.

Bei Wellness, Beauty und Naturheilkunde gehen Spa-Leiterin Carmen Rauch und ihr Team ganzheitlich auf Ihre individuellen Bedürfnisse ein. Zur Anwendung kommen die Produkte der Prestigemarken LIGNE ST BARTH und Babor. Auf unserer Spa-Dachterrasse können Sie unter freiem Himmel die Seele baumeln lassen – vielleicht bringen Sie noch eine Freundin mit und genießen zu zweit?

Kosmetik, Massage oder Therapie – unser Fokus liegt auf Ihrem Wohlbefinden. Das gilt ganz besonders für den wunderbarsten Tag im Leben. Die schönste Braut von allen – das sollen und werden Sie sein! Ob romantisch, elegant oder im Vintage-Look. Wir unterstreichen Ihre natürliche Schönheit an Ihrem Glückstag mit einem besonders schönen Make-up, abgestimmt auf Ihren Typ und Ihr Brautkleid.

Freundinnen Wellness

- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Sonne-Frühstücksbuffet
- 1 Flasche Crémant Rosé 0,375 I bei Anreise
- 3-Gang-Menü in unseren SonneStuben
- Tapas-Abend in unserer Bistro-Bar Philippo
- Maniküre oder Pediküre de luxe inklusive Lack
- Kuschelsocken auf dem Zimmer
- Genießer-Stunden im SonneSpa

ab € 293,— pro Person im DZ Classic Buchbar das ganze Jahr außer Weihnachten und Silvester.

SonneSpa *Ganzheitlich Du*

MAI

Spa - Special | Mai bis August

Bei Buchung einer Behandlung ab einem Wert von € 59,- (z.B. Sonne-Ganzkörpermassage, St Bath Softness) erhalten Sie einen kostenlosen, dreistündigen Eintritt zu unserem Sauna- und Fitnessbereich, inklusive Leihbademantel und Handtüchern.

Buchbar von Mai - August, jeweils von Montag - Donnerstag

JUNI

Ladies Night | Do 13. Juni

Ladies: Das wird eine ganz besondere Nacht. Um 19:00 Uhr begrüßen wir Sie mit einem Getränk. Zum Saunagang mit Aufguss haben wir für Sie für ein Peeling sowie eine Maske zum Selbstauftragen vorbereitet – gern auch mit Hilfe einer Freundin.

Sauna-Eintritt, Leihhandtücher, Leihbademantel, Badeschuhe, Give away, Maske und Peeling. Inklusive Fingerfood, Winzersekt, Wasser und Tee. | Beginn 19:00 Uhr | € 49,- pro Person



Make-up & Braut Styling

 Tages Make-up
 30 Min. € 35,

 Abend Make-up
 45 Min. € 50,

Braut Make-up Inklusive Probe- & Beratungstermin und Braut-Lippenstift.*

105 Min. € 135,-

Brautfrisur & Braut Make-up

Inklusive Probetermin,
Haarstyling (ohne Schneiden),
Braut-Lippenstift. *
180 Min. € 250,-

Standesamt Make-up &

Haare stecken

90 Min. € 100,-

*Sollten Sie nach dem Probetermin den Service nicht in Anspruch nehmen, entfallen 50 % des Paketpreises.

GUT ZU WISSEN

Spa-Rezeption

Täglich von 09:00-21:00 Uhr

Kosmetik und Massagen

Täglich von 09:00 - 19:00 Uhr

Sauna

Verschiedene Saunen (finnische Sauna, Sanarium), Hamam, Dampfbad, Tauchbecken mit Duschtempel, Solebecken, Ruheräume, Freibereich und Kräuterbad

Mo- Fr von11:00 - 21:00 Uhr Sa / So von10:00 - 21:00 Uhr

Falls Sie uns am Wochenende besuchen möchten, bitten wir unsere Außer-Haus-Gäste vorab um einen Anruf. Wir lassen Sie gerne wissen, ob wir freie Kapazitäten haben. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Carmen Rauch . SPA Leitung

Tel. 06451 / 750-600

spa@sonne-frankenberg.de www.sonne-frankenberg.de/gutscheinshop





SONNE schenken & genießen

Hausgemachtes und Spezialitäten

Wir lieben das Echte, das Unverfälschte - weil es zu uns passt. In unserem »SonnenLand« bieten wir Ihnen hausgemachte Produkte an, sorgfältig ausgewählt und zubereitet von Timo Schröder.

Er schwört auf qualitativ hochwertiges Olivenöl, das wir neu in unser Sonnensortiment aufgenommen haben. Wir importieren und verkaufen nur traditionell hergestelltes, naturbelassenes Öl – den Unterschied werden Sie schmecken, wenn Sie sich ein Stück Sonne mit nach Hause nehmen.

Wussten Sie schon?

Natives Olivenöl, oder im Italienischen: »Olio Extra Vergine di Olivia« ist die Bezeichnung für die höchste Güteklasse von Olivenöl und bedeutet wörtlich: Naturbelassenes Olivenöl von besonderer, eben extra Qualität. Nativ, also »naturbelassen« heißt, dass bei der Olivenölherstellung nur bewährte mechanische Verfahren zum Einsatz kommen dürfen, wie beispielsweise die Kaltpressung oder Kaltextraktion. Natives Olivenöl ist also ein echtes Naturprodukt.

Das Wort »Extra« steht für die höchste Qualitätsstufe unter den Olivenölen und bedeutet einerseits, dass das Öl die höchsten Anforderungen an Geschmack und Zusammensetzung erfüllt - ausschlaggebend ist hier besonders der Säuregehalt. Außerdem müssen die Oliven für ein natives »Olivenöl Extra« im optimalen Reifestadium direkt vom Baum gepflückt und innerhalb weniger Stunden in einer Ölmühle, wo es während der Herstellung weder zu Fermentationen noch zu Oxidationen kommen kann, verarbeitet werden.

2 Olivenöle – 2 Anbauregionen: Griechenland und Italien

Unser Natives Olivenöl Extra

kommt von den Berghängen des Südpeloponnes in Griechenland. Das Berggut LAKUDIA und die benachbarten Olivenländereien erstrecken sich von der Küste bis auf rund 300 m über dem Meer, an der sonnendurchfluteten Küste Lakoniens. Auf den umliegenden kleinen Olivengütern der Region werden hochwertige Olivenöle von Familienbetrieben produziert. Das gewonnene Öl ist von leuchtend grünlicher Färbung, intensiv und fruchtig im Geschmack und mit einer edelbitteren Note.

Unser Olio Extra Vergine di Olivia

beziehen wir aus dem Latium. Die Olivenhaine der Villa Caviciana erstrecken sich weitläufig über 34 Hektar. Die 6.000 (überwiegend jungen) Bäume stehen auf vulkanischen Untergrund und werden biologisch bewirtschaftet. Für Varietá Misto wurden die ausgewählten Sorten Frantoio, Leccino, Pendolino und Moraiolo verarbeitet. Das hochwertige Olivenöl trägt zur Komposition von Speisen bei, ohne sie zu dominieren.

GUT ZU WISSEN

Öffnungszeiten

Mo - Fr von 10:00 - 18:30 Uhr Sa von 10:00 - 17:00 Uhr

Tel. 0 6451 / 750-650

sonnenland@sonne-frankenberg.de





Ziegenkäseverkostung mit Ziegenbauer Holger Berg | Do 09. Mai

Wein, Wasser, Brot und Ziegenkäse kommen von Holger Berg. Wir freuen uns, dass der Ellershäuser Ziegenbauer Holger Berg von den »grünen Hügeln« sich auch in diesem Jahr wieder bereit erklärt hat, seinen Käse vorzustellen und die Verkostung zu moderieren. Er hat sein Angebot erweitert und wird auch Käse aus Kuhmilch präsentieren. Käsebegleitung werden Olivenöl und Gewürze aus eigener Produktion sein sowie ein frischer Weißwein und ein leichter Rotwein.

SonnenLand | Beginn 17.00 Uhr | € 25,- pro Person



PHILIPPO Bar. Lounge.

APRIL

Pussanga | Genussmonat April

Ihnen verschiedene Kreationen dieses Likörs.

Eine Reise zu den Wurzeln des peruanischen Urwalds. Pussanga - eine exotische Spirituose aus dem Herzen des peruanischen Urwalds. Hergestellt aus der Pussanga-Wurzel und verfeinert mit Granatapfel, Chillischote, Ingwer und Bourbon-Vanille. Das Philippo Team serviert

Maibowle | Genussmonat Mai

Waldmeister in seiner schönsten Variante. Um sein volles Aroma freizugeben, muss der Waldmeister ein bisschen welk sein - uns hingegen macht er wirklich munter in einer wohlschmeckenden Maibowle! Willkommen zum Drink des Monats.



Moscow Mule | Genussmonat Juni

Das Trendgetränk im Kupferbecher. Frauen lieben ihn ebenso wie Männer. Im Winter wärmt er, im Sommer erfrischt er. Der Moscow Mule ist einer der beliebtesten Drinks weltweit. Jetzt auch wieder im Bistro Philippo zu genießen!

Limonade | Genussmonat Juli

Sommer-Limonaden-Liebe. Klingt unspektakulär, ist aber im Sommer ein Muss: Entdecken Sie unsere prickelnden, erfrischenden und herrlich abwechslungsreichen hausgemachten Limonaden!



AUG.

Aperol | Genussmonat August

Das Kultgetränk. Fruchtig-herb, leuchtend orange und seit einigen Jahren wieder Kult: Aperol. Sein Rezept aus Rhabarber, Chinarinde, gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern, wurde seit Anfang des 20. Jahrhunderts nie verändert. Lassen Sie sich von den Mix-Variationen dieses Likörs überraschen!

Gin Tonic | Genussmonat September

Der beliebteste Mix-Drink. Gin Tonic ist mittlerweile der mit Abstand beliebteste Mix-Drink überhaupt. Die Gründe: Erstens ist er im Handumdrehen fertig und zweitens gibt es unendlich viele Variationsmöglichkeiten.



Beisammen sein, entspannen, genießen es gibt kaum etwas Schöneres, als mit guten Freunden Zeit zu verbringen.

Das Bistro Philippo mit seiner köstlichen mediterranen Küche ist der richtige »Lieblingsort« dafür. Hier trifft man sich in entspannter Atmosphäre und genießt z.B. Tapas und Cocktails.

Sie können einen wunderbaren Abend beginnen, einen ereignisreichen Tag in der Sonne ausklingen lassen oder sich einfach einmal zwischendurch eine kleine Auszeit gönnen. Am Wochenende können Sie ab 14:00 Uhr unsere hausgemachten Kuchen und Torten sowie eine große Auswahl an Kaffeespezialitäten und diversen Teesorten genießen.



GUT ZU WISSEN

Öffnungszeiten

Mo - Fr von 17:00 - 01:00 Uhr Sa - So von 14:00-01:00 Uhr

Küche

Mo - Fr von 18:00 - 21:30 Uhr Sa / So von 14:00 - 17:00 Uhr und 18:00 - 21:30 Uhr

Sitzplätze 28

Buchen Sie unter:

Tel. 0 6451 / 750-0

info@sonne-frankenberg.de



FREUEN SIE SICH AUF UNSERE NEUE FESTSCHEUNE BUCHBAR AB MAI 2019.

Unsere neue Festscheune in traditioneller Holzbalkenkonstruktion beherbergt bis zu 150 Personen und bietet ganzjährig das ideale Ambiente für Ihre Feierlichkeiten, vom Geburtstag bis zum Firmenjubiläum, vom Familientreffen bis zur Betriebsfeier.

... und natürlich vor allem anderen für das schönste Fest überhaupt - Ihre wunderbare Scheunenhochzeit. Mit Musik und Tanz, mit kulinarischen Köstlichkeiten, Blumenschmuck und Kerzen, mit hervorragender Planung, genauer Abstimmung vor und erstklassiger Betreuung während Ihres Events – wir sind für Sie da, um Ihre Feier zu einer rundum gelungenen Veranstaltung werden zu lassen. Sichern Sie sich bereits jetzt Ihren Wunschtermin für Ihre Feier in unserer neuen Festscheune im kommenden Jahr.

Hochzeiten

Feiern Sie mit uns ein unvergessliches Fest. Finden Sie in einer eimaligen Umgebung Ihren eigenen Stil – wir erfüllen Ihre Wünsche!

Idyllische Wunschhochzeit auf dem Land

Dafür bietet die Walkemühle mit ihrer Festscheune genau das richtige Ambiente – ob Sie sich für eine unserer Pauschalen oder für eine individuelle Feier entscheiden: Gerne übernehmen wir für Sie die komplette Planung und Durchführung, wie zum Beispiel eine stimmungsvolle Dekoration im stilvollen Bohème-Chic oder im beliebten Vintage Stil. Wir kümmern uns um Namenskarten, Menükarten und Einladungen, Gastgeschenke, Blumen und individuellen Brautschmuck bis hin zum Friseur. Die Walkemühle eignet sich mit ihren vielen idyllischen Ecken perfekt als Hintergrund für Ihre Hochzeitsfotos. Ein besonderes Glanzlicht wird Ihre Hochzeitstorte: zum Beispiel ein mehrstöckiges Kunstwerk aus der hauseigenen Pâtisserie.

Geburtstag, Konfirmation & Co.

Planen Sie Ihre nächste Veranstaltung mit unserem erfahrenen Team. Wir finden für jede Gruppe bis zu 150 Personen die passenden Räumlichkeiten.

Firmenfeiern

Sie wollen eine Location für ein Event, an das sich Ihre Mitarbeiter und Kunden noch Jahre später erinnern? Die neue Festscheune eignet sich ideal für Firmenjubiläen, Präsentationen, Versammlungen und Betriebsfeiern.

Tagungen

Sie möchten eine Tagung in besonderem Ambiente realisieren? Wir können einen reibungslosen Ablauf garantieren. Gerne beraten wir Sie über die Möglichkeiten vor Ort.



ERÖFFNUNG | Mi 01. Mai | 11:00 - 20:00 Uhr

Eröffnung des Hofgartens und der neuen Festscheune

Unser wunderbares Highlight am 1. Mai 2019 untermalt die Frankenberger Stadtkapelle. Freuen Sie sich auf Spezialitäten vom Grill, hausgemachte Kuchen und eine Eisauswahl.

Von 11:00 – 16:00 Uhr | Hauseigene Hochzeitsmesse in der Festscheune

Romantische Scheunenhochzeit

- Festscheune mit stilvoll gedeckten Tischen
- Fingerfood
- Aperitifcocktail
- Feierliches Hochzeitsbuffet
- Kaffee und Tee zur Hochzeitstorte
- Herzhaftes Mitternachtsbuffet
- Blumenarrangements auf den Tischen
- 1 Übernachtung für das Brautpaar in einem schönen Doppelzimmer im Hotel Die Sonne Frankenberg inklusive Frühstück

ab € 89,- pro Person
Die Pauschalen gelten ab 60 Personen.



GUT ZU WISSEN

Festscheune

- für Feiern bis zu 150 Personen
- vom runden Geburtstag bis zum Firmenjubiläum, vom Familientreffen bis zur Betriebsfeier.

Möchten Sie in der Festscheune Walkemühle heiraten oder ein Event veranstalten, setzen Sie sich mit unserem Veranstaltungsteam in Verbindung.

Tel. 0 64 51 / 23 02 64-0 veranstaltung@walkemuehle.de



Erst die richtige Sauce macht das Grillen perfekt.

Damit Sie Ihre Fleischgerichte genauso fein abstimmen und zubereiten können, wie Sie es von unseren Köchen in den Sonne Restaurants gewohnt sind, hat Erik Arnecke für Sie zusammen mit seinen Mitarbeitern eine Sauce mit einer typisch rauchigen BBQ Note mit feinem Bourbon-Aroma entwickelt. Sie ist für kräftige Steaks (Rind sowie Schwein) genauso geeignet wie für Fleisch aus dem Smoker (Braten, Pulled Pork, ...) oder einfach für die Brat-

SONNE

Erhältlich in der Sonne Frankenberg und im SonnenLand Sonne BBQ Sauce | € 7,90

GUT ZU WISSEN

Hofgarten

• für bis zu 100 Personen

Restaurant Walkemühle

- Walkestube für bis zu 30 Personen
- Blaufärberstube für bis zu 60 Personen
- hausgemachter Kuchen
- klassische Landhausrezepte und saftige Steaks
- hessische Gerichte aus dem traditionellen Rezeptgut hiesiger Landfrauen

Zunftstube

• für Feiern bis zu 40 Personen

Öffnungszeiten

Landgut Walkemühle

Di Ruhetag . Mo, Mi – Fr $\,$ ab 14:00 Uhr Sa, So und an Feiertagen ab 11:30 Uhr

Hofgarten ab dem 1. Mai, bei trockenem Wetter Mi – Fr ab 14:00 Uhr

Sa - So und an Feiertagen ab 11:30 Uhr

Tel. 0 64 51 / 23 02 64-0

info@walkemuehle.de Ederstraße 20 . 35066 Frankenberg www.walkemuehle.de

www.walkemuehle.de/gutscheinshop

HEIMISCH FEIERN & GENIESSEN

In landschaftlich wunderschöner Lage – vor den Toren Frankenbergs am Eingang zum Nationalpark Kellerwald und direkt am beliebten Fahrradweg zum Edersee, liegt die historische Walkemühle. Im Jahre 1358 wurde sie erstmals urkundlich erwähnt. Lange Zeit fertigte hier die Tuchmacherzunft ihre

Lange Zeit fertigte hier die Tuchmacherzunft ihre Stoffe. Sie veredelten, verfilzten und verdichteten bereits im Mittelalter ihre Tuche durch Walken mit den Füßen. Später gab es dazu Apparaturen: die Walkemühlen.

Noch vor einigen Jahrzehnten betrieben die Inhaber eine Spinnerei und Kämmerei. Von 2007 – 2009 wurde das Anwesen umfassend saniert, seitdem dreht sich das unterschlächtige Wasserrad wieder.

In dem einstigen Mühlengebäude, das in Fachwerkbauweise errichtet wurde, befindet sich unser Restaurant mit seinen verschiedenen Stuben.



Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.



Lamm

Genussmonat April

Das Beste vom Lamm erwartet Sie den ganzen April hindurch in der Walkemühle.

Osterbrunch | So 21. / Mo 22. April

Genießen Sie Ostern die gelungene Mischung aus Frühstück und Lunch in gemütlicher Atmosphäre mit unseren frischen Frühlingsspezialitäten.

Beginn 10.30 Uhr | € 32,50 pro Person Kinder | bis 6 Jahre frei . € 14,50 von 7–12 Jahren



Spargel & Erdbeeren

Genussmonate Mo 01. Mai - Fr 24. Juni

Ja, es gibt sie auch noch im Herbst und im Winter – aber am besten schmecken Spargel und Erdbeeren aus heimischen Anbaugebieten. Frisch serviert vom Feld, sind sie im Mai und Juni auf unserer Speisekarte zu finden.

Muttertagsbrunch | so 12. Mai

Höchste Zeit, ihnen etwas Gutes zu tun! Starten Sie den Verwöhntag mit unserem Muttertagsbrunch, inklusive Filterkaffee, Säften und Wasser.

Beginn 10.30 Uhr | € 32,50 pro Person Kinder | bis 6 Jahre frei . € 14,50 von 7–12 Jahren



Sommerbrunch | so 07. Juli

Freuen Sie sich auf eine große Auswahl leckerer Frühstücksspezialitäten, Vorspeisen, Beilagen, Hauptspeisen und Desserts. Inklusive Filterkaffee, Säften und Wasser.

Terrasse und Hofgarten | Beginn 10.30 Uhr | € 32,50 pro Person

Kinder | bis 6 Jahre frei . € 14,50 von 7-12 Jahren

BBQ-Specials

Nach dem Aperitif heißt es: Das Grill-Buffet ist eröffnet! In jedem Sommermonat erwartet Sie ein anderes Highlight aus dem Smoker. Für diejenigen, die es lieber klassisch mögen, gibt es frisch vom Grill, Rinder-, Schweine- und Hähnchensteaks. Dazu reichen wir knackige Salate, feine Saucen, Ofenkartoffeln und mehr. Falls Sie noch Anregungen für zu Hause brauchen: Wir bereiten die aromatischen Gerichte vor Ihren Augen zu!

Sommer BBQ Rind | Fr 12. Juli

Entrecôte, Hüfte, Roastbeef aus dem Smoker – die Auswahl ist riesig, der Geschmack einzigartig.

Beginn 18:00 Uhr | € 34,50 pro Person Kinder | bis 6 Jahre frei . € 14,50 von 7–12 Jahren

AUG.

Kräuter aus dem Kräutergarten

Genussmonat August

Unser hauseigener Kräutergarten hat so einiges zu bieten. Wiesenkräuterschaumsüppchen, gefüllte Nudeln und weitere Gerichte werden mit Kräutern aus eigenem Anbau zubereitet.

Sommerbrunch | So 11. August

Sommerbrunch mit einer großen Auswahl an Frühstücksspezialitäten, Vorspeisen, Beilagen, Hauptspeisen und feinen Desserts. Inklusive Filterkaffee, Säften und Wasser.

Terrasse und Hofgarten | Beginn 10.30 Uhr | € 32,50 pro Person

Kinder | bis 6 Jahre frei . € 14,50 von 7-12 Jahren

Schulanfang

Di 13. August

Feiern Sie die Einschulung in der Walkemühle mit einem 3-Gang-Menü.

Beginn 12:00 Uhr

Sommer BBQ Fisch | Fr 16. August

Ein ganzer Lachs aus dem Smoker, Red Snapper, und Kabeljau vom Grill und Garnelen aus der Pfanne.

Beginn 18:00 Uhr | $\le 34,50$ pro Person Kinder | bis 6 Jahre frei . $\le 14,50$ von 7–12 Jahren

SEPT.

Pfifferlinge

Genussmonat September

Ob Pfifferlingsschnitzel, Pfifferlingssteak, Feldsalat mit Pfifferlingen – wer Pfifferlinge mag, wird sie bei uns lieben.

Herbst BBQ Wild | Fr 27. September

Vom Steak bis zur Bratwurst reichen wir allerlei vom Wild. Im September kommen alle Wildfreunde in der Walkemühle auf Ihre Kosten.

Beginn 18:00 Uhr | $\le 34,50$ pro Person Kinder | bis 6 Jahre frei . $\le 14,50$ von 7-12 Jahren



Bodenständig im besten Sinne

Einst Postkutschen-Station, heute traditionsreicher Gasthof:
Das Alt Battenberg erstaunt durch seine Geschichte:
Wussten Sie, dass sogar Verbindungen zum britischen Königshaus bestehen? Jahrhundertelang residierten Fürsten und Grafen in der »Bergstadt im Walde«. Im 19. Jahrhundert entstanden durch Heirat, Allianzen mit den Briten. So ist Philip Mountbatten, einer der Nachfahren der Battenbergs, bekannterweise der Ehemann von Königin Elisabeth II von England.

GUT ZU WISSEN

Burgbergstube

- o für Feiern bis zu 60 Personen
- Familienfeiern, Taufen, Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen oder Weihnachtsfeiern ...

Kleines Stübchen

o für bis zu 26 Personen

Gaststube

- o für bis zu 26 Personen
- separate kleine Stube

Caféstube

- o für bis zu 16 Personen
- hausgemachter Kuchen

Öffnungszeiten

Mo Ruhetag Sa, So & Feiertage ab 11.00 Uhr Di -Fr ab 12.00 Uhr

Tel. 0 64 52 / 9 28 20

info@alt-battenberg.de Marburger Str. 19a . 35088 Battenberg www.alt-battenberg.de

www.alt-battenberg/gutscheinshop

HESSISCH, LÄNDLICH, STIMMUNGSVOLL

Alt Battenberg – uriges Gasthaus mit Gaststube, Eiscafé, Burgbergstube und Biergarten. Wir lieben die gutbürgerliche Küche und servieren nachmittags selbstgebackene Kuchen. Im Ausschank gibt es neben frisch gezapftem Bier auch typisch hessische Getränke, wie den beliebten Apfelwein. Für Ihre Feier bieten wir Ihnen für bis zu 60 Personen

Für Ihre Feier bieten wir Ihnen für bis zu 60 Personen den passenden Rahmen – ob zünftig in der Gaststube oder traditionell in der Burgbergstube.

Entdecken Sie unsere Speisekarte mit leckeren Gerichten, wie z.B. knackige Salate, köstliche Steaks oder Burgerspezialitäten. Oder haben Sie Lust auf hausgemachten Kuchen und Kaffee? Dann schauen Sie in der Caféstube vorbei und entdecken Sie traditionelle Backkunst.



Alt Battenberg

Gasthaus. Eiscafé. Biergarten.



Burger

Genussmonat April

So zart, so saftig, so lecker, dass man gar nicht weiß, wofür man sich entscheiden soll. Wir servieren die leckeren Burgervariationen in Kombination mit Fisch, Huhn, Rind und vegetarisch, wahlweise mit Sweet Potato, Wedges oder Pommes frites.



Spargel & Erdbeeren

Genussmonate Mo 01. Mai - Fr 24. Juni

Ja, es gibt sie auch noch im Herbst und im Winter – aber am besten schmecken Spargel und Erdbeeren jetzt! Sie kommen aus unseren heimischen Anbaugebieten.



Terrassen-Schmankerl

Genussmonat Juni | NUR auf der Terrasse

Wir servieren hessische und internationale Kleinigkeiten auf der Terrasse. Freuen Sie sich auf Garnelen mit schwarzer Aioli oder Spundekäs und vieles mehr!



Osterbuffet | So 21. / Mo 22. April

An den Osterfeiertagen haben wir traditionelle Gerichte für Sie vorbereitet, u.a. gebratene Lammkeule und ganzer Lachs in Salzkruste. Wir freuen uns darauf, Sie an Ostern bei uns zu begrüßen!

Beginn 12:00 Uhr | € 29,50 pro Person Kinder | bis 6 Jahre frei . € 14,50 von 7–12 Jahren

Muttertagsfrühstück | so 12. Mai

Ist das nicht eine schöne Überraschung für die liebste Mama der Welt? Wir treffen uns zum Frühstück am Muttertag und genießen köstliche Speisen vom Buffet, inklusive Kaffee, Tee und Säften.



Salate

Genussmonat Juli

Unsere Salatkreationen: Wassermelone-Fenchel-Salat mit Grillkäse und erfrischender Gurke-Apfel-Karotten-Salat mit Minze.

Sommerfrühstück

So 07. Juli | Biergarten

Beginnen Sie den Tag mit einem sommerlichen Frühstücksbuffet, inklusive Kaffee, Tee und Säften.

Beginn 09:00 Uhr | € 16,- pro Person Kinder | bis 6 Jahre frei . € 8,- von 7-12 Jahren

Vegetarisch / Vegan

Genussmonat August

Vegan und vegetarisch mit unseren regionalen Kräutern. Es gibt unter anderem Kohlrabi-Kartoffelpuffer oder eine Süßkartoffel-Spinatlasagne mit Ziegenkäse.

Sommerfrühstück

So 04. August

Beginn 09:00 Uhr | € 16,- pro Person



Kürbis

Genussmonat September

Kürbis in verschiedenen Texturen: Ob gekocht, frittiert oder eingelegt – hier ist für jeden etwas dabei. Dazu servieren wir verschiedene Beilagen.



DIE SONNE FRANKENBERG









