KÜCHENKÜNSTLER
ERIK ARNECKE

Seit 2015 überzeugt Küchenchef Erik Arnecke die Gäste des Philipp Soldan wie auch die Kritiker mit seiner kreativen Gourmetküche und erkocht Jahr um Jahr einen Michelinstern für das Restaurant. Der Dreiklang aus Perfektion, Genuss und Ästhetik ist die persönliche Ausdrucksform des Spitzenkochs – und begeistert bei jedem einzelnen Bissen.

Maximale Qualität und maximaler Geschmack, lautet der Anspruch von Sternekoch Erik Arnecke. Dafür setzt er auf regionale Produkte wie heimisches Wild, Rind aus dem Burgwald, Lachsforelle aus dem Edertal oder Ziegenprodukte aus dem Kellerwald. Viele Saisongemüse stammen aus dem Küchengarten beim Restaurant. Sonnige Aussichten also für die Gäste des Philipp Soldan.

Scannen Sie den QR-Code und erleben Sie Küchenchef und Sternekoch Erik Arnecke im Video

ANGEBOT FÜR GENIESSER

EASY GOURMET

Warum nicht einfach die Sterneküche des Philipp Soldan in den Mittelpunkt einer kleinen Auszeit rücken und sich von Erik Arneckes Kochkunst rundum verwöhnen lassen?

- **1 Übernachtung** im Doppelzimmer inklusive Sonne Frühstücksbuffet
- 5-Gang-Abendmenü im Gourmetrestaurant **Philipp Soldan** inkl. 1 Glas Champagner
- inkl. **10% Nachlass auf Anwendungen im SonneSpa**

ab € 239,50 pro Person im Doppelzimmer
Buchbar donnerstags und freitags

QR-Code eingeben und direkt buchen oder telefonisch unter
+49 (0) 6451 750-0

EIN ABEND UNTER FREUNDEN

4-HANDS-DINNER
MIT ERIK ARNECKE & JULIAN STOWASSER

Wenn Erik Arnecke seinen Freund und Sternekollegen Julian Stowasser aus dem Restaurant Lakeside im Hamburger The Fontenay Hotel zu Gast hat, wird es magisch im Philipp Soldan: Denn die beiden Spitzenköche wissen die Gäste mit ihren Kreationen zu verzaubern.

SPECIAL EVENT IM PHILIPP SOLDAN

CHAMPAGNER DINNER
MIT CHAMPAGNERHAUS LOUIS ROEDERER

Elegante Champagner mit zarter Perlage: Louis Roederer in Reims zählt zu den besten Champagnerhäusern welweit. Genießen Sie ein wundervolles 5-Gang-Menü von Erik Arnecke und seinem Team, inspiriert und begleitet von den Premier und Grand Crus von Louis Roederer.

SIE MÖCHTEN MEHR ERFAHREN? HIER GEHT'S LANG.

JETZT ANRUFEN UND BERATEN LASSEN ODER BUCHEN
+49 (0) 6451 750-0

Einfach QR-Code einscannen und mehr über die kulinarischen Angebote und Events in der Sonne Frankenberg erfahren.

GIN-EVENT IN DEN SONNESTUBEN

GIN TASTING
MIT DREYERS TASTEREI

Tauchen Sie ein in die Welt der Wacholder-Spirituose – gemeinsam mit Matthias Dreyer von Dreyers Tasterei in Kassel – und entdecken Sie lokale wie auch regionale Gins.

WEIN-EVENT IN DEN SONNESTUBEN

WEINPROBE
EINE REISE NACH ITALIEN

Ein Abend, wie geschaffen für die Freunde großer, italienischer Weine und Anbaugebiete: Ihr „Reiseleiter" ist Winzer Klaus Küsters aus Kallstadt in der Pfalz.

JETZT ANRUFEN UND BERATEN LASSEN ODER BUCHEN **+49 (0) 6451 750-0**

KULINARISCHE HIGHLIGHTS

OSTERN FÜR GOURMETS

3 Übernachtungen, 3 Menüs und 10% Rabatt auf alle Anwendungen im SonneSpa: Verbringen Sie genussvolle Tage in Ihrem „Osternest" in der Sonne Frankenberg und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

10%
AUF ALLE SPA-ANWENDUNGEN

QR-Code eingeben
und direkt buchen oder
telefonisch unter
+49 (0) 6451 750-0

EINFACH WOHLFÜHLEN

GENUSSMOMENTE IM SONNESPA

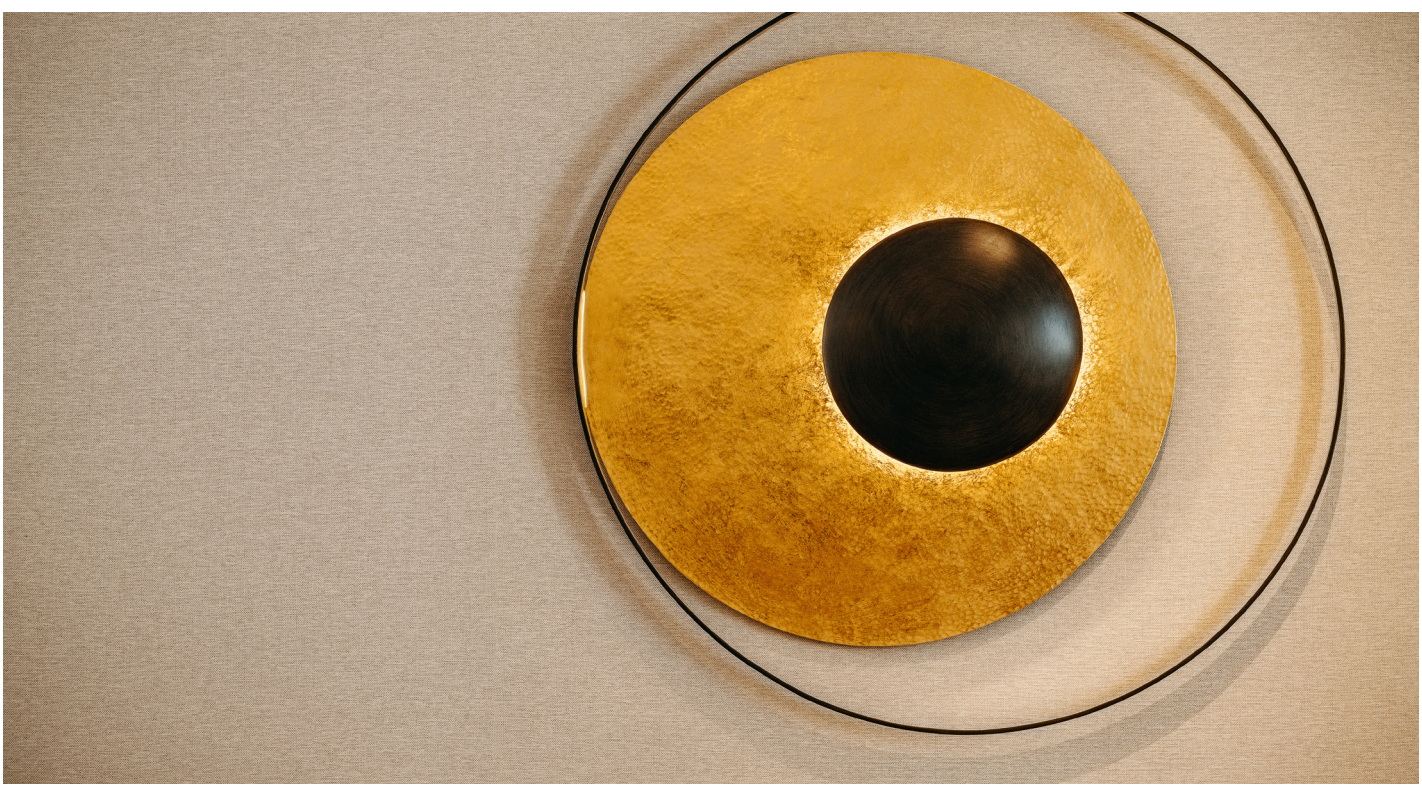
Die perfekte Liaison: Unsere Gourmetküche verwöhnt den Gaumen und das SonneSpa entführt den Gast in eine Welt tiefster Entspannung und nachhaltiger Erholung. Entdecken Sie Ihren schönsten Genussmoment – wenn nicht jetzt, wann dann?

QR-Code eingeben
und direkt buchen oder
telefonisch unter
+49 (0) 6451 750-0

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE

Sie kulinarisch zu verwöhnen und dabei immer wieder mit Neuem zu überraschen, ist uns ein großes Vergnügen. Wir möchten Sie herzlich einladen, sich von unseren Ideen für Ihren nächsten Aufenthalt bei uns inspirieren zu lassen.

Herzlichst, Ihr Gastgeber

Sebastian Steuber, Hoteldirektor, Die Sonne Frankenberg

NEWSLETTER BESTELLEN
Einfach QR-Code scannen und nichts mehr verpassen