

HERBST- / WINTERSAISON 2024/2025

KULINARISCHER KALENDER

HOTEL DIE SONNE FRANKENBERG
LANDGUT WALKEMÜHLE
ALT BATTENBERG

KALENDER ÜBERSICHT

Kulinarische Vielfalt von September bis März: 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)
- SonneStuben (SST)
- Alt Battenberg (AB)
- Walkemühle (LW)

KW	M	D	M	D	F	S	S	
9							1	SEPTEMBER
36	2	3	4	5	6	7	8	
37	9	10	11	12	13	14	15	
38	16	17	18	19	20	21	22	
131	23	24	25	26	27	28	29	
40	30							

13.09.2024	Weintasting
15.09.2024	Sommerbrunch
20. & 21.09.2024	Bayerischer Abend
29.09.2024	Kochkurs Schalentiere

Midweek-Bufferet
04., 11., 18., 25.09.2024

Sonntagslunch
08., 15., 22., 29.09.2024

KW	M	D	M	D	F	S	S	
40		1	2	3	4	5	6	OKTOBER
41	7	8	9	10	11	12	13	
42	14	15	16	17	18	19	20	
43	21	22	23	24	25	26	27	
44	28	29	30	31				

02.10.2024	Vive la France
03.10.2024	Feiertagslunch
25.10.2024	Musical Dinner
27.10.2024	Four Hands Dinner

Midweek-Bufferet
02., 09., 16., 23., 30.10.2024

Sonntagslunch
06., 13., 20., 27.10.2024

KW	M	D	M
44			
45	4	5	6
46	11	12	13
47		19	20
48	25	26	27

01.11.2024	
11.11.2024	
Ab 12.11.2024	
15.11.2024	
15. & 16.11.2024	
23.11.2024	
24.11.2024	
25.11.2024	
Midweek-Bufferet	
06., 13., 20., 27.11.2024	
Sonntagslunch	
03., 10., 17., 24.11.2024	
Hüttenzauber	
07., 08., 09., 14., 15., 16.,	

D	F	S	S	
	1	2	3	NOVEMBER
7	8	9	10	
14	15	16	17	
21	22	23	24	
28	29	30		

KW	M	D	M	D	F	S	S	
48							1	DEZEMBER
49	2	3	4	5	6	7	8	
50	9		11	12	13	14	15	
51	16	17	18	19	20	21	22	
52	23	24	25	26	27	28	29	
1	30	31						

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

KW	F	S	S		S	S	
5		1	2	FEBRUAR	1	2	MÄRZ
6	7	8	9		8	9	
7	14	15	16		15	16	
8	21	22	23		22	23	
9	26	27	28		29	30	

Muschelessen
 Martinsgans
 Gans & Ente
 Weintasting
 Schlachte Essen
 Krimidinner
 Trüffel & Bordeaux
 Backkurs Plätzchen & Co.

06.12.2024 Hummer trifft Kaviar
 20.12.2024 Meet & Greet
 23.12.2024 Get together
 29.12.2024 Sonntagslunch
 31.12.2024 Silvester

Hüttenzauber
 01., 5., 6., 7., 12., 13., 14., 19., 20., 21.12.2024
 Adventslunch
 01., 08., 15., 22.12.2024
 Midweek-Buffer
 04., 11., 18., 25.12.2024
 Weihnachten
 24., 25. & 26.12.2024

01.01.2025 Neujahr
 26.01.2025 Gourmet Brunch

Sonntagslunch
 05., 12., 19., 26.01.2025

14.02.2025 Valentinstags Menü
 22.02.2025 Grünkohlessen
 28.02.2025 Krimi Dinner
 28.02.2025 Staffparty

Sonntagslunch
 02., 09., 16., 23.02.2025

16.03.2025 Jubiläumskochkurs

21., 22., 23., 28., 29., 30.11.2024



Jeden Mittwoch, September bis Dezember 2024

SAISONALES MIDWEEK-BUFFET

Genießen Sie unsere köstlichen saisonalen Spezialitäten in unserem Midweek-Bufferangebot. Ob herzhaftes Suppen, knackige Salate oder verführerische Desserts – unser Buffet bietet für jeden Geschmack etwas. Lassen Sie sich von der Vielfalt und Qualität unserer Speisen überzeugen und erleben Sie kulinarische Genüsse in gemütlicher Atmosphäre.

Beginn um 18:00 Uhr

Tischreservierung erforderlich

€ 35,00 pro Person

exkl. Getränke

€ 17,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)

exkl. Getränke



Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Jeden Sonntag, September 2024 bis Februar 2025

SONNTAGSLUNCH BUFFET

Sonntag ist Familientag. Wir begrüßen Sie sonntags zu unserem Klassiker – dem Lunch-Buffer in der Festscheune. Wählen Sie aus einem reichhaltigen Angebot an Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts. Bei dieser Auswahl finden auch Gäste, die die vegetarische Küche bevorzugen, eine große Auswahl an Speisen.

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

außer 01., 08., 15. & 22. Dezember 2024



Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.





Freitag, 13. September 2024

WEINTASTING WEIN & KÄSE

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. 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 erforderlich
€ 99,00 pro Person
inkl. Wein und Käse



SonneStuben

Geliebte Tradition

Sonntag, 15. September 2024

SPÄTSOMMER BRUNCH

Brunch mit südländischen Köstlichkeiten und Frühstücksgourmet Highlights im Spätsommer. Schauen Sie dem Team des Philipp Soldan bei der Zubereitung Ihrer Speisen zu und genießen Sie diesen Mittag mit Freunden und Familie in besonderem Ambiente. Das Team freut sich auf einen Plausch am Küchenpass.



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Geöffnet von 11:00 bis 14:00 Uhr

Ticket erforderlich

€ 99,00 pro Person

inkl. Heißgetränke, Champagner-Apéritif





Freitag, 20. & Samstag, 21. September 2024

BAYERISCHER ABEND

Im September wird's zünftig. Genießen Sie einen Abend mit Weißwurst, Leberkäse, Schweinebraten, Semmelknödel, Sauerkraut, Kartoffelsalat, Obazda, Brezel, Käsespätzle und vielen weiteren Spezialitäten der bayerischen Küche.

Beginn um 18:00 Uhr

Tischreservierung erbeten

€ 28,50 pro Person

exkl. Getränke

€ 14,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)

exkl. Getränke



Alt Battenberg

Gasthaus. Eiscafé. Biergarten.

Sonntag, 29. September 2024

KOCHKURS KRUSTEN- UND SCHALENTIERE

Hummer, Langostino, Jacobsmuschel und Co. richtig in Szene gesetzt: Erik Arnecke und sein Team zeigen Ihnen an diesem Mittag die perfekte Zubereitung dieser edlen Meerestiere. Anschließend genießen Sie ein 4-Gang-Menü inkl. Wasser, Apéritif und Kaffeespezialitäten. Als Andenken erhalten Sie eine eine Mappe mit allen Rezepten des Kurses.



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

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



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 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.

ÖFFNUNGSZEITEN HAUPTSAISON:

Mi. – Sa.: 14:00 – 22:00 Uhr

So.: 12:00 – 21:00 Uhr

IN DER NEBENSAISON

vom 02. Januar bis 30. März 2025 ist das

Restaurant von freitags bis sonntags geöffnet.

ÖFFNUNGSZEITEN NEBENSAISON:

Fr. & Sa.: 17:00 – 21:00 Uhr

So.: 12:00 – 21:00 Uhr

BETRIEBSFERIEN:

28.10. – 05.11.2024

06.01. – 23.01.2025

HEIMISCH FEIERN & GENIESSEN

LANDGUT WALKEMÜHLE

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, direkt am Ederradweg R6 gelegen, und genau das richtige Ausflugsziel für die ganze Familie.



Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

LANDGUT WALKEMÜHLE

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Ederstraße 20

35066 Frankenberg

Telefon +49 (0) 6451 230 2640

info@walkemuehle.de



Mittwoch, 02. Oktober 2024

VIVE LA FRANCE

Zum Start in den Oktober serviert Ihnen das Küchen- und Serviceteam des Philipp Soldan ein traditionelles 5-Gang-Menü der französischen Haute Cuisine mit Meeresfrüchten aus der Bretagne, Geflügel aus der Bresse und Spezialitäten aus dem Elsass. All das erleben Sie bei uns an diesem zweiten Oktoberabend.

Beginn um 19:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 189,00 pro Person
exkl. Getränke



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss



Donnerstag, 03. Oktober 2024

FEIERTAGSLUNCH BUFFET

Genießen Sie den Feiertag im Grünen, vor den Toren der Fachwerkstadt Frankenberg. Wir begrüßen Sie zum leichten Lunch-Buffet in unserem Restaurant. Wählen Sie aus einem reichhaltigen Angebot an Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts. Selbstverständlich bieten wir auch vegetarische Gerichte an.



Landgut Walkemühle

Restaurant, Hofgarten, Festscheune.

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





14 / Oktober

Freitag, 25. Oktober 2024

MUSICAL DINNER

Willkommen zu einem Abend mit doppeltem Genuss: Nach dem Apéritif präsentieren unsere Musical-Künstler Klassiker und aktuelle Melodien des beliebten Genres. Parallel zu den Showeinlagen genießen Sie ein 4-Gang-Menü aus unserer traditionellen Landgutküche.

Beginn um 18:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 119,00 pro Person
exkl. Getränke



Landgut Walkemühle

Restaurant, Hofgarten, Festscheune.

Freitag, 01. November 2024

MUSCHEL ESSEN

Es erwartet Sie eine Auswahl an Köstlichkeiten rund um die Muschel. Als Alternative zum Muschelbuffet bieten wir einen vitalen Salat mit Ziegenkäse an. Bitte bei der Reservierung angeben.

Beginn um 18:00 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 24,50 pro Person
exkl. Getränke



Alt Battenberg

Gasthaus. Eiscafé. Biergarten.





Sonntag, 27. Oktober, 2024

FOUR HANDS DINNER BORIS ROMMEL MEETS ERIK ARNECKE

2 Feine Privathotels, 2 Michelin-Sterne-Köche mit ihren Teams. Sie zaubern Ihnen ein 6-Gang-Menü der Extraklasse. Boris Rommel ist Küchenchef des Restaurant Le Cerf im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe und mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Freuen Sie sich auf einen hochkarätigen Abend im Zeichen der französischen Haute Cuisine, interpretiert auf die ganz individuelle Weise von Erik Arnecke und Boris Rommel.



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Beginn um 18:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 279,00 pro Person
inkl. 6-Gang-Menü, Apéritif, Weine
und Mineralwasser

HESSISCH, LÄNDLICH, STIMMUNGSVOLL

ALT BATTENBERG

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

Bitte scannen Sie den QR-Code
für die Öffnungszeiten.
Betriebsferien: 21. – 29.10.2024
und 15.01. – 05.02.025



Alt Battenberg

Gasthaus. Eiscafé. Biergarten.





Do., Fr. und Sa. ab dem 07. November bis 21. Dezember 2024

HÜTTENZAUBER AUF DEM LANDGUT DIE ALM RUFT

Wenn es draußen früher dunkel wird, ziehen sich die Menschen in gemütliche Räume zurück. Unsere Alm bietet hierfür den passenden Rahmen. Wir servieren Ihnen winterliche Gerichte vom Buffet. Für Weihnachtsfeiern kann die Alm auch von Gruppen oder exklusiv gemietet werden. Beginn ist immer 18:00 Uhr.

Geöffnet von 18:00 bis 24:00 Uhr

Ticket erforderlich

€ 35,00 pro Person

inkl. winterlichem Buffet

exkl. Getränke



Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Montag, 11. November 2024

MARTINSGANS-ESSEN IM PHILIPP SOLDAN

Gemeinsames Gänseessen im Philipp Soldan. Genießen Sie die ersten Oldenburger Gänse im Philipp Soldan, von klassisch bis exotisch, hier ist rund um die beliebte Geflügelspezialität für jeden Gaumen etwas dabei. Erik Arnecke und sein Team zaubern ein 4-Gang-Menü.

Beginn um 19:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 135,00 pro Person
inkl. 4-Gang-Menü exkl. Getränke



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss





20 / November

ab 12. November 2024

WINTERLICHES ENTEN MENÜ

Ab dem 12. November bereitet Ihnen das Team um Timo Schröder und Markus Willich ein 3-Gang-Enten-Menü mit winterlichen Gewürzen, Gemüse und weiteren Köstlichkeiten zu.

€ 69,00 pro Person

inkl. 3-Gang-Menü exkl. Getränke

**Telefonische Tischreservierung erforderlich
unter Tel. 06451 750 0**



SonneStuben

Geliebte Tradition

ab 13. November 2024

GANZE GANS & GANZE ENTE

Genießen Sie ab 13. November bis 22. Dezember an allen Öffnungstagen unsere Klassiker Ganze Gans und Ganze Ente. Die Gans bzw. Ente wird im Ganzen gegart, von uns mundgerecht zerlegt und mit köstlichen Wintergemüsen wie Rotkohl, Rosenkohl oder Grünkohl sowie natürlich mit Klößen und Sauce angerichtet und serviert. Dieses Angebot ist auch als to go verfügbar.



Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Ticket erforderlich

€ 145,00 Ganze Gans (4 Personen)

€ 75,00 1/2 Gans (2 Personen)

€ 60,00 Ganze Ente (2 Personen)

inkl. Beilagen

Zum Mitnehmen oder vor Ort





Freitag, 15. November 2024

WEINTASTING FESTTAGSWEINE

Dieses Weintasting gibt Ihnen Inspirationen für Ihr Weihnachtsfest. Winzer Klaus Küsters aus Kallstadt (Pfalz) führt durch den Abend und serviert Ihnen 6 bis 8 Weine für ein gelungenes Weihnachtsfest. Die Veranstaltung ist auf 18 Plätze limitiert.

Beginn um 18:30 Uhr
Ticket erforderlich
€ 99,00 pro Person
inkl. Weine & Fingerfood



SonneStuben

Geliebte Tradition

Freitag, 15. & Samstag, 16. November 2024

SCHLACHTE ESSEN

Rustikal, urig, gemütlich: Besuchen Sie uns im Alt Battenberg und genießen Sie typische Fleisch- und Wurstspezialitäten der Region mit traditionellen Beilagen. Freuen Sie sich auf ein üppiges Buffet mit Wurstsuppe, Kalbsleber, Blut- und Leberwurst sowie auf Mett, Sauerkraut und Kartoffelpüree – und auf vieles mehr. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Alt Battenberg

Gasthaus. Eiscafé. Biergarten.

Beginn um 18:00 Uhr

Tischreservierung erforderlich

€ 26,50 pro Person





24 / November

Samstag, 23. November 2024

KRIMI DINNER

MISS MARPLE ERMITTELT

Schauspielerin und Autorin Andrea C. Ortolano schlüpft an diesem Abend in die Rolle von Miss Marple. Ermitteln Sie gemeinsam mit ihr einen spannenden Mordfall, während Sie unser köstliches 3-Gang-Menü aus unserer Landgutküche genießen. Einlass ab 18:00 Uhr, Beginn um 19:00 Uhr.

Beginn um 19:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 79,00 pro Person
inkl. Apéritif und 3-Gang-Menü
exkl. Getränke



Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Sonntag, 24. November 2024

TRÜFFEL & BORDEAUX

Erleben Sie bei uns im Sternerestaurant Philipp Soldan eine exquisite Genussreise. An diesem Abend sind die Gourmetklassiker Trüffel und Bordeaux Hauptakteure des 5-Gang-Menüs, das Erik Arnecke und sein Team für diesen Abend zaubern. Der Menüpreis versteht sich ohne Getränke.

Beginn um 18:00 Uhr

Ticket erforderlich

€ 199,00 pro Person

inkl. 5-Gang-Menü exkl. Getränke

Optional buchbar: Weinbegleitung

Bordeaux für € 119,00

Der Wein ist auch glasweise erhältlich.



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss





Montag, 25. November 2024

BACKKURS PLÄTZCHEN & CO.

Adventszeit ist Plätzchen-Zeit. An diesem Nachmittag kreieren Sie gemeinsam mit Ihren Kindern köstliche Weihnachtsnaschereien bei uns im Gourmetrestaurant Philipp Soldan.

Beginn um 16:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 99,00 pro Person
exkl. Getränke



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Freitags bis sonntags ab dem 29. November 2024

HÜTTENZAUBER MIT CHARME

Auch in diesem Jahr laden wir während des gesamten Dezembers freitags, samstags und sonntags zum Umtrunk an unserer Glühweinhütte vor dem Eingang der Sonne Frankenberg ein. Genießen Sie Winzerglühwein mit weihnachtlichen Aromen verfeinert und lassen Sie sich dazu köstliche Kleinigkeiten aus den SonneStuben schmecken.

Geöffnet von 13:00 - 19:00 Uhr
Keine Reservierung erforderlich /
Sonderöffnung an anderen Tagen
für Firmenfeiern



SonneStuben

Geliebte Tradition





Sonntags, 01., 08., 15. und 22. Dezember 2024

ADVENTS LUNCHBUFFET

Auch in diesem Jahr bieten wir Ihnen an jedem Sonntag im Advent unser Advents-Lunchbuffet. In unserer festlich dekorierten Festscheune genießen Sie eine große Auswahl an winterlichen Klassikern, kombiniert mit Salaten und Gemüse der Saison sowie Desserts, die nach Weihnachten schmecken. Wir freuen uns darauf, Sie mit diesen Köstlichkeiten aus der Landgutküche verwöhnen zu dürfen.



Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Bitte beachten Sie, dass wir an diesen Tagen nur abends »à la carte« servieren.

Beginn um 12:00 Uhr

Tischreservierung erforderlich

€ 45,00 pro Person

exkl. Getränke

€ 22,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)

exkl. Getränke

Freitag, 06. Dezember 2024

HUMMER TRIFFT KAVIAR

An diesem Abend kombinieren wir Hummer und Kaviar, die Klassiker der Sterneküche. Durch den Abend begleitet Sie Felix Manuel Demin von N25 Kaviar. Zusammen mit Erik Arnecke und seinem Team kreiert er ein 5-Gang-Menü, das Ihnen im Gedächtnis bleiben wird.



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Beginn um 19:00 Uhr

Ticket erforderlich

€ 199,00 pro Person

inkl. 5-Gang-Menü exkl. Getränke



Freitag, 20. Dezember 2024

WEIHNACHTLICHES MEET & GREET IM ALT BATTENBERG

Stimmen Sie sich entspannt auf Heiligabend ein und feiern diesen Tag mit Freunden und Familie in lockerer Atmosphäre. Wir bieten mit Winzerglühwein, Bratwurst sowie Schweinenackensteak im Brötchen und der passenden Dekoration den entsprechenden Rahmen. Bitte beachten Sie, dass wir an diesem Abend keine Gerichte »à la carte« servieren.

Beginn um 15:00 Uhr

Keine Reservierung möglich.

Bitte kommen Sie einfach vorbei!



Alt Battenberg

Gasthaus. Eiscafé. Biergarten.



Montag, 23. Dezember 2024

WEIHNACHTLICHES GET TOGETHER IN DER WALKEMÜHLE ALM

Der Baum ist geschmückt, die Geschenke sind verpackt – nun heißt es tief durchatmen und einfach nur entspannen. Wir empfangen Sie und Ihre Lieben in der Almhütte unseres Landguts mit Glühwein, heißer Schokolade, Bier, Softgetränken sowie winterlichen Leckereien und stimmen uns gemeinsam auf das Fest des Jahres ein. Erleben Sie bei uns den gelungenen Start in ein echtes „Wohlfühl-Weihnachten“.

Geöffnet von 15:00 bis 23:00 Uhr
Keine Reservierung möglich.
Bitte kommen Sie einfach vorbei.



Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.





Dienstag, 24. Dezember 2024

WEIHNACHTSMENÜ HEILIGABEND

Weihnachten unter einem guten Stern zu verbringen, das ist mit unserem 6-Gang-Weihnachtsmenü ein Leichtes. Erik Arnecke und sein Team verzaubern Sie an diesem Abend mit einer ganz besonderen Kombination aus Zutaten und Gewürzen. Genießen Sie entspannte Stunden und lassen sich kulinarisch verwöhnen.

Beginn um 18:30 Uhr
Reservierung erforderlich
€ 189,00 pro Person
inkl. 6-Gang-Menü
exkl. Getränke



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Dienstag, 24. Dezember 2024

HEILIGABEND IN DEN SONNESTUBEN

Die Geschenke sind gekauft. Die Familie findet zusammen und der Zauber von Weihnachten hält Einzug. Nun ist es Zeit für Geselligkeit und schöne Momente. Genießen Sie an diesem Abend ein 5-Gang-Weihnachtsmenü, meisterlich zusammengestellt vom Team um Timo Schröder und Markus Willich.

Beginn um 18:00 Uhr
Reservierung erforderlich
€ 115,00 pro Person
inkl. 5-Gang-Menü
exkl. Getränke



SonneStuben

Geliebte Tradition



Mittwoch, 25. Dezember 2024

WEIHNACHTS MITTAGSMENÜ

Weihnachten werden Wünsche wahr. Erik Arnecke und sein Team bieten am 1. Weihnachtsfeiertag ein festliches 4-Gang-Mittags-Menü an. Genießen Sie weihnachtliche Gewürze, exklusive Zutaten und köstliche Leckereien. Unser Serviceteam sorgt dafür, dass Sie diesen Tag ganz entspannt genießen können.



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

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



Mittwoch, 25. Dezember 2024

FEIERLICHES WEIHNACHTSDINNER

Traditionsreicher Genuss zur Weihnachtszeit:
Am Abend des 1. Weihnachtsfeiertages
serviert Ihnen das Team des Philipp Soldan
ein festliches 6-Gang-Menü. Erik Arnecke
und sein Team kombinieren weihnachtliche
Zutaten und Gewürze in Perfektion. Lassen
Sie den Abend entspannt ausklingen.

Beginn um 18:30 Uhr
Reservierung erforderlich
€ 159,00 pro Person
inkl. 6-Gang-Menü
exkl. Getränke



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss



Mittwoch, 25. & Donnerstag, 26. Dezember 2024

WEIHNACHTS MITTAGSMENÜ



SonneStuben

Geliebte Tradition

Weihnachten ist das Fest der Familie. Genießen Sie die Feiertage entspannt und nutzen unser Angebot für ein geselliges Mittagessen im Kreise Ihrer Liebsten. Das Team um Timo Schröder und Markus Willich hat für Sie wieder feine Köstlichkeiten kreiert. Es erwartet Sie ein weihnachtliches 3-Gang-Menü mit herrlichen Aromen und Gewürzen.

Beginn um 12:30 Uhr
Reservierung erforderlich
€ 72,00 pro Person
inkl. 3-Gang-Menü
exkl. Getränke



Mittwoch, 25. & Donnerstag, 26. Dezember 2024

WEIHNACHTS ABENDMENÜ

Die Abende des Weihnachtsfests entspannt genießen, das wünschen wir Ihnen. Wie wäre es mit einem köstlichen Abendessen im Kreise Ihrer Liebsten in den SonneStuben? Das Team um Timo Schröder und Markus Willich hat für Sie wieder feine Köstlichkeiten kreiert. Es erwartet Sie ein weihnachtliches 4-Gang-Menü mit herrlichen Aromen und Gewürzen.

Beginn um 18:00 Uhr
Reservierung erforderlich
€ 89,00 pro Person
inkl. 4-Gang-Menü
exkl. Getränke



SonneStuben

Geliebte Tradition





Mittwoch, 25. & Donnerstag, 26. Dezember 2024

WEIHNACHTLICHES LUNCHBUFFET IN DER FESTSCHEUNE

Besuchen Sie an den Weihnachtsfeiertagen das Landgut Walkemühle. Es erwartet Sie eine große Auswahl an weihnachtlichen Salaten, Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts. In der gemütlichen Atmosphäre des Landguts Walkemühle genießen Sie in geselliger Runde die Köstlichkeiten der Landgutküche. Bitte beachten Sie, dass wir an diesen Tagen kein »à la carte« servieren. Abends bleibt das Landgut Walkemühle geschlossen.



Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Beginn um 12:00 Uhr

Tischreservierung erforderlich

€ 52,00 pro Person

exkl. Getränke

€ 26,00 pro Kind (6 - 12 Jahre)

exkl. Getränke

Mittwoch, 25. & Donnerstag, 26. Dezember 2024

WEIHNACHTS MITTAGSBUFFET

Lassen Sie sich an den Weihnachtsfeiertagen zur Mittagszeit kulinarisch verwöhnen. Eric Richter und das Team des Alt Battenberg servieren Ihnen ein weihnachtliches Mittagsbuffet. Wir bieten eine große Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts passend zum Fest. Genießen Sie zusammen mit Familie und Freunden entspannte Stunden.

Geöffnet von 12:00 - 14:30 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 45,00 pro Person
exkl. Getränke
€ 22,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)
exkl. Getränke



Alt Battenberg

Gasthaus. Eiscafé. Biergarten.





Dienstag, 31. Dezember 2024

SILVESTER ABEND IM ALT BATTENBERG



Alt Battenberg

Gasthaus. Eiscafé. Biergarten.

Am letzten Abend des Jahres servieren wir Ihnen in gemütlicher Atmosphäre ein festliches 3-Gang- Menü bzw. für alle, die es etwas kleiner mögen, Gerichte von unserer Silvesterkarte. Verbringen Sie den letzten Abend des Jahres mit Freunden und Familie, bevor wir Sie um 22:00 Uhr in die Nacht verabschieden.

Geöffnet von 18:00 bis 22:00 Uhr

Tischreservierung erforderlich

€ 38,50 pro Person

inkl. 3-Gang-Menü exkl. Getränke

€ 19,00 pro Kind (6 - 12 Jahre)

exkl. Getränke

Alternativ bieten wir

à la carte-Gerichte an

Dienstag, 31. Dezember 2024

SILVESTERPARTY IN DER FESTSCHEUNE

Feiern Sie den Jahreswechsel auf dem Landgut Walkemühle bei gutem Essen und Unterhaltung. Wir servieren Ihnen zum Empfang einen Apéritif. Das reichhaltige Gala-Buffet bietet für jeden Geschmack eine große Auswahl an Speisen. Während des Abends sind Mineralwasser, Softgetränke, Wein und Bier sowie ein Glas Sekt zum Anstoßen um Mitternacht inklusive. Ab 22:00 Uhr können alle Tanzbegeisterten das Tanzbein schwingen.

Für Ihre Unterhaltung sorgt unser DJ, bevor wir Sie um 02:00 Uhr in die erste Nacht des neuen Jahres verabschieden.

Geöffnet von 18:30 bis 02:00 Uhr

Ticket erforderlich

€ 145,00 pro Person

**inkl. Apéritif, Gala-Buffet, Mineralwasser,
Softgetränke, Wein, Bier & Mitternachtssekt**



Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.





42 / Januar

Mittwoch, 01. Januar 2025

NEUJAHR'S AUSFLUG

Am ersten Tag des neuen Jahres begrüßen wir Sie ab 14:00 Uhr zu Kaffee und Kuchen. Machen Sie nach Ihrem Neujahrspaziergang einen kleinen Stopp bei uns und wärmen sich in gemütlicher Atmosphäre auf.

Ab 18:00 Uhr servieren wir Ihnen Gerichte »à la carte«.



Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Geöffnet von 14:00 bis 20:00 Uhr
Tischreservierung empfohlen

Mittwoch, 01. Januar 2025

LANGSCHLÄFER FRÜHSTÜCK

Starten Sie am ersten Tag des neuen Jahres einfach etwas ruhiger in den Tag und genießen unser Langschläferfrühstück, welches wir Ihnen von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr in unserem Frühstücksraum servieren.

Es erwarten Sie frische Brötchen, lokale und regionale Wurst- und Käsespezialitäten, Sekt und natürlich eine große Auswahl an Tee- und Kaffeespezialitäten.

Service von 11:30 - 13:00 Uhr

Ticket erforderlich

€ 45,00 pro Person

**inkl. Heißgetränke, Mineralwasser
und Säfte**



SonneStuben

Geliebte Tradition





Sonntag, 26. Januar 2025

GOURMET BRUNCH

10 JAHRE ERIK ARNECKE

Genießen Sie einen köstlichen Gourmet Brunch mit kalten und warmen Speisen aus der Küche von Sternekoch Erik Arnecke und seinem Team. Aus Anlass des 10-jährigen Jubiläums von Erik Arnecke begrüßen wir Sie mit einem Glas Champagner.

Beginn um 11:00 Uhr

Ticket erforderlich

€ 99,00 pro Person

inkl. Champagner-Apéritif exkl. Getränke



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

GELIEBTE TRADITION

SONNE STUBEN

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.

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.



SonneStuben

Geliebte Tradition





Freitag, 14. Februar 2025

VALENTINSTAGS MENÜ

Überraschen Sie Ihren Liebblingsmenschen am Valentinstag mit einem liebevoll zusammengestellten Menü. Unsere historische Mühle ist ein besonders romantischer Ort, um den Valentinstag in vollen Zügen zu genießen – mit einem besonderen 4-Gang-Überraschungsmenü.

Beginn um 18:30 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 55,00 pro Person
inkl. Apéritif und 4-Gang-Menü
exkl. Getränke



Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Freitag, 14. Februar 2025

VALENTINSTAGS MENÜ

Was gibt es Schöneres, als gemeinsam zu genießen? Unser Valentinstag-Menü lädt mit 4 Gängen dazu ein und stimmt Sie auf einen wunderschönen Abend ein.

Beginn um 18:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 74,00 pro Person
inkl. 4-Gang-Menü
exkl. Getränke



SonneStuben

Geliebte Tradition



Freitag, 14. Februar 2025

VALENTINSTAGS MENÜ

Eine Liebeserklärung an den Menschen an Ihrer Seite und an die kulinarischen Genüsse:
Erleben Sie am Tag der Verliebten ein 4-Gang-Menü aus der Sterneküche von Erik Arnecke und seinem Team.

Beginn um 19:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 109,00 pro Person
inkl. 4-Gang-Menü
exkl. Getränke



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss



Freitag, 14. Februar 2025

VALENTINSTAGS MENÜ

In den Stuben der ehemaligen Postkutschenstation lässt es sich wunderbar träumen – und speisen. Wir empfehlen Ihnen unser 4-Gang-Überraschungsmenü zum Valentinstag.

Beginn um 18:30 Uhr
Tischreservierung erforderlich
€ 42,50 pro Person
inkl. 4-Gang-Menü
exkl. Getränke



Alt Battenberg

Gasthaus. Eiscafé. Biergarten.





Samstag, 22. Februar 2025

GRÜNKOHL ESSEN

Grünkohl, der heimliche und vor allem gesunde Star der winterlichen Gemüse, steht an diesem Abend im Mittelpunkt. Eric Richter und sein Team servieren Ihnen köstliche Wintergerichte mit dieser Kohlspezialität, kombiniert mit entsprechenden Beilagen. Genießen Sie »à la carte« mit einer großen Auswahl für jeden Geschmack.



Alt Battenberg

Gasthaus. Eiscafé. Biergarten.

Beginn um 18:00 Uhr
Tischreservierung erforderlich

Freitag, 28. Februar 2025

KRIMI DINNER

MISS MARPLE ERMITTELT

Ihr neuer Fall treibt Jane Marple bald in den Wahnsinn. Inspektor Craddock ist im Urlaub, so dass sie und Mr. Stringer nun gefragt sind. Miss Marple fasst sich ein Herz und bittet die Gäste eines Reisebusses um Hilfe. Aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung als Hobbydetektivin gelingt es Miss Marple schnell, ein Szenario zu entwickeln, das dem in Milchester gleicht. Rollen werden verteilt, das Unglück nachgestellt. Merkwürdig nur, wie sich der Gast hinten links verhält...

Beginn um 19:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 79,00 pro Person
inkl. Apéritif und 3-Gang-Menü
exkl. Getränke



Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.





Freitag, 28. Februar 2025

STAFFPARTY – 10 JAHRE ERIK ARNECKE



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

An diesem Abend kochen Erik Arnecke und sein Team nicht allein, denn sie werden ehemalige Weggefährten und Restaurantleiter wiedersehen. Das verspricht kulinarischen Hochgenuss und alte Erinnerungen!

Wir servieren Ihnen ein 5-Gang-Menü inkl. Getränke.

Beginn um 19:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 199,00 pro Person
inkl. 5-Gang-Menü, Apéritif, Wein und Mineralwasser

FEINER NATÜRLICHER GENUSS.

PHILIPP SOLDAN

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

Feiner natürlicher Genuss

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.





Sonntag, 16. März 2025

JUBILÄUMSKOCHKURS – 10 JAHRE ERIK ARNECKE



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Seit 10 Jahren ist Erik Arnecke
ausgezeichneter Küchenchef des Restaurants
Philipp Soldan. 10 Jahre in denen er
zahlreiche Gerichte kreiert hat. Kochen Sie
in diesem Jubiläumskochkurs zusammen
mit Sternekoch Erik Arnecke seine besten
Gerichte aus dem vergangenen Jahrzehnt.
Inklusive Weinbegleitung, Champagner,
Apéritif, handsignierter Kochschürze.

Beginn um 11:00 Uhr
Ticket erforderlich
€ 279,00 pro Person
inkl. Apéritif, Wein, Mineralwasser und
Kochschürze handsigniert

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

