FRÜHLING - /SOMMERSAISON 2024

KULINARISCHER **KALENDER**

HOTEL DIE SONNE FRANKENBERG
LANDGUT WALKEMÜHLE
ALT BATTENBERG

DIE SONNE FRANKENBERG

Eine kleine Welt für sich.

DIE SONNE FRANKENBERG

Unsere Lage inmitten des romantischen Fachwerk-Städtchens Frankenberg im Herzen Deutschlands ist ein perfekter Ausgangspunkt für Aktivitäten und kulturelle Erlebnisse in der Heimat der Brüder Grimm. Freuen Sie sich auf gelebten Genuss und kulinarische Vielfalt in unserem Restaurant SonneStuben und im Gourmetrestaurant Philipp Soldan.

www.sonne-frankenberg.de

Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

LANDGUT WALKEMÜHLE

Vor den Toren Frankenbergs liegt das Landgut Walkemühle mit seinem denkmalgeschützten Mühlengebäude und der gemütlichen Terrasse am Walkegraben. Unsere Gastronomie bietet eine feine Landhausküche mit Produkten regionaler Erzeuger. Der angrenzende Hofgarten ist ein wunderbarer Ort inmitten des herrlichen Ensembles und genau das richtige Ausflugsziel für die ganze Familie.

www.walkemuehle.de

Alt Battenberg

Gasthaus. Eiscafé. Biergarten.

ALT BATTENBERG

Unser Gasthaus hat sein Domizil in den historischen Mauern der ehemaligen Hofreite und Postkutschen-Station von Battenberg. Ganz im Sinne der langen Gastronomietradition der Stadt ist das Alt Battenberg heute ein gesellschaftlicher und kultureller Mittelpunkt, wo wir im Gasthaus, in der Café Stube und im Biergarten unseren Gästen eine gute Zeit bereiten.

www.alt-battenberg.de

KALENDER
ÜBERSICHT

Kulinarische Vielfalt von März bis September: Unsere Kalenderübersicht leitet Sie durch die kommenden Monate und zeigt Ihnen auf einen Blick, wann unsere Events stattfinden. Zudem haben wir jeder Location eine Farbe zugeordnet. So sehen Sie sofort, wenn eine Veranstaltung an mehreren Orten stattfindet. Viel Vergnügen bei der Reise durch unseren kulinarischen Kalender!

- Philipp Soldan (PS)
- Alt Battenberg (AB)
- SonneStuben (SST)
- Walkemühle (LW)

MÄRZ

KW	M	D	M	D	F	S	S
9					1	2	3
10	4	5	6	7	8	9	10
11	11	12	13	14	15	16	17
12	18	19	20	21	22	23	24
131	25	26	27	28	29	30	31

01.03.2024 Winetasting Italienreise
08.03.2024 Champagner Dinner
15.03.2024 Gin Tasting
24.03.2024 Kochkurs Frühlingsküche
24.03.2024 Tag der offenen Tür

Kulinarische Ostern
29.03. – 31.03.2024

Sonntagslunch Buffet
03., 10. & 17.03.2024

APRIL

KW	M	D	M	D	F	S	S
14	1	2	3	4	5	6	7
15	8	9	10	11	12	13	14
16	15	16	17	18	19	20	21
17	22	23	24	25	26	27	28
18	29	30					

01.04.2024 Ostern Menü
01.04.2024 Oster Abendmenü
01.04.2024 Oster Essen
01.04.2024 Oster Lunchbuffet
14.04.2024 Kulinarisches Treffen

Sonntagslunch Buffet
07., 14., 21. & 28.04.2024

KW	M	D	M
18			1
19	6	7	8
20	13	14	15
21	20	21	22
22	27	28	29

01.05.2024
08.05.2024
09.05.2024
12.05.2024
12.05.2024
19.05.2024
19.05.2024
20.05.2024
30.05.2024

Sonntagslunch Buffet
05.05. & 26.05.2024

MAI

D	F	S	S
2	3	4	5
9	10	11	12
16	17	18	19
23	24	25	26
30	31		

JUNI

KW	M	D	M	D	F	S	S
22						1	2
23	3	4	5	6	7	8	9
24	10	11	12	13	14	15	16
25	17	18	19	20	21	22	23
26	24	25	26	27	28	29	30

JULI

KW	M	D	M	D	F	S	S
27	1	2	3	4	5	6	7
28	8	9	10	11	12	13	14
29	15	16	17	18	19	20	21
30	22	23	24	25	26	27	28
31	29	30	31				

AUGUST

KW	S
31	4
32	11
33	18
34	25

SEPTEMBER

KW	F	S	S
35			1
36	6	7	8
37	13	14	15
38	20	21	22
39	27	28	29

Hofgarten Eröffnung
Hummer Menü
Himmelfahrt in der Walkemühle
Muttertags Lunch
Muttertags Menü
Pfingst Lunchbuffet
Pfingst Abendmenü
Pfingst Lunchbuffet
Fronleichnam in der Walkemühle

07.06.2024 Winetasting Sommerweine
11.06.2024 Comedy Event Werner Momsen
21.06.2024 Mittsommer im Philipp Soldan

Sommer Lunchbuffet
02., 09. & 16.06.2024

Sonntagslunch Buffet
23. & 30.06.2024

23.07.2024 Pre Concert Dinner
31.07.2024 Kriminaltango

Sommer Lunchbuffet
07., 14., 21. & 28.07.2024

Sommer Lunchbuffet
04., 11., 18. & 25.08.2024

13.09.2024 Winetasting Wein & Käse

Sommer Lunchbuffet
01., 08., 15., 22. & 29.09.2024

Freitag, 01. März 2024

WINETASTING
ITALIENREISE

SonneStuben
Geliebte Tradition

An diesem Abend nimmt Sie Winzer Klaus Küsters aus Kallstadt (Pfalz) mit auf eine Reise nach Italien. Während Sie 6 bis 8 verschiedene Weine verkosten, gibt Ihnen Klaus Küster Informationen rund um Wein, Weingut und Anbaugebiet. Der Abend wird durch Fingerfood aus dem Restaurant SonneStuben abgerundet. Die Veranstaltung ist auf 18 Plätze limitiert.

Beginn um 18:30 Uhr
Ticket erforderlich
€ 79,- pro Person
inkl. Weine, Fingerfood

Sonntags, 03., 10. & 17. März 2024

SONNTAGSLUNCH **BUFFET**

Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Fast schon ein Sonntags-Klassiker, den wir Ihnen auch in diesem Jahr anbieten. Es erwartet Sie eine große Auswahl an Salaten, Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts. In der gemütlichen Atmosphäre von Landgut Walkemühle genießen Sie Köstliches aus der Landgutküche in geselliger Runde. Bitte beachten Sie, dass wir an diesen Tagen mittags keine Speisen à la carte servieren. Nachmittags servieren wir Ihnen Kaffee und Kuchen, abends unser à la carte Angebot.

Sonntags:
03., 10., 17.03. ab 12:00 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 35,- pro Person inkl. Buffet
€ 17,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)

Freitag, 08. März 2024

CHAMPAGNER **DINNER**

PHILIPP SOLDAN
Feiner natürlicher Genuss

Das Champagnerhaus Louis Roederer genießt Weltruf, kein Wunder: Das in 6. Generation familiengeführte Unternehmen in Reims verfügt ausschließlich über Premier und Grand Cru Lagen. Davon inspiriert, haben Erik Arnecke und sein Team ein 5-Gang-Menü kreiert, das in perfekter Harmonie mit den Champagnern von Louis Roederer einen einzigartigen Genussbogen schafft.

Moderiert wird das Champagner Dinner im Gourmetrestaurant Philipp Soldan von Michael Höfel.

Beginn um 19:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 289,- pro Person
inkl. 5-Gang-Menü und Champagner

Freitag, 15. März 2024

GIN
TASTING

SonneStuben
Geliebte Tradition

Tauchen Sie an diesem Abend in die Welt der Gins ein. Gemeinsam mit Matthias Dreyer von Dreyers-Tasterei aus Kassel nehmen wir Sie mit auf diese aromatische Reise. Neben einer Auswahl an lokalen und regionalen Gins servieren wir Ihnen Köstlichkeiten aus der Küche der SonneStuben. Dieser Abend ist sowohl für Liebhaber von Gins als auch für Neuentdecker bestens geeignet.

Beginn um 18:30 Uhr
Ticket erforderlich
€ 89,- pro Person inkl. Gins und kulinarischen Köstlichkeiten

ÖFFNUNGSZEITEN
IN DER WALKEMÜHLE

Liebe Gäste, hier finden Sie die Öffnungszeiten von Landgut Walkemühle in der Neben- und Hauptsaison. Sonderöffnungen für Ihre Veranstaltung sind selbstverständlich möglich. Bitte beachten Sie: An Feiertagen kann es zu abweichenden Öffnungszeiten kommen.

Herzlich willkommen auf unserem Landgut!

IN DER NEBENSAISON
vom 1. Januar bis 28. März 2024 ist das Restaurant von freitags bis sonntags geöffnet.

Unsere Öffnungszeiten:
Fr & Sa: 17:00 - 21:00 Uhr
So: 12:00 - 21:00 Uhr

IN DER HAUPTSAISON
vom 29. März bis 31. Dezember 2024 sind wir von Mi bis So für Sie da. Der Hofgarten (Selbstbedienung) öffnet abhängig von der Witterung. Das Restaurant ist von Mi bis So geöffnet. Vom 28. Oktober bis zum 6. November 2024 haben wir Betriebsferien.

Unsere Öffnungszeiten:
Mi - Sa: 14:00 - 22:00 Uhr
So: 12:00 - 21:00 Uhr

HEIMISCH FEIERN & GENIESSEN

LANDGUT **WALKEMÜHLE**

Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Vor den Toren Frankenbergs liegt das Landgut Walkemühle mit seinem denkmalgeschützten Mühlengebäude und der gemütlichen Terrasse am Walkegraben. Die Gastronomie bietet eine feine Landhausküche, aus Produkten regionaler Erzeuger. Die Walkemühle ist ein wunderbarer Ort inmitten herrlicher Natur und genau das richtige Ausflugsziel für die ganze Familie.

LANDGUT WALKEMÜHLE
Restaurant. Hofgarten. Festscheune.
Ederstraße 20
35066 Frankenberg
Telefon +49 (0) 6451 742 3260
veranstaltung@walkemuehle.de

Sonntag, 24. März 2024

TAG DER **OFFENEN TÜR**

Landgut Walkemühle
Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Mit dem Frühjahr starten wir traditionell in die Saison der Hochzeits- und Familienfeiern. An unserem Tag der offenen Tür haben Sie Gelegenheit, sich für Ihre private Feier inspirieren zu lassen. Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen und sprechen mit unseren Service-, Event- und Küchenteams. Auch ausgewählte Partner rund um das Thema Feiern sind an diesem Tag vor Ort.
Parallel zur Veranstaltung erwartet Sie im historischen Mühlengebäude ein Lunch Buffet (gegen Gebühr), bei dem Sie sich mit unseren kulinarischen Angeboten für feierliche Buffets vertraut machen können.

Tag der offenen Tür: 13:00 - 16:00 Uhr
Eintritt frei / Tickets im Ticketshop
Buffet in der historischen Mühle von 12:00 - 14:30 Uhr im Rahmen des Sonntagslunchs gegen Gebühr

Sonntag, 24. März 2024

KOCHKURS
FRÜHLINGSKÜCHE

PHILIPP SOLDAN
Feiner natürlicher Genuss

Entdecken Sie die vielen Facetten heimischer Frühlingsküche. Erik Arnecke und sein Team kochen mit Ihnen zusammen ein frisches Frühlingsmenü aus regionalen und saisonalen Zutaten. Dabei verrät er den einen oder anderen Trick. Im Anschluß genießen Sie ein 4-Gang-Menü. Im Preis enthalten sind Apéritif, korrespondierende Weine, Wasser sowie Kaffee und eine Kochschürze als Geschenk.

Beginn um 11:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 249,- pro Person inkl. Kochkurs, Apéritif, korrespondierende Weine, Wasser, Kaffee
€ 159,- pro Begleitperson inkl. Menü, korrespondierende Weine, Wasser, Kaffee

Freitag, 29. März bis Montag, 01. April 2024

OSTER MENÜ
IM PHILIPP SOLDAN

PHILIPP SOLDAN
Feiner natürlicher Genuss

An Ostern stellt Sternekoch Erik Arnecke Fisch in den Mittelpunkt seines 5-Gang-Menüs. Lassen Sie sich begeistern von seinen Kreationen und verbringen Sie das Osterfest unter einem guten Stern!

Beginn um 19:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 159,- pro Person
29.03. - 01.04.
inkl. 5-Gang-Menü

Sonntag, 31. März & Montag, 01. April 2024

OSTER MENÜ

SonneStuben
Geliebte Tradition

Ostern bleibt die Küche mittags kalt, denn nach der Ostereiersuche haben alle in der Familie Appetit und freuen sich auf das Zusammensein in der Sonne Frankenberg. Genießen Sie in unseren SonneStuben ein festliches 3-Gang-Ostermenü, komponiert aus saisonalen und regionalen Zutaten und lassen Sie sich von den frühlingshaften Aromen der Speisen verzaubern.

Das Küchenteam um Timo Schröder und Markus Willich freut sich auf Sie und Ihre Familie.

Beginn um 12:00 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 59,- pro Person
31.03. & 01.04.
inkl. 3-Gang-Menü

Sonntag, 31. März 2024

OSTER
MITTAGS-LUNCH

PHILIPP SOLDAN
Feiner natürlicher Genuss

Am Ostersonntag lädt Sie Sternekoch Erik Arnecke dazu ein, den eigenen Herd kalt zu lassen und stattdessen ein 4-Gang-Mittagsmenü im Gourmetrestaurant Philipp Soldan zu genießen. Gönnen Sie sich ein frühlingshaftes Mittagsmenü aus der Sterneküche, abgerundet mit Aromen und Zutaten der Osterzeit.

Beginn um 12:00 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 119,- pro Person
inkl. 4-Gang-Menü

Sonntag, 31. März & Montag, 01. April 2024

OSTER
ABENDMENÜ

SonneStuben

Geliebte Tradition

Nach einem aktiven Tag in der Natur treffen Sie nun Familie und Freunde zum Ostermenü. Wir empfehlen Ihnen das 4-Gang-Ostermenü in unserem Restaurant SonneStuben, kreiert von den Küchenchefs Timo Schröder und Markus Willich. Sie verwöhnen Ihren Gaumen mit saisonalen und regionalen Köstlichkeiten.

Beginn um 18:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 79,- pro Person
31.03. & 01.04.
inkl. 4-Gang-Menü

Sonntag, 31. März & Montag, 01. April 2024

OSTER
ESSEN

Alt Battenberg

Gasthaus. Eiscafé. Biergarten.

An Ostern genießen Sie bei uns frische Frühlingsgerichte à la carte, zubereitet von Küchenchef Eric Richter und seinem Team. Wir öffnen am Ostersonntag und Ostermontag zum Mittagessen und am Ostersonntag zusätzlich auch abends. Am Abend des Ostermontags haben wir geschlossen. Tischreservierung erbeten.

Beginn um 12:00 Uhr
Tischreservierung erwünscht
31.03 & 01.04.

Sonntag, 31. März & Montag, 01. April 2024

OSTER
LUNCHBUFFET

Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

An Ostern geht es raus aufs Landgut! Genießen Sie unser Oster-Lunchbuffet, liebevoll zubereitet mit regionalen und saisonalen Zutaten. Das Team um Lilija Raisch und Lars Wetzel freut sich, Sie an beiden Tagen jeweils ab 12 Uhr willkommen zu heißen. Sonntagabend servieren wir Ihnen zusätzlich Gerichte à la carte.

Beginn um 12:00 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 49,- pro Person
€ 24,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)
31.03 & 01.04.

Jeden Sonntag im April 2024

SONNTAGSLUNCH **BUFFET**

Landgut Walkemühle
Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Fast schon ein Sonntags-Klassiker, den wir Ihnen auch in diesem Jahr anbieten. Es erwartet Sie eine große Auswahl an Salaten, Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts. In der gemütlichen Atmosphäre von Landgut Walkemühle genießen Sie Köstliches aus der Landgutküche in geselliger Runde. Bitte beachten Sie, dass wir an diesen Tagen mittags keine Speisen à la carte servieren. Nachmittags servieren wir Ihnen Kaffee und Kuchen, abends unser à la carte Angebot.

Sonntags:
07., 14., 21. & 28.04.
ab 12:00 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 35,- pro Person
€ 17,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)

Sonntag, 14. April 2024

KULINARISCHES TREFFEN
VON EDER, ALSTER & NAHE

PHILIPP SOLDAN
Feiner natürlicher Genuss

Zum kulinarischen Treffen begrüßt Sternekoch Erik Arnecke seinen Freund und Sternekochkollegen Julian Stowasser, Küchenchef des Gourmetrestaurant Lakeside im bekannten Hotel The Fontenay Hamburg. Die beiden Spitzenköche kreieren für Sie ein 6-Gang-Menü, das Gourmetherzen höherschlagen lässt. Lakeside-Restaurantleiter Michel Buder, Weinexperte Sascha Schömel vom Weingut Dönnhoff und das Serviceteam des Philipp Soldan versprechen einen hochkarätigen Abend.

Beginn um 18:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 279,- pro Person
inkl. Apéritif, Fingerfood,
6-Gang-Menü, Weinbegleitung,
Wasser und Kaffee

Mittwoch, 01. Mai 2024

HOFGARTEN
ERÖFFNUNG

Landgut Walkemühle
Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Raus ins Grüne und die Hofgartensaison eröffnen – unter diesem Motto steht traditionell der 1. Mai und so auch in diesem Jahr. Ab 13 Uhr werden wir dabei mit zünftiger Musik des Löhlbacher Musikvereins unterstützt. Genießen Sie Blasmusik der feinen Art, vorgetragen von den 15 Musikern des Vereins, genau wie die Köstlichkeiten, die wir zum Eröffnungstag für Sie zubereitet haben.

Beginn um 12:00 Uhr
Keine Tischreservierung möglich
Speisen und Getränke in Selbstbedienung

Sonntag, 05. & Sonntag, 26. Mai 2024

SONNTAGSLUNCH **BUFFET**

Landgut Walkemühle
Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Fast schon ein Sonntags-Klassiker, den wir Ihnen auch in diesem Jahr anbieten. Es erwartet Sie eine große Auswahl an Salaten, Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts. In der gemütlichen Atmosphäre von Landgut Walkemühle genießen Sie Köstliches aus der Landgutküche in geselliger Runde. Bitte beachten Sie, dass wir an diesen Tagen mittags keine Speisen à la carte servieren.

Nachmittags servieren wir Ihnen Kaffee und Kuchen, abends unser à la carte Angebot.

Beginn um 12:00 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 35,- pro Person
€ 17,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)
05.05. & 26.05.

Mittwoch, 08. Mai 2024

HUMMER MENÜ

PHILIPP SOLDAN
Feiner natürlicher Genuss

An diesem Abend steht der Hummer ganz im Mittelpunkt des kreativen 5-Gang Menüs von Küchenchef Erik Arnecke und seinem Team. Genießen Sie Variationen dieses Klassikers der Sterneküche, auf die von Erik Arnecke typische Weise interpretiert. Wenn Sie eine Fleischalternative wünschen, geben Sie dies bitte bei der Reservierung an.

Beginn um 18:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 169,- pro Person
inkl. 5-Gang-Menü

Donnerstag, 09. Mai 2024

HIMMELFAHRT
IN DER WALKEMÜHLE

Landgut Walkemühle
Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

An Himmelfahrt laden wir Sie zum Lunch Buffet auf das Landgut ein. Es erwartet Sie eine große Auswahl an Salaten, Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts. In der gemütlichen Atmosphäre von Landgut Walkemühle genießen Sie Köstliches aus der Landgutküche in geselliger Runde. Bitte beachten Sie, dass wir an diesen Tagen keine Speisen à la carte servieren.

Beginn um 12:00 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 29,- pro Person inkl. Buffet
€ 14,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)

Sonntag, 12. Mai 2024

MUTTERTAGS **LUNCH**

Landgut Walkemühle
Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Dieser Tag steht ganz im Zeichen der Mütter – wir begrüßen aber auch alle anderen Gäste sehr herzlich zum großen Lunch Buffet. Genießen Sie den Tag mit Ihrer Familie und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen, mit einer großen Auswahl an Salaten, Vorspeisen, Hauptgängen sowie Beilagen und Desserts. Nachmittags servieren wir Ihnen Kaffee und Kuchen, abends unser à la carte Angebot.

Beginn um 12:00 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 49,- pro Person inkl. Buffet
€ 24,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)

Sonntag, 12. Mai 2024

MUTTERTAGS **MENÜ**

SonneStuben

Geliebte Tradition

Wir feiern unsere Mütter und gönnen ihnen an diesem Tag etwas ganz Besonderes, nämlich ein Muttertags Menü in der SonneStuben. Das Team um die Küchenchefs Markus Willich und Timo Schröder zelebriert an diesem Sonntag ein köstliches 3-Gang-Menü, basierend auf saisonalen und regionalen Zutaten – frühlingsfrisch und festlich.

Beginn um 12:30 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 59,- pro Person
inkl. 3-Gang-Menü

Sonntag, 19. & Montag, 20. Mai 2024

PFINGST
LUNCHBUFFET

Landgut Walkemühle
Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

An Pfingsten geht es raus ins Grüne. Genießen Sie unser Pfingst-Lunchbuffet mit regionalen und saisonalen Zutaten. Das Team um Lilija Raisch und Lars Wetzel freut sich, Sie ab 12 Uhr jeweils am Pfingstsonntag und Pfingstmontag willkommen zu heißen. Sonntagabend servieren wir Ihnen zusätzlich Gerichte à la carte.

Beginn um 12:00 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 39,- pro Person inkl. Buffet
€ 19,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)
19.05. & 20.05.

Sonntag, 19. Mai 2024

PFINGST
ABENDMENÜ

PHILIPP SOLDAN
Feiner natürlicher Genuss

Der Frühling ist endgültig bei uns im schönen Ederbergland angekommen und auch der Sommer sendet erste Grüße. An diesem Abend servieren wir Ihnen ein frühsommerliches 5-Gang-Menü. Sternekoch Erik Arnecke und sein Team aus dem Gourmetrestaurant Philipp Soldan kombinieren regionale und saisonale Produkte aufs Feinste.

Beginn um 19:00 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 145,- pro Person
inkl. 5-Gang-Menü

Donnerstag, 30. Mai 2024

FRONLEICHNAM
IN DER WALKEMÜHLE

Landgut Walkemühle
Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Ab in den Hofgarten heißt es am heutigen Tag. Genießen Sie die typische Biergarten-Atmosphäre bei köstlichen Speisen und kühlen Getränken. Bitte beachten Sie, dass es im Hofgarten ausschließlich Selbstbedienung gibt. Abends hat auch das Restaurant in der historischen Mühle mit Gerichten à la carte für Sie geöffnet.

Beginn um 11:00 Uhr
Keine Tischreservierung möglich
Selbstbedienung im Hofgarten

HESSISCH, LÄNDLICH, STIMMUNGSVOLL

ALT **BATTENBERG**

Alt Battenberg

Gasthaus. Eiscafé. Biergarten.

Von der Postkutschenstation zum traditionsreichen Gasthof: Seit hunderten von Jahren ist das Alt Battenberg das Herz des kleinen Städtchens. In den urigen Stuben des Hauses lässt es sich wunderbar speisen und feiern. Im Sommer lockt der große Biergarten zum Verweilen und süßem Nichtstun. Wir lieben die gutbürgerliche Küche und hessische Spezialitäten, frisch gezapftes Bier und Apfelwein. Alt Battenberg – charmant und einfach einzigartig.

ALT BATTENBERG
Gasthof · Biergarten
Marburger Str. 19 a
35088 Battenberg
Telefon +49 (0) 6452 92820
info@alt-battenberg.de

Unsere Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Webseite. Bitte scannen Sie den QR-Code oder fragen am Hotelempfang.

Freitag, 07. Juni 2024

WINETASTING
SOMMERWEINE

SonneStuben
Geliebte Tradition

An diesem Abend nimmt Sie Winzer Klaus Küsters aus Kallstadt (Pfalz) mit auf eine Sommerreise. Während Sie 6 bis 8 verschiedene Weine verkosten, gibt Ihnen Klaus Küster Informationen rund um Wein, Weingut und Anbaugebiet. Der sommerliche Abend wird durch Fingerfood aus dem Restaurant SonneStuben abgerundet. Die Veranstaltung ist auf 18 Plätze limitiert.

Beginn um 18:30 Uhr
Ticket erfolderlich
€ 79,- pro Person
inkl. Weine & Fingerfood

Jeden Sonntag im Juni 2024

SOMMER
LUNCHBUFFET

Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Jeden Sonntag servieren wir Ihnen im historischen Mühlengebäude auf Landgut Walkemühle ein sommerliches Lunch Buffet. Wählen Sie aus einer großen Auswahl an Salaten, Vor- und Hauptspeisen und genießen Sie erfrischende Desserts. Bitte beachten Sie, dass wir an diesen Tagen mittags keine Speisen à la carte servieren. Nachmittags servieren wir Ihnen Kaffee und Kuchen, abends unser à la carte Angebot.

Sonntags:
02., 09., & 16.06.
ab 12:00 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 29,- pro Person inkl. Lunchbuffet
€ 14,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)

Dienstag, 11. Juni 2024

COMEDY EVENT
WERNER MOMSEN

Landgut Walkemühle
Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Kultursommer Nordhessen zu Gast auf Landgut Walkemühle: Am 11. Juni 2024 begrüßen wir den Puppenspieler Detlef Wutschik in seiner allseits beliebten Figur „Werner Momsen". Und wo Werner Momsen ist, ist Norden. Mit seinen nüchternen Alltagsbetrachtungen sorgt er ab 19.30 Uhr für beste Unterhaltung in der Festscheune unseres Landgut Walkemühle. Vor Beginn des Events bieten wir Ihnen im Hofgarten kalte und warme Köstlichkeiten aus der Hofgartenküche an.

Beginn um 17:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 19,- pro Person
exklusive Essen und Getränke

Freitag, 21. Juni 2024

MITTSOMMER
IM PHILIPP SOLDAN

PHILIPP SOLDAN
Feiner natürlicher Genuss

Der längste Tag des Jahres ist ein wunderbarer Anlass, um den Sommer und seine Genüsse zu feiern. Sternekoch Erik Arnecke hat es sich deshalb nicht nehmen lassen, ein ebenso leichtes wie genussvolles 5-Gang-Mittsommer-Menü zu kreieren, das Ihnen noch lange in Erinnerung bleiben wird. Feiern Sie mit uns im Gourmetrestaurant Philipp Soldan diesen besonderen Tag unter einem guten Stern.

Beginn um 19:00 Uhr
Ticket erfolderlich
€ 159,- pro Person
inkl. 5-Gang-Menü

Sonntag, 23. & Sonntag, 30. Juni 2024

SONNTAGSLUNCH **BUFFET**

Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Fast schon ein Sonntags-Klassiker, den wir Ihnen auch in diesem Jahr anbieten. Es erwartet Sie eine große Auswahl an Salaten, Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts. In der gemütlichen Atmosphäre von Landgut Walkemühle genießen Sie Köstliches aus der Landgutküche in geselliger Runde. Bitte beachten Sie, dass wir an diesen Tagen mittags keine Speisen à la carte servieren. Nachmittags servieren wir Ihnen Kaffee und Kuchen, abends unser à la carte Angebot.

Beginn um 12:00 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 35,00 pro Person inkl. Buffet
€ 17,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)

Dienstag, 23. Juli 2024

PRE CONCERT **DINNER**

SonneStuben

Geliebte Tradition

Genießen Sie unser Pre Concert Dinner vor dem Konzert der London Brass in der Liebfrauenkirche. Das traditionsreiche Blechbläserensemble wurde 1985 gegründet und rekrutiert seine Musiker aus den großen Londoner Orchestern. Um 17:30 Uhr servieren wir Ihnen in den SonneStuben ein 2-Gang-Menü für einen gelungenen Start in den Abend. Die Konzertkarten sind im Menüpreis nicht inkludiert.

Beginn um 17:30 Uhr
Ticket erfolderlich
€ 39,- pro Person
inkl. 2-Gang-Menü
ohne Konzertkarten

Mittwoch, 31. Juli 2024

KRIMINALTANGO
IM PHILIPP SOLDAN

PHILIPP SOLDAN
Feiner natürlicher Genuss

Die sympathische Schauspielerin und Grimme-Preisträgerin Michaela May, bekannt durch zahleiche Engagements in Film, Fernsehen und Theater, begeistert auch in ihren Lesungen immer wieder ihr Publikum. Freuen Sie sich auf abgründige Geschichten, charmant dargereicht und virtuos begleitet von der Akkordeonistin Maria Reiter. Ein spritziger Abend voller Frauenpower bei dem gegruselt und gelacht werden darf. Dazu servieren wir ein 4-Gänge-Menü, orchestriert von Erik Arnecke und seinem Team.

Beginn um 18:00 Uhr
Ticket erfolderlich
€ 139,- pro Person
inkl. 4-Gang-Menü

Jeden Sonntag im Juli, August & September 2024

SOMMER
LUNCHBUFFET

Landgut Walkemühle
Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Jeden Sonntag servieren wir Ihnen im historischen Mühlengebäude auf Landgut Walkemühle ein sommerliches Lunch Buffet. Wählen Sie aus einer großen Auswahl an Salaten, Vor- und Hauptspeisen und genießen Sie erfrischende Desserts. Bitte beachten Sie, dass wir an diesen Tagen mittags keine Speisen à la carte servieren. Nachmittags servieren wir Ihnen Kaffee und Kuchen, abends unser à la carte Angebot.

Sonntags: ab 12:00 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 29,- pro Person inkl. Lunchbuffet
€ 14,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)

Freitag, 13. September 2024

WINETASTING
WEIN & KÄSE

SonneStuben
Geliebte Tradition

An diesem Abend stellen wir zwei Klassiker in den Mittelpunkt. Winzer Klaus Küsters aus Kallstadt (Pfalz) führt durch den Abend und serviert Ihnen u.a. Wein und damit korrespondierenden Käse aus dem Tölzer Kasladen. Während der Weinprobe servieren wir Ihnen zwischen 6 bis 8 Weine und die dazu passenden Käse. Die Veranstaltung ist auf 18 Plätze limitiert.

Beginn um 18:30 Uhr
Ticket erfolderlich
€ 99,- pro Person
inkl. Weine und passendem Käse

GELIEBTE TRADITION

SONNE **STUBEN**

SonneStuben
Geliebte Tradition

In den SonneStuben pflegen unsere Küchenchefs Timo Schröder und Markus Willich eine anspruchsvolle regionale Küche mit frischen Zutaten, die meist direkt aus dem Ederbergland stammen. Besuchen Sie unsere Stuben „Alt Frankenberg“, „Trachtenstube“ und „Jagdstube“ und lernen Sie unsere „Sonnenterrasse“ kennen. Für das sehr gute Preis-/Leistungsverhältnis zeichnete uns der Guide Michelin mit dem Bib Gourmand aus.

SonneStuben
Marktplatz 2–4
35066 Frankenberg
Telefon +49 (0) 6451 750-0
info@sonne-frankenberg.de

Unsere Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Webseite.
Bitte scannen Sie den QR-Code oder fragen am Hotelempfang.

FEINER NATÜRLICHER GENUSS.

PHILIPP **SOLDAN**

PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Erik Arnecke, Küchenchef im Restaurant Philipp Soldan, wurde im Guide Michelin mit 1 Stern und vom Gault&Millau im November 2020 erstmals mit 3 Hauben ausgezeichnet. 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.

PHILIPP SOLDAN
Marktplatz 2–4
35066 Frankenberg
Telefon +49 (0) 6451 750-0
info@sonne-frankenberg.de

Unsere Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Webseite. Bitte scannen Sie den QR-Code oder fragen am Hotelempfang.

GEHEN SIE AUF **ENTDECKUNGSREISE...**

www.sonne-frankenberg.de

DIE SONNE FRANKENBERG
Eine kleine Welt für sich.

Landgut Walkemühle
Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Alt Battenberg
Gasthaus. Eiscafé. Biergarten.

Wer sich auf kulinarische Vielfalt versteht, hat auch in anderen Bereichen viel zu bieten: Nehmen Sie unsere Einladung zur Entdeckungsreise an und lernen Sie die vielen Möglichkeiten kennen, einen unvergesslichen Urlaub bei uns im Ederbergland zu erleben – mit sportlichen Aktivitäten in schönster Natur und entspannenden Momenten im SonneSPA. Zu jeder Jahreszeit. So individuell wie Ihre Wünsche für einen perfekten Aufenthalt. Besuchen Sie unsere Website und lassen Sie sich inspirieren: Mit einem Klick sind Sie mittendrin. Wir freuen uns auf Sie!

Alt Battenberg

Gasthaus. Eiscafé. Biergarten.

ALT BATTENBERG

Marburger Str. 19 a

35088 Battenberg

Tel. +49 (0) 6452 92820

info@alt-battenberg.de

alt-battenberg.de

DIE SONNE FRANKENBERG

Eine kleine Welt für sich.

HOTEL DIE SONNE FRANKENBERG

Marktplatz 2–4

35066 Frankenberg

Tel. +49 (0) 6451 750-0

info@sonne-frankenberg.de

sonne-frankenberg.de

Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

LANDGUT WALKEMÜHLE

Ederstraße 20

35066 Frankenberg

Tel. +49 (0) 6451 230264-0

info@walkemuehle.de

walkemuehle.de

FEINE PRIVATHOTELS

Kultur und Leidenschaft