

Frühlings- & Sommersaison 2025

KULINARISCHER KALENDER

Hotel Die Sonne Frankenberg. Landgut Walkemühle. Alt Battenberg.



DIE SONNE FRANKENBERG

Ankommen. Wohlfühlen. Bleiben.

Unsere Lage inmitten des romantischen Fachwerk-Städtchens Frankenberg im Herzen Deutschlands ist ein perfekter Ausgangspunkt für Aktivitäten und kulturelle Erlebnisse in der Heimat der Gebrüder 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.

Vor den Toren Frankenbergs liegt das Landgut Walkemühle mit seinem denkmalgeschützten Mühlengebäude und der gemütlichen Terrasse am Walkegraben. Unsere Gastronomie bietet eine feine, deutsche 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.

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



Frühlings- & Sommersaison 2025

KALENDER- ÜBERSICHT

Philipp Soldan



SonneStuben



Alt Battenberg



Landgut Walkemühle



Kulinarische Vielfalt von März bis August:

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!

März

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

02., 09., 16., 23. & 30.03.2025 Sonntagslunch-Bufferet

14.03.2025 Weintasting Schaumweine

16.03.2025 Tag der offenen Tür

April

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

03., 09., 16., 23. & 30.04.2025 Midweekbuffet „BBQ“

04.04.2025 Wine & Dine

06., 13. & 27.04.2025 Sonntagslunch-Bufferet

18., 19., 20. & 21.04.2025 Ostern

Mai

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

01.05.2025

Willkommen Mai

04., 18. & 25.05.2025

Sonntagslunch-Bufferet

07., 14., 21. & 28.05.2025

Midweekbuffet „Spargel & Erdbeeren“

11.05.2025

Muttertagslunch Buffet

16.05.2025

Weintasting Sommerweine

29.05.2025

Himmelfahrts-Lunchbuffet

Juni

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

01., 15., 22. & 29.06.2025

Sonntagslunch-Bufferet

04., 18. & 25.06.2025

Midweekbuffet „Mediterran“

08. & 09.06.2025

Pfungstlunch-Bufferet

19.06.2025

Fronleichnam

22.06.2025

4 Hands Dinner

Juli

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

02., 09., 16., 23. & 30.07.2025 Midweekbuffet „Pffferlinge“

06., 13., 20. & 27.07.2025 Sonntagslunch-Buffer

15.07.2025 Kultursommer Nordhessen

August

KW	M	D	M	D	F	S	S
31					1	2	3
32	4	5	6	7	8	9	10
33	11	12	13	14	15	16	17
34	18	19	20	21	22	23	24
35	25	26	27	28	29	30	31

03., 10., 17., 24. & 31.08.2025 Sonntagslunch-Buffer

06., 13., 20. & 27.08.2025 Midweekbuffet „Frankreich“

19. & 20.08.2025 Einschulungsbuffet

29.08.2025 Riesling Raritäten



Jeden Sonntag, März bis August 2025

SONNTAGSLUNCH BUFFET



Beginn ab
12:00 Uhr



€ 39,00 pro Person
€ 19,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)
inkl. Buffet



Tischreservierung
erforderlich



Fast schon ein Sonntags-Klassiker, den wir Ihnen auch in diesem Jahr anbieten: das große Sonntags-Lunchbuffet. Unser Küchen- und Serviceteam serviert Ihnen eine große Auswahl an Salaten, Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts. In der gemütlichen Atmosphäre unseres 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 verwöhnen wir Sie mit Kaffee und Kuchen und abends mit unserem à la carte Angebot in unserem Restaurant.



Freitag, 14. März 2025

WEINTASTING SCHAUMWEIN



Beginn um
18:30 Uhr



€ 79,00 pro Person inkl. Weine,
Mineralwasser, Fingerfood



Ticket
erforderlich



In diesem Tasting steht der Schaumwein im Fokus. Winzer Klaus Küsters vom Weingut mkquadrat in Kallstadt präsentiert Ihnen an diesem Abend verschiedene Schaumweine. Freuen Sie sich auf eine geschmacklich vielfältige Auswahl von Prosecco bis Champagner. Was macht den Schaumwein aus und wie wird er zu einem so erlesenen Tropfen? Diese und viele weitere Fragen zu diesem Thema beantwortet Klaus Küsters bei uns am Chef's Table. Für den vollmundigen Geschmack serviert das Team der SonneStuben passendes Fingerfood.



Sonntag, 16. März 2025

HEIRATEN IN DER WALKEMÜHLE – TAG DER OFFENEN TÜR

Tag der offenen Tür in der Festscheune und in der Alm



13:00 – 16:00 Uhr



Eintritt frei



Buchen Sie ein kosten-
loses Teilnahmeticket
oder schauen Sie
spontan vorbei



10

Mit dem Frühjahr starten wir traditionell in die Saison der Hochzeits- und Familienfeiern. Am Sonntag, 16. März, öffnen wir die Türen der Festscheune und der Alm für unseren Tag der offenen Tür. Nutzen Sie diese Gelegenheit, um Inspirationen rund um das Thema Hochzeiten oder private Feiern zu erhalten. Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen und sprechen mit unseren Service-, Event- und Küchenteams.

Buffet in der historischen Mühle



Beginn um
12:00 – 14:30 Uhr
im Rahmen des
Sonntagslunchs



€ 39,00 pro Person
€ 19,50 pro Kind
(6 - 12 Jahre)



Tischreservierung
erforderlich



Unsere Partner Schöneweiß Design, Traurednerin Mareike Fuchs und die Band Isa & Herr Rabe beraten Sie rund um das Thema Einladungen, Gästebücher, Traureden und Hochzeits-Livemusik. Parallel zur Veranstaltung erwartet Sie im historischen Mühlengebäude ein Lunchbuffet (gegen Gebühr), bei dem Sie sich mit unseren kulinarischen Angeboten für feierliche Buffets vertraut machen können.



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 und genau das richtige Ausflugsziel für die ganze Familie.

LANDGUT WALKEMÜHLE

Restaurant, Hofgarten, Festscheune

Ederstraße 20 | 35066 Frankenberg

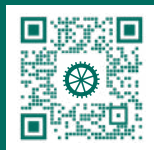
T +49 (0) 6451 742 3260 | **M** veranstaltung@walkemuehle.de

Unsere Öffnungszeiten

finden Sie auf unserer

Webseite. Bitte scannen

Sie den QR-Code.



Geschenke haben immer Saison

GUTSCHEINE INDIVIDUELLE GESCHENKIDEEN



Nie war es einfacher, einem lieben Menschen eine Freude zu machen: Mit den Gutscheinen der Sonne Frankenberg schicken Sie Ihre Lieben auf eine wundervolle Reise. Ob Kulinarik, Wellness oder Arrangement – unsere Gutscheine sind das Ticket für besondere Erlebnisse. Besuchen Sie unseren Gutschein-Shop und lassen Sie sich von der Vielfalt an Möglichkeiten inspirieren. Übrigens: Wertgutscheine für das Alt Battenberg und Landgut Walkemühle sind ebenfalls erhältlich.





Jeden Mittwoch im April 2025

MIDWEEKBUFFET „BBQ“ IN DER FESTSCHEUNE



Beginn ab
18:00 Uhr



€ 39,00 pro Person
€ 19,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)
inkl. Buffet



Tischreservierung
erforderlich



Wir eröffnen die Grill-Saison! Unser Midweekbuffet im April steht unter dem Motto BBQ. Freuen Sie sich auf kulinarische Highlights vom Grill, Salate, Brotvariationen, verschiedene Dips und Desserts – bei passendem Wetter auch Open Air in unserem Hofgarten.



10 YEARS
ERIK
ARNECKE





Feiner natürlicher Genuss.

PHILIPP SOLDAN



Erik Arnecke, Küchenchef im Restaurant Philipp Soldan, wurde im Guide Michelin mit 1 Stern ausgezeichnet. Das Team hält seit 2020 die 3 Hauben von Gault & Millau. 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

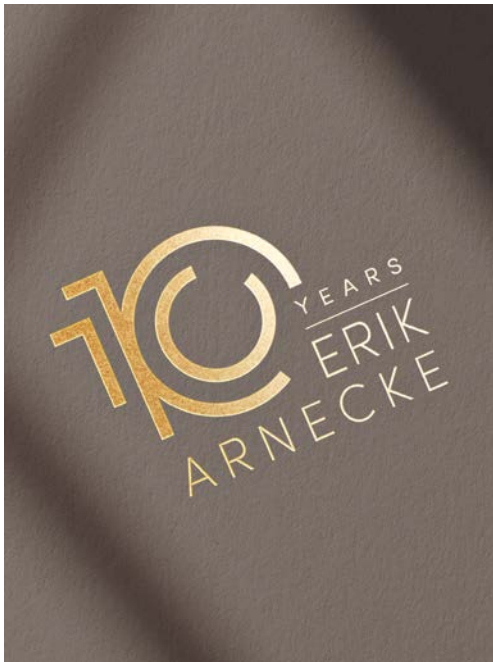
Sternrestaurant

Marktplatz 2-4 | 35066 Frankenberg

T +49 (0) 6451 750-0 | M info@sonne-frankenberg.de

Unsere Öffnungszeiten
finden Sie auf unserer
Webseite. Bitte scannen
Sie den QR-Code.





Freitag, 04. April 2025

WINE & DINE – 10 JAHRE ERIK ARNECKE



Beginn um
18:30 Uhr



€ 279,00 pro Person
inkl. Weinbegleitung
& Mineralwasser



Ticket
erforderlich



In vinum veritas – dieser Weisheit der alten Römer schließt sich das Philipp Soldan-Team an und stellt bei diesem Jubiläumsevent erlesene, seltene Weine in den Mittelpunkt. An diesem Abend werden ausgewählte Wein-Raritäten präsentiert, die ausgezeichnet mit dem 5-Gang-Menü von Erik Arnecke und seinem Team korrespondieren.





Freitag, 18. bis Sonntag, 20. April 2025

OSTER DÍNER



Beginn um
19:00 Uhr



€ 159,00 pro Person
inkl. 5-Gang-Menü



Reservierung
erforderlich



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!



Sonntag, 20. April 2025

OSTER DÉJEUNER



Beginn um
12:00 Uhr



€ 119,00 pro Person
inkl. 4-Gang-Menü



Reservierung
erforderlich



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.





Sonntag, 20. & Montag, 21. April 2025

OSTER MITTAGSMENÜ



Beginn um
12:00 Uhr



€ 59,00 pro Person
inkl. 3-Gang-Menü



Tischreservierung
erforderlich



Am Ostersonntag 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.



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 Ederberg-land stammen. In den warmen Monaten des Jahres können Sie auf unserer SonneTer- rasse vor der Kulisse des historischen Rathauses mit seinen 10 Türmen köstliche Stunden verbringen.

SONNESTUBEN

Restaurant, Terrasse

Marktplatz 2-4 | 35066 Frankenberg

T +49 (0) 6451 750-0 | M info@sonne-frankenberg.de

Unsere Öffnungszeiten
finden Sie auf unserer
Webseite. Bitte scannen
Sie den QR-Code.





Sonntag, 20. & Montag, 21. April 2025

OSTER LUNCHBUFFET IN DER FESTSCHEUNE



Beginn ab
12:00 Uhr



€ 54,00 pro Person
€ 27,00 pro Kind (6 - 12 Jahre)
inkl. Buffet



Reservierung
erforderlich



An Ostern geht es raus aufs Landgut! Genießen Sie unser Oster-Lunchbuffet, liebevoll zubereitet mit regionalen und saisonalen Zutaten. Das Team um Lilija 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. Am Ostermontag bleibt unser Restaurant abends geschlossen.



Sonntag, 20. & Montag, 21. April 2025

OSTER DINNER



Beginn um
18:00 Uhr



€ 79,00 pro Person
inkl. 4-Gang-Menü



Tischreservierung
erforderlich



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.





Sonntag, 20. & Montag, 21. April 2025

OSTER BUFFET



Beginn ab
12:00 Uhr



€ 45,00 pro Person
€ 22,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)



Tischreservierung
erforderlich



An Ostern genießen Sie bei uns ein Buffet mit frischen Frühlingserichten, zubereitet von Küchenchef Eric Richter und seinem Team. Wir haben am Ostersonntag mittags und abends geöffnet. Am Ostermontag begrüßen wir Sie zum Mittagessen. Abends bleibt unser Lokal geschlossen.



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

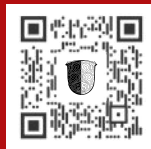
T +49 (0) 6452 92820 | **M** info@alt-battenberg.de

Unsere Öffnungszeiten

finden Sie auf unserer

Webseite. Bitte scannen

Sie den QR-Code.





Donnerstag, 01. Mai 2025

WILLKOMMEN IM MAI



Hofgarten

Beginn ab 11:00 Uhr

Festscheune

Beginn ab 12:00 Uhr
Lunchbuffet



Selbstbedienung
im Hofgarten

€ 39,00 pro Person inkl. Buffet
€ 19,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)



Reservierung: im Hof-
garten nicht möglich

Tischreservierung
Lunchbuffet: erforderlich



Wir begrüßen den Wonnemonat Mai mit gleich zwei Events auf unserem Landgut Walkemühle:
Ab 11 Uhr erwarten Sie im Hofgarten Live Musik und kleine Snacks – perfekt für eine Rast während Ihrer Rad- oder Wandertour. In unserer Festscheune eröffnen wir um 12 Uhr unser großes Lunchbuffet, an dem Sie eine reichhaltige Auswahl an Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts finden.



Jeden Mittwoch im Mai 2025

MIDWEEK-BUFFET „SPARGEL & ERDBEEREN“



Beginn ab
18:00 Uhr



€ 39,00 pro Person inkl. Buffet
€ 19,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)



Tischreservierung
erforderlich



Alles Gute bringt der Mai – insbesondere in kulinarischer Hinsicht! Die Hauptakteure unseres Midweekbuffets in der Festscheune im Mai heißen Spargel und Erdbeeren. Wir kombinieren sie in Salaten und Suppen, in unseren Hauptspeisen und Desserts – freuen Sie sich auf klassische und ausgefallene Kombinationen.





Sonntag, 11. Mai 2025

MUTTERTAGS MENÜ



Beginn um
12:30 Uhr



€ 59,00 pro Person
inkl. 3-Gang-Menü



Tischreservierung
erforderlich



Wir feiern unsere Mütter und gönnen ihnen an diesem Tag etwas ganz Besonderes, nämlich ein Muttertags Menü in den 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.



Sonntag, 11. Mai 2025

MUTTERTAGS LUNCHBUFFET



Beginn ab
12:00 Uhr



€ 54,00 pro Person inkl. Buffet
€ 27,00 pro Kind (6 - 12 Jahre)



Reservierung
erforderlich



Dieser Tag steht ganz im Zeichen der Mütter – wir begrüßen aber auch alle anderen Gäste sehr herzlich zum großen Lunchbuffet. 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 & Kuchen, abends unser à la carte Angebot in unserem Restaurant.





Sonntag, 11. Mai 2025

MUTTERTAG IM ALT BATTENBERG



Beginn um
12:00 Uhr



€ 34,50 pro Person
Inkl. 3-Gang-Menü



Tischreservierung
erforderlich



Wir wünschen allen Müttern einen wunderbaren Muttertag! Besonders köstlich wird dieser Tag bei uns im Alt Battenberg mit unserem 3-Gang-Muttertags-Menü.



Freitag, 16. Mai 2025

WEINTASTING SOMMERWEINE



Beginn um
18:30 Uhr



€ 79,00 pro Person
inkl. Weine, Wasser, Fingerfood



Ticket
erforderlich



Winzer Klaus Küsters vom Weingut mkquadrat in Kallstadt (Pfalz) nimmt Sie an diesem Abend mit auf eine sommerliche Weinreise. Probieren Sie sechs bis acht ausgewählte Weine, die sich bestens für laue Sommerabende eignen. Erfahren Sie wertvolle Infos zu den Themen Anbau, Les und Herstellung, die einen Sommerwein so besonders machen. Dazu serviert Ihnen das Team der SonneStuben passendes Fingerfood.





Donnerstag, 29. Mai 2025

HIMMELFAHRTS LUNCHBUFFET



Beginn ab
12:00 Uhr



€ 39,00 pro Person
€ 19,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)
inkl. Buffet



Reservierung
erforderlich



An Himmelfahrt laden wir Sie zum Lunchbuffet auf das Landgut ein. Es erwartet Sie eine große Auswahl an Salaten, Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts. In der gemütlichen Atmosphäre des 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. Parallel haben wir an Himmelfahrt unseren Hofgarten geöffnet, wo Sie süße und herzhafte Kleinigkeiten sowie kühle Getränke genießen können.



Jeden Mittwoch im Juni 2025

MIDWEEK-BUFFET „MEDITERRAN“



Beginn ab
18:00 Uhr



€ 39,00 pro Person
€ 19,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)



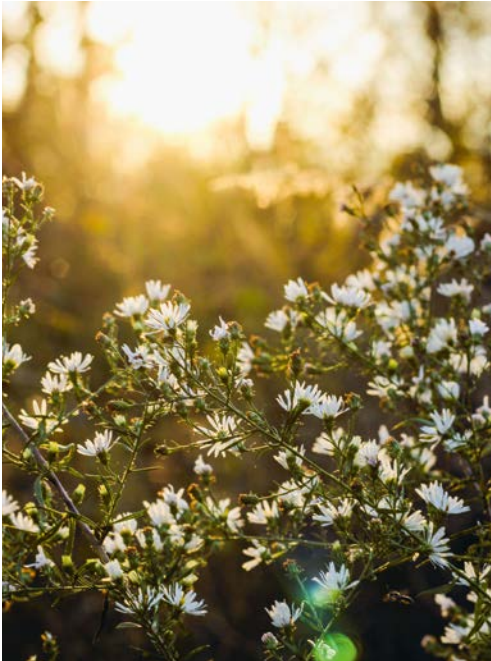
Tischreservierung
erforderlich



Wir nehmen Sie im Juni mit auf eine mediterrane Genussreise!

An unserem Midweekbuffet in der Festscheune dreht sich im Juni alles um Köstlichkeiten aus dem Mittelmeerraum: Freuen Sie sich auf Gerichte inspiriert von den Küchen Italiens, Spaniens, Griechenlands und Südfrankreichs.





Sonntag, 08. & Montag, 09. Juni 2025

PFINGSTLUNCH BUFFET IN DER FESTSCHEUNE



Beginn ab
12:00 Uhr



€ 39,00 pro Person
€ 19,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)
inkl. Buffet



Tischreservierung
erforderlich



An Pfingsten geht es raus ins Grüne. Genießen Sie unser Pfingstlunch-Buffet mit regionalen und saisonalen Zutaten. Das Team um Lilija und Lars Wetzel freut sich, Sie ab 12 Uhr jeweils am Pfingstsonntag und Pfingstmontag willkommen zu heißen. Sonntagabend servieren wir Ihnen Gerichte à la carte in unserem Restaurant. Am Pfingstmontag bleibt unser Restaurant abends geschlossen.



Donnerstag, 19. Juni 2025

FRONLEICHNAM IN DER WALKEMÜHLE



Beginn um
12:00 Uhr



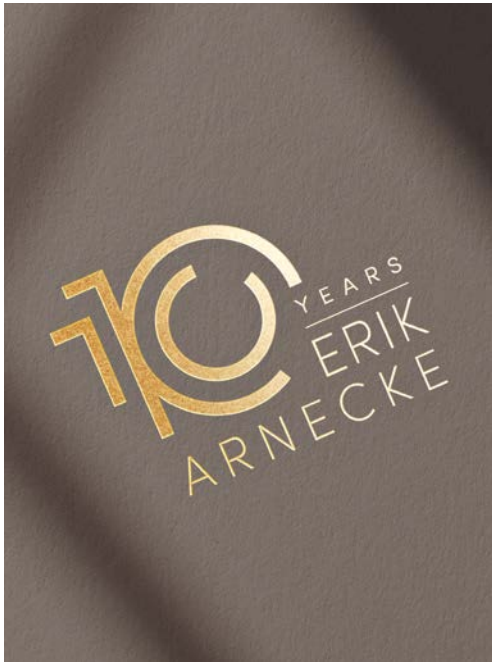
-



Im Hofgarten ist keine Reservierung
erforderlich, schauen Sie gerne
einfach vorbei

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.





Sonntag, 22. Juni 2025

4 HANDS DINNER: ERIK ARNECKE & JAN HARTWIG



Beginn um
12:00 Uhr



€ 395,00 pro Person
inkl. 6-Gang-Menü
Weinbegleitung & Mineralwasser



Ticket
erforderlich



Jan Hartwig zählt zu den Top 100 der besten Köche der Welt, wurde mehrfach als Koch des Jahres ausgezeichnet und zählt auf Münchner Boden neben Eckart Witzigmann als einziger Koch, der 3 Michelin Sterne erhalten hat. Für sein Restaurant JAN hat er bereits fünf Monate nach Eröffnung 3 Michelin Sterne erkocht. Und ist noch im Eröffnungsjahr auf Platz 3 der besten Restaurants in Europa gerankt worden. Erleben Sie dieses herausragende Kochtalent bei uns in Frankenberg. Anlässlich des 10-jährigen Jubiläums kochen Jan Hartwig und Erik Arnecke gemeinsam im Philipp Soldan ein 6-Gang-Menü, das in der Gourmet-Welt seinesgleichen suchen wird.





Jeden Mittwoch im Juli 2025

MIDWEEKBUFFET „PFIFFERLINGE“ IN DER FESTSCHEUNE



Beginn ab
18:00 Uhr



€ 39,00 pro Person
€ 19,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)
inkl. Buffet



Tischreservierung
erforderlich



Im Juli haben Pfifferlinge Hochsaison und bestimmen daher im Juli unser Midweekbuffet in der Festscheune! Wir kombinieren die würzig, pfeffrig schmeckenden Waldpilze in unseren frischen Salaten, Suppen und in unseren Hauptspeisen mit Nudeln, Reis und Fleisch. In unseren Dessertvariationen zaubert unser Küchenteam aus heimischen Beeren süße Verführungen.



Dienstag, 15. Juli 2025

KULTURSOMMER NORDHESSEN PRÄSENTIERT SEBASTIAN KLUSSMANN



Beginn um
19:30 Uhr



€ 39,00 pro Person
€ 35,00 ermäßigt
inkl. Show & Fingerfood-Bufferet

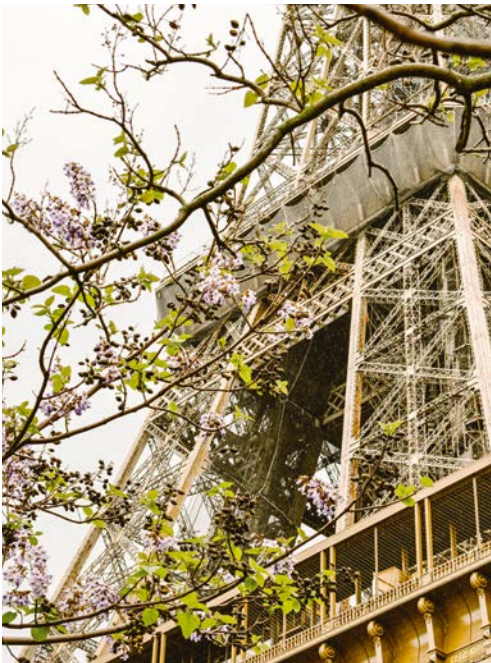


Ticket
erforderlich



Der Quiz-Champion verrät seinen einfachen Weg zu mehr Allgemeinbildung. Wann war der Prager Fenstersturz? Wie viele Bits sind ein Byte? Wie heißt die Hauptstadt von Bolivien? Egal, ob Job, Eignungstest, Vorstellungsgespräch oder Unterhaltung auf einer Party – mit einer guten Allgemeinbildung kann man überall punkten. Sebastian Klussmann, beliebter Jäger aus der erfolgreichen ARD-Quizshow „Gefragt - Gejagt“, verrät, wie man ohne viel Aufwand seinen Wissensschatz vergrößern kann. Vortrag und anschließendes Quiz.





Jeden Mittwoch im August 2025

MIDWEEKBUFFET „FRANKREICH“ IN DER FESTSCHEUNE



Beginn ab
18:00 Uhr



€ 39,00 pro Person
€ 19,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)
inkl. Buffet



Tischreservierung
erforderlich



Kräuter der Provence, Quiche Lorraine, Salate, Ratatouille oder Bœuf Bourguignon – im August essen Sie bei uns wie Gott in Frankreich. Unser Midweekbuffet in der Festscheune steht ganz im Zeichen der französischen Küche. Aus regionalen Zutaten der Saison zaubert unser Küchenteam eine abwechslungsreiche Auswahl an Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts, die Ihr Urlaubsgefühl verlängern.



Dienstag, 19. & Mittwoch, 20. August 2025

EINSCHULUNGSBUFFET IN DER FESTSCHEUNE



Beginn ab
12:00 Uhr



€ 29,00 pro Person
€ 14,50 pro Kind (9 - 12 Jahre)
inkl. Buffet

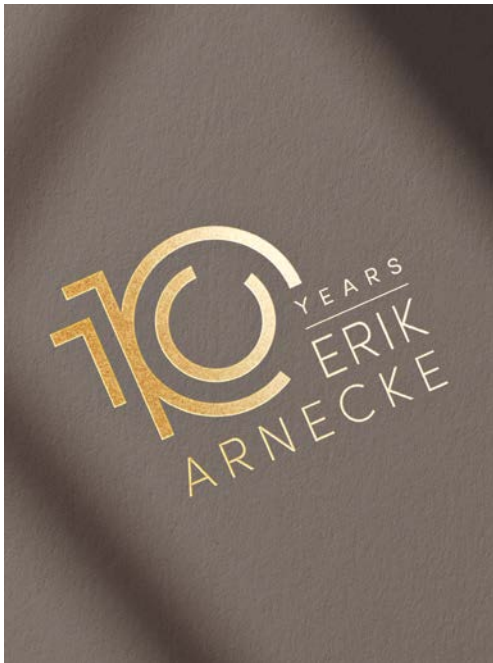


Tischreservierung
erforderlich



Feiern Sie bei uns die Einschulung Ihres Kindes mit einem sommerlichen Buffet:
Freuen Sie sich auf eine große Auswahl an Salaten, Vor- und Hauptspeisen
sowie köstliche Desserts. Das neue Schulkind isst kostenfrei.





Freitag, 29. August 2025

RIESLING RARITÄTEN AUS DER SCHATZKAMMER



Beginn um
18:30 Uhr



€ 329,00 pro Person
inkl. 5-Gang-Menü
Weinbegleitung & Mineralwasser



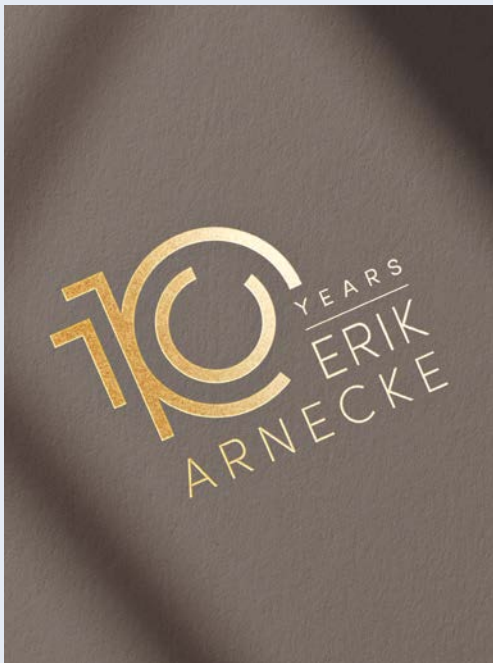
Ticket erforderlich



Wir öffnen unsere Riesling-Schatztruhe!

Für dieses streng limitierte Event wählen wir für Sie unsere wertvollsten gereiften Rieslinge aus, die Sie zusammen mit einem dazu passenden 5-Gang-Menü an unserem Chef's Table genießen werden. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.





Kulinarische Sternstunden auf See

ERIK ARNECKE AN BORD DER SEA CLOUD SPIRIT



29.09. – 06.10.2025



ab € 5.025,00 pro Person



Für alle Details der Reise
scannen Sie bitte den
QR-Code



Willkommen an Bord des luxuriösen Großseglers SEA CLOUD Spirit! Während Ihrer 7-tägigen Tour von der Côte d'Azur bis zur Toskana erleben Sie Sternekoch Erik Arnecke in Aktion: Er verzaubert Sie mit einem großen Signature-Dinner und lädt zu zwei Show-Cooking-Events ein. Als Gast der Sonne Frankenberg erhalten Sie mit dem Buchungscode SONNE freien Zugang zur Bar – alle Getränke sind im Preis inkludiert, auch Wein und Champagner. Erleben Sie eine Traumreise unter weißen Segeln, die Luxus, Genuss und einzigartige Erlebnisse vereint.



GEHEN SIE AUF ENTDECKUNGSREISE...



DIE SONNE FRANKENBERG

Ankommen. Wohlfühlen. Bleiben.



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 Webseite und lassen Sie sich inspirieren: Mit einem Klick sind Sie mittendrin. Wir freuen uns auf Sie!





Alt Battenberg

Gasthaus. Eiscafé. Biergarten.

Marburger Str. 19 a
35088 Battenberg
+49 (0) 6452 92820
info@alt-battenberg.de

alt-battenberg.de



DIE SONNE FRANKENBERG

Ankommen. Wohlfühlen. Bleiben.

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

sonne-frankenberg.de



Landgut Walkemühle

Restaurant. Hofgarten. Festscheune.

Ederstraße 20
35066 Frankenberg
+49 (0) 6451 230264-0
info@walkemuehle.de

walkemuehle.de

FEINE PRIVATHOTELS
Kultur und Leidenschaft

