

Herbst- & Wintersaison 2025/2026

KULINARISCHER KALENDER

Hotel Die Sonne Frankenberg. Landgut Walkemühle. Alt Battenberg.



DIE SONNE FRANKENBERG

Ankommen. Wohlfühlen. Bleiben.

Unsere Lage in der Altstadt des hessischen Fachwerk-Städtchens Frankenberg ist ein perfekter Ausgangspunkt für Aktivitäten und kulturelle Erlebnisse in der ursprünglichen Natur des Ederberglands, der Inspirationsquelle der berühmten Brüder Grimm. Freuen Sie sich auf entspannte Momente in unserem Sonne Spa, Zimmer mit Wohlfühlcharakter und ausgezeichnete Kulinarik in unseren beiden hoteleigenen Restaurants Sonne Stuben und Philipp Soldan (ausgezeichnet mit einem Stern im Guide Michelin).

www.sonne-frankenberg.de





Landgut Walkemühle

Restaurant, Hofgarten, Festscheune.

Vor den Toren Frankenberg's liegt das Landgut Walkemühle mit seinem denkmalgeschützten Mühlengebäude mit Terrasse, der modernen Festscheune und der urigen Alm. Unsere Gastronomie bietet eine feine, deutsche Landhausküche mit Produkten regionaler Erzeuger. Das Landgut Walkemühle ist zu jeder Jahreszeit der ideale Ort für Hochzeiten, geschäftliche oder private Feiern und zum Verweilen. Unser Hofgarten inmitten des Landguts ist gerade im Sommer ein wunderbarer Ort für warme Abende mit kulinarischen Genüssen.

Betriebsferien: 27.10. - 08.11.2025 & 02. - 15.01.2026.

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.

Betriebsferien: 04. - 19.08.2025, 03. - 18.11.2025,
12. - 27.01.2026.

www.alt-battenberg.de



Herbst- & Wintersaison 2025/2026

EVENTHIGHLIGHTS IM HERBST & WINTER

Philipp Soldan



PS

Sonne Stuben



SST

Alt Battenberg



AB

Landgut Walkemühle



LW



Erleben. Genießen. Feiern. Wir lieben kulinarische Events – und für die kommenden Monate haben sich unsere Küchen- & Serviceteams zahlreiche Veranstaltungshighlights für Sie überlegt.

Freuen Sie sich auf exklusive Gourmetdinner, saisonale Spezialitätenabende, inspirierende Wein-Tastings und Events mit Musik, Kultur und Leidenschaft – mal stilvoll-elegant, mal urig-gesellig, aber immer mit Liebe für Sie organisiert. Sichern Sie sich noch heute Tickets für Ihre Favoriten.

Geschenke haben immer Saison

GUTSCHEINE INDIVIDUELLE GESCHENKIDEEN



*SCANNEN,
BESTELLEN
UND FREUDE
VERSCHENKEN.*

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 das Landgut Walkemühle sind ebenfalls erhältlich.





Jeden Sonntag in der Festscheune

SONNTAGSLUNCH BUFFET „FAMILY & FRIENDS“



Beginn ab
12:00 Uhr



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



Tischreservierung
erforderlich



Sonntag ist Familienzeit, Genusszeit, Auszeit. Beim Lunchbuffet in der Walkemühle erwartet Sie eine liebevoll zusammengestellte Auswahl an saisonalen Vorspeisen, herzhaften Hauptgerichten und süßen Desserts – regional, frisch und mit ganz viel Liebe zubereitet.

Unser Sonntags-Lunchbuffet ist der ideale Rahmen für Familienfeiern, Geburtstage oder besondere Anlässe – entspannt, genussvoll und in besonderem Ambiente.



Jeden Mittwoch im September und Oktober 2025

MIDWEEK BUFFET „WILDER HERBST“



Beginn ab
18:00 Uhr



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



Tischreservierung
erforderlich



Freuen Sie sich auf herbstliche Genussmomente in gemütlicher Atmosphäre: Das Team des Landguts Walkemühle serviert Ihnen im September & Oktober feine Wildgerichte und köstliche Begleiter aus der Region – von Kreationen mit Kürbis, Äpfeln & Trauben bis hin zu aromatischem Kohl.

Ideal für Genießer, Freundesrunden, After Work oder einen entspannten Ausflug unter der Woche. Reservieren Sie jetzt Ihren Platz – wir freuen uns auf Sie!





Donnerstags bis sonntags im September 2025

POMMERY SPECIAL IM PHILIPP SOLDAN



Do 18:30 Uhr
Fr. & Sa. 19:00 Uhr
So. 12:00 Uhr



€ 75,00 pro Person 3-Gang-Menü
€ 89,00 pro Person 4-Gang-Menü
September-Special 2 für 1 Pommery-Deal



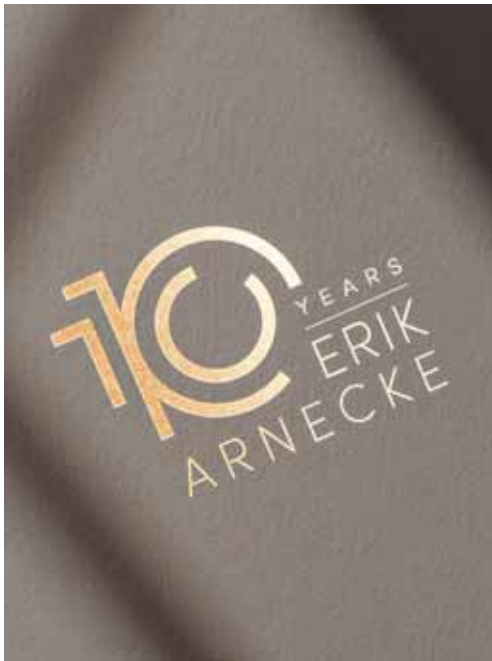
Tischreservierung
erforderlich



Im September stoßen Sie auf ein besonderes Highlight an: In Kooperation mit Pommery Champagner erhalten Sie beim Kauf eines Glases Pommery Apanage, Preis je Glas € 18,00, ein zweites Glas gratis. Die Aktion gilt an allen Öffnungstagen im September.

Ab dem 07. September öffnet unser Sternerestaurant Philipp Soldan wieder seine Türen für genussvolle Sonntagmittag-Momente. Küchenchef Erik Arnecke und sein Team freuen sich darauf, Sie mit kreativen Menüs und feiner Kochkunst in stilvollem Ambiente zu verwöhnen.





Sonntag, 12. Oktober 2025

10 STERNE KÜCHENPARTY *10 JAHRE ERIK ARNECKE JUBILÄUMSEVENT*



15:00 Uhr bis 21:00 Uhr



€ 229,00 pro Person
inkl. Speisen und Getränke



Ticket
erforderlich



Als Krönung seines 10-jährigen Jubiläums als Küchenchef unseres Sternerestaurants Philipp Soldan lädt Erik Arnecke zu einer exklusiven Genussparty ein und bringt kulinarische Größen mit. 10 Michelin-Sterne vereint unter einem Dach: Gemeinsam mit renommierten Gasköchen verwandelt das Philipp Soldan-Team unser Hotel in eine stilvolle Foodmeile. An verschiedenen Live-Stationen erwarten Sie feinste Speisen, erstklassige Weine und Live-Musik in entspannter Atmosphäre.

Und wer den Tag in vollen Zügen genießen möchte, sollte in einem unserer frisch renovierten Zimmer übernachten. Schnell sein lohnt sich!



Freuen Sie sich auf Kreationen von:



Andreas Krolik, 2
La Fleur, Frankfurt



Daniel Schimkowitsch, 2
L.A. Jordan, Deidesheim



Yoshizumi Nagaya, 1
Nagaya, Düsseldorf



Peter Hagen-Wiest, 2
Ammolite, Rust



Benjamin Gallein, 2
Votum, Hannover



Erik Arnecke, 1
Philipp Soldan, Frankenberg



Freitag, 03. Oktober 2025

FEIERTAGS LUNCHBUFFET ZUM TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT



Beginn ab
12:00 Uhr



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



Tischreservierung
erforderlich



Genießen Sie den Tag der deutschen Wiedervereinigung mit einem festlichen Lunchbuffet auf dem Landgut Walkemühle. Freuen Sie sich auf eine abwechslungsreiche Auswahl an saisonalen Vorspeisen, herzhaften Hauptgerichten und köstlichen Desserts – liebevoll zubereitet, regional inspiriert und in besonderem Ambiente serviert.

Ein genussvoller Feiertag für die ganze Familie.



Freitag, 10. Oktober 2025

MIESMUSCHEL BUFFET IM ALT BATTENBERG



Beginn ab
18:00 Uhr



€ 23,50 pro Person
ink. Buffet



Tischreservierung
erforderlich



Wenn es draußen kühler wird, wird's bei uns besonders köstlich: Beim Miesmuschel-Buffet im Alt Battenberg dreht sich alles um die feinen Schätze aus dem Meer. Freuen Sie sich auf in Sud garte Miesmuscheln. Dazu servieren wir eine Auswahl an Baguettes. Ein herbstlich-maritimer Genussabend für alle Muschelfans!



SAVE THE DATE

FRANKENBERGER

Traumhochzeit



09. NOVEMBER
2025

10-16 UHR | LANDGUT WALKEMÜHLE



Sonntag, 09. November 2025

HOCHZEITSMESSE „FRANKENBERGER TRAUMHOCHZEIT“



10:00 – 16:00 Uhr



€ 5,00 pro Person

Der Ticketerlös wird an die Musikschule
Frankenberg gespendet



Buchen Sie heute noch
Ihr Ticket oder schauen
Sie spontan vorbei.



Hochzeit feiern auf dem Land: Inspiration für den schönsten Tag im Leben versprechen das Landgut Walkemühle und regionale Partner auf der Hochzeitsmesse „Frankenberger Traumhochzeit“. Erhalten Sie Tipps rund um Ihre Hochzeitsfeier und Ihr perfektes Styling für den schönsten Tag in Ihrem Leben.

Freuen Sie sich auf folgende Aussteller:innen: Balloon House Fritzlar, Carsten Skill - Zauberkunst erleben, Daniela Riwoldt - cosmetics, makeup, accessoires, Foto Hörll, Inka Salomon Brautmoden, Isa & Herr Rabe, Julia Lemmer - Minami Couture, Juwelier Lexa, Landgut Walkemühle & Hotel Die Sonne Frankenberg, Meine Kreuzfahrtlounge, Modehaus Eitzenhöfer, Schöneweiß Design & Printmedien, Traurednerin Mareike Fuchs, Utopia Eventservice, Witteler Automobile.



Dienstag, 11. November 2025

MARTINSGANS À LA PHILIPP SOLDAN



Beginn um
19:00 Uhr



€ 135,00 € pro Person
inkl. 4-Gang-Menü



Ticket
erforderlich



Ein Fest für die Sinne: Im stimmungsvollen Ambiente unseres Sternerrestaurants Philipp Soldan genießen Sie am Martinstag Gans auf höchstem Niveau – Erik Arnecke und sein Team sind inzwischen überregional bekannt für ihre raffinierte Interpretation des Klassikers, die jedes Jahr aufs Neue Variationen findet. Genießen Sie diesen traditionsreichen Abend unter einem guten Stern, der für Sie gewiss in Zukunft zu einem festen Termin zum Auftakt der Vorweihnachtszeit wird.





Immer mittwochs, in der Zeit vom 12. November bis zum 17. Dezember 2025

MIDWEEK BUFFET „GÄNSE & ENTEN“



Beginn ab
18:00 Uhr



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



Reservierung
erforderlich



Ab dem 12. November steht unser Midweek-Buffer auf dem Landgut Walkemühle unter dem Motto Gänse & Enten. Unser Team bereitet winterliche Gerichte mit dem Fokus auf Gans und Ente sowie klassisch-weihnachtliche Beilagen für Sie zu. Ein genussvoller Abend in stimmungsvoller Atmosphäre – auch ideal für einen vorweihnachtliches After Work oder Ihre Weihnachtsfeier.



Ab Donnerstag, 13. November 2025

GANZE GANS & GANZE ENTE VOR ORT ODER TO GO



€ 145,00 pro Gans (für 4 Personen)
€ 75,00 pro halbe Gans (für 2 Personen)
€ 60,00 pro Ente (für 2 Personen)



Vorbestellung
erforderlich

Gänse- und Entenbraten zählen zu den kulinarischen Highlights der Winterzeit. Auf unserem Landgut Walkemühle servieren wir Ihnen ab dem 13. November eine im Ganzen gegarte Gans oder Ente mit köstlichem Wintergemüse wie Rosenkohl, Rotkohl und Grünkohl, Klößen und passender Sauce. Für die vegetarischen Gäste und diejenigen, die keine Gans oder Ente essen wollen, haben wir zahlreiche Alternativen in unserer Speisekarte. Auch Vorspeisen und Desserts können vor Ort aus unserer Speisekarte ausgewählt werden.

Gänse und Enten zum Verzehr vor Ort oder To Go können ab dem 20.10.2025 online über unsere Website oder per E-Mail an veranstaltung@walkemuehle.de vorbestellt werden.





Vorfreude auf das Fest des Jahres

IHRE PERFEKTE WEIHNACHTSFEIER AUF DEM LANDGUT WALKEMÜHLE



*BUCHEN SIE JETZT
IHRE INDIVIDUELLE
WEIHNACHTSFEIER
BEI UNS*

Stimmungsvolles Fachwerk, festlich geschmückte Räume und kulinarische Highlights: Das Landgut Walkemühle bietet den idealen Rahmen für Ihre Weihnachtsfeier – ob im kleinen Kreis oder als großes Fest. Genießen Sie regionale Winterküche, hausgemachte Spezialitäten und den besonderen Charme unserer historischen Mühle.

Wir gestalten Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen – herzlich, genussvoll und unvergesslich. Jetzt Wunschtermin sichern!







20. November bis zum 19. Dezember 2025, donnerstags & freitags

WEIHNACHTSFEIERN IN DER ALM



18:00 – 23:00 Uhr



€ 39,00 pro Person

inkl. Buffet

€ 19,50 pro Kind (6 - 12 Jahre)



Ticket erforderlich

Mindestteilnehmerzahl:

6 Personen



Ihre perfekte Weihnachtsfeier mit Hüttenflair: In unserer Alm ist es zur Weihnachtszeit besonders gemütlich – und köstlich. Freuen Sie sich auf ein herzhaftes Buffet mit winterlichen Hüttenklassikern, Braten sowie süßen Genüssen in uriger Atmosphäre. Unsere Alm ist die perfekte Location für Weihnachtsfeiern im kleinen Rahmen. Ab einer Gruppengröße von 50 Personen vermieten wir die Alm exklusiv und unterstützen Sie dabei, Ihre individuellen Wünsche für eine unvergessliche Feier umzusetzen – wir freuen uns auf Ihre Anfrage!





Freitag, 14. November 2025

WINTER BBQ

10 JAHRE ERIK ARNECKE JUBILÄUMSEVENT



Beginn um 19:00 Uhr
Alm Hütte Landgut
Walkemühle



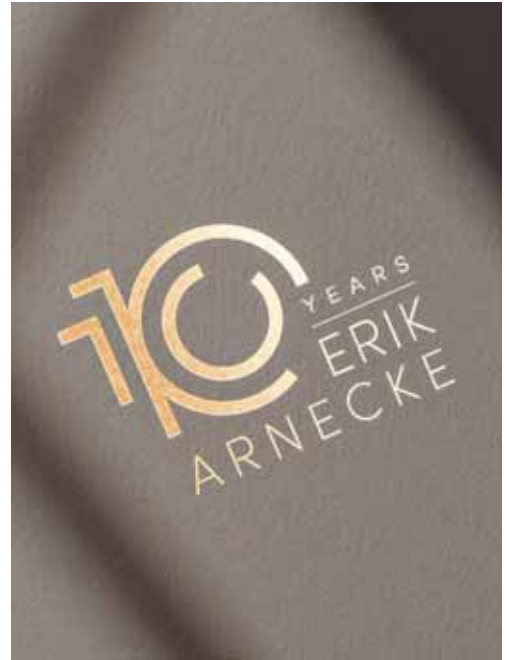
€ 179,00 pro Person
inkl. 5-Gang Menü,
Weine, Mineralwasser



Ticket
erforderlich



Sterneküche trifft Hüttenflair: Das Team des Sternerestaurants Philipp Soldan zieht für diesen Abend in die Almhütte auf dem Landgut Walkemühle und serviert ein exzellentes 5-Gang Winter BBQ-Menü – begleitet von ausgewählten Weinen aus großen Flaschen. Genießen Sie an diesem Abend in der stilvoll-urigen Atmosphäre des Landgut Walkemühle Sterneküche direkt vom Grill.





Freitag, 21. November 2025

WILD BUFFET *„WILDGENUSS AUS DER REGION“*



Beginn ab
18:00 Uhr



€ 36,50 pro Person inkl. Buffet
€ 18,00 pro Kind (6 - 12 Jahre)



Tischreservierung
erforderlich



Bei unserem Wild-Buffer im Alt Battenberg erwartet Sie herzhafter Genuss direkt aus heimischen Wäldern: Zartes Wildfleisch, abwechslungsreich zubereitet mit saisonalem Gemüse, aromatischen Saucen und herbstlichen Beilagen – ein Fest für alle, die die Wildküche lieben!



Immer samstags in der Zeit vom 22. November bis zum 20. Dezember 2025

FONDUE-ABEND IN DER WALKEMÜHLE ALM



18:00 - 22:00 Uhr



€ 39,00 pro Person
inkl. Vorspeisen- und Dessertbuffet,
Fondue serviert



Ticket erforderlich
Mindestteilnehmerzahl:
4 Personen



Freuen Sie sich auf ein klassisches Fleischfondue mit Rind, Schwein, Hähnchen und Pute. Dazu reichen wir Baguette, passende Dips sowie eingelegtes Gemüse. Umrahmt wird das Fondue von einem bunten Salat- und einem süßen Dessertbuffet. Die Fondue-Abende sind ideal für stimmungsvolle Weihnachtsfeiern im familiären Kreis. Unser Eventteam unterstützt Sie gern dabei, Ihre individuellen Wünsche für Ihre perfekte Feier bei uns umzusetzen. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.





Freitag, 28. November 2025

COMEDY DINNER MÄNNERSCHNUPFEN „TECHNIK & MIGRÄNE“



Einlass ab 18:00 Uhr
Beginn ab 19:00 Uhr
In der Festscheune



€ 89,00 pro Person
inkl. Apéritif, 3-Gang-Menü, Show



Ticket
erforderlich



Mit Männerschnupfen „Technik & Migräne“ bringt Schauspieler Peter Buchenau im Zusammenspiel mit Eva Sieger ein MUSS für Liebhaber des „typischen schwarzen britischen Humors“ auf die Bühne. „Männer, Technik, Migräne und KALEXA“ zeigt auf humorvolle Art, wie digital unsere Gesellschaft bereits geworden ist: Von der digitalisierten Windel, weiter zu Sofia, welche als erster Roboter die Staatsbürgerschaft in Saudi-Arabien erhalten hat, bis hin zu Smart Home Technologien. Passend dazu serviert das Team des Landguts ein 3-Gang-Menü.





Ab Freitag, 28. November bis 31. Dezember 2025

HÜTTENZAUBER AUF DER SONNE TERRASSE



jeweils von Freitag
bis Sonntag
14:00 – 19:00 Uhr



Vor Ort

Ab dem ersten Adventswochenende verwandelt sich die Terrasse des Hotels Die Sonne Frankenberg in einen festlich geschmückten Wintertreffpunkt. An unserer charmanten Glühweinhütte erwarten Sie roter und weißer Winzer-Glühwein, fruchtiger Kinderpunsch sowie süße und herzhafte Snacks – perfekt für eine gemütliche Pause im Advent.

Ob als stimmungsvoller Apéritif vor einem festlichen Dinner in den Sonne Stuben oder im Philipp Soldan, als Auftakt zur Weihnachtsfeier oder einfach zum winterlichen Genießen:

Unser Hüttenzauber bietet eine entspannte Weihnachtsmarkt-Atmosphäre – freitags bis sonntags, jeweils von 14 bis 19 Uhr.





Sonntag, 30. November 2025

WILD AUF HEIMAT TRADITIONSKÜCHE NEU GEDACHT



Beginn um
12:00 Uhr



€ 75,00 pro Person inkl. 3-Gang-Menü
€ 89,00 pro Person inkl. 4-Gang-Menü



Tischreservierung
erforderlich



So gut schmeckt Heimat: Erik Arnecke und sein Team zeigen ihre Heimatverbundenheit am ersten Advent mit einem 4-Gang-Menü aus Wildspezialitäten und neu interpretierten nordhessischen Weihnachtsklassikern.



Ab Sonntag, 30. November 2025, an den Adventssonntagen

ADVENTSLUNCH BUFFET IN DER FESTSCHEUNE



Beginn ab
12:00 Uhr



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



Tischreservierung
erforderlich



Wenn der Zauber der Vorweihnachtszeit beginnt und der Duft von winterlichen Gewürzen in der Luft liegt, lädt das Landgut Walkemühle zum gemütlichen Adventslunch-Bufferet in die Festscheune ein. Genießen Sie an jedem Adventssonntag in dieser stimmungsvollen Atmosphäre eine liebevoll zubereitete Auswahl an saisonalen Vorspeisen, weihnachtlichen Hauptgerichten und süßen Verführungen – perfekt, um den Advent entspannt und genussvoll zu feiern.





Freitag, 05. Dezember 2025

WEIN TASTING MIT KLAUS KÜSTERS FESTTAGSWEINE



Beginn um
18:30 Uhr



€ 79,00 pro Person
inkl. Weine und Fingerfood



Ticket
erforderlich



Erleben Sie an diesem Dezemberabend ein genussvolles Wein Tasting mit Winzer Klaus Küsters, der Sie auf unterhaltsame Weise in die Welt der Festtagsweine entführt. Passend zu den präsentierten Weinen serviert das Team der Sonne Stuben köstliches Fingerfood – perfekt, um sich für die genussvollen Momente der Feiertage inspirieren zu lassen.



Sonntag, 07. Dezember 2025

WEIHNACHTLICHE GEFLÜGELKLASSIKER



Beginn um
12:00 Uhr



€ 75,00 pro Person inkl. 3-Gang-Menü
€ 89,00 pro Person inkl. 4-Gang-Menü



Tischreservierung
erforderlich



Am zweiten Advent stehen in der Küche unseres Sternerestaurants Philipp Soldan weihnachtliche Geflügelklassiker im Fokus. Lassen Sie sich mit einem 3- oder 4-Gang-Menü in unserem Sternerestaurant Philipp Soldan von der Leichtigkeit und Kreativität erlesener Geflügelküche begeistern.





Freitag, 05. Dezember 2025

WILD WEST BUFFET MIT SÜDSTAATEN-FEELING



Beginn um
18:00 Uhr



€ 31,50 pro Person inkl. Buffet
€ 15,00 pro Kind (6 - 12 Jahre)



Tischreservierung
erforderlich



Howdy! Bei unserem Wild West-Buffet im Alt Battenberg heißt es: Südstaaten-Feeling trifft auf Genuss! Freuen Sie sich auf saftige BBQ-Spezialitäten, feurige Saucen und viele andere Gerichte, inspiriert von der Küche des amerikanischen Südens. Ein kulinarischer Ritt durch den Wilden Westen!



Sonntag, 14. Dezember 2025

AROMEN AUS FLUSS & MEER



Beginn um
12:00 Uhr



€ 75,00 pro Person inkl. 3-Gang-Menü
€ 89,00 pro Person inkl. 4-Gang-Menü



Tischreservierung
erforderlich



Am dritten Adventssonntag lädt das Sternerestaurant Philipp Soldan zu einer festlichen Mittagsauszeit ein – mit typischen Aromen aus Fluss und Meer. Freuen Sie sich auf ein fein abgestimmtes 3- oder 4-Gang-Menü mit heimischen Fischklassikern und edlen Meeresfrüchten wie Hummer, dem König der Krustentiere.





Donnerstag, 18. Dezember 2025

MUSICAL CHRISTMAS SHOW



Einlass ab 18:00 Uhr
Beginn ab 19:00 Uhr



€ 119,00 pro Person
inkl. Glühwein-Empfang, winterlichem
4-Gang-Menü, Show



Ticket
erforderlich



Tauchen Sie ein in die Weihnachts-Welt der großen Broadway-Musicals. In der gemütlichen Weihnachtskulisse der Festscheune auf dem Landgut Walkemühle präsentiert Ihnen die Musical-Crew von M&M Events die schönsten Weihnachtslieder aus Film, Fernsehen und Bühne. Freuen Sie sich auf Adaptionen von Starlight Express, Winter Wonderland, Die Schöne und das Biest, Mamma Mia und vielen weiteren weihnachtlichen Songklassikern.





Sonntag, 21. Dezember 2025

JOYEUX NOËL *FRANZÖSISCHE WEIHNACHTSKLASSIKER*



Beginn um
12:00 Uhr



€ 75,00 pro Person inkl. 3-Gang-Menü
€ 89,00 pro Person inkl. 4-Gang-Menü



Tischreservierung
erforderlich



Ein Adventserlebnis mit französischem Flair: Das Menü am vierten Advent orientiert sich an den französischen Weihnachtsklassikern, wie Kapaun, Foie Gras, Austern und die traditionelle Bûche de Noël. Erik Arnecke und sein Team servieren Ihnen ein festliches 3- oder 4-Gang-Menü.





Dienstag, 23. Dezember 2025

WEIHNACHTLICHES GET TOGETHER IN DER WALKEMÜHLE ALM



17:00 – 23:00 Uhr



vor Ort



Ohne
Tischreservierung

Unser weihnachtliches Get Together in der Walkemühle Alm ist der ideale Rahmen, um den Trubel des Advents hinter sich zu lassen und in die magische Atmosphäre der Weihnachtstage einzutauchen. Gemeinsam mit Ihren Liebsten genießen Sie bei uns auf dem Landgut Walkemühle entspannte Stunden voller Wärme und Gemütlichkeit – ein besinnlicher Auftakt für das schönste Fest des Jahres.



Mittwoch, 24. Dezember 2025

HEILIGABEND UNTER EINEM GUTEN STERN



Beginn um
18:30 Uhr



€ 189,00 pro Person
inkl. 5-Gang-Menü
& Champagner-Apéritif



Tischreservierung
erforderlich



Feiern Sie den Zauber des Weihnachtsabends bei uns im Philipp Soldan: Ein edler Champagner-Apéritif stimmt Sie festlich auf den Abend ein. Küchenchef Erik Arnecke und sein Team bereiten für Sie ein feierliches 5-Gang-Menü vor, das Ihren Abend mit besonderen Genuss-Momenten umrahmt.





Donnerstag, 25. Dezember 2025

WEIHNACHTLICHER GENUSS À LA PHILIPP SOLDAN



Beginn mittags: 12:00 Uhr
Beginn abends: 19:00 Uhr



€ 99,00 pro Person inkl. 3-Gang-Menü
€ 159,00 pro Person inkl. 5-Gang Menü



Tischreservierung
erforderlich



Erleben Sie am Mittag oder Abend des 1. Weihnachtstages ein festliches Menü in unserem Sternerestaurant Philipp Soldan, ausgewählt und zubereitet von Küchenchef Erik Arnecke und seinem Team. Freuen Sie sich auf kulinarische Finesse, stimmungsvolle Atmosphäre und genussvolle Momente in einem ganz besonderen Rahmen.



Donnerstag, 25. & Freitag, 26. Dezember 2025

WEIHNACHTS BUFFET IM ALT BATTENBERG



Beginn ab
12:00 Uhr



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



Tischreservierung
erforderlich



Lassen Sie sich am 1. und 2. Weihnachtstag von unserm Team im Alt Battenberg mit festlicher Stimmung und kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen. Das Team rund um Küchenchef Eric Richter serviert Ihnen ein abwechslungsreiches Weihnachtsbuffet, das für jeden Feinschmecker etwas bereithält. So schmeckt Weihnachten! Abends bleibt unser Restaurant geschlossen.





Donnerstag, 25. Dezember & Freitag, 26. Dezember 2025

WEIHNACHTSLUNCH BUFFET „FAMILY & FRIENDS“



Beginn ab
12:00 Uhr



€ 56,00 pro Person
€ 28,00 pro Kind (6 - 12 Jahre)
inkl. Buffet



Tischreservierung
erforderlich



Genießen Sie am 1. und 2. Weihnachtstag die festliche Stimmung auf unserem Landgut Walkemühle und freuen Sie sich auf unser liebevoll zusammengestelltes Weihnachts Lunchbuffet. Völlig ohne Küchenstress, im Kreise Ihrer Liebsten in der gemütlichen Atmosphäre unserer Festscheune. Abends bleibt unser Restaurant am 1. und 2. Weihnachtstag geschlossen. Tischreservierungen sind ausschließlich per Mail an veranstaltung@walkemuehle.de oder telefonisch möglich.



Donnerstag, 25. & Freitag, 26. Dezember 2025

WEIHNACHTLICHER GENUSS À LA SONNE STUBEN



Beginn mittags: 12:00 Uhr
Beginn abends: 18:00 Uhr



€ 72,00 pro Person inkl. 3-Gang-Menü
€ 89,00 pro Person inkl. 4-Gang Menü



Tischreservierung
erforderlich



Am 1. und 2. Weihnachtstag servieren wir Ihnen in unserem Restaurant Sonne Stuben ein festliches Menü – elegant, saisonal und mit viel Liebe zubereitet. Genießen Sie die Feiertage bei einem genussvollen Mittagessen oder Abendessen im Kreis Ihrer Liebsten.





Mittwoch, 31. Dezember 2025

SILVESTER ABEND KULINARISCHER JAHRESAUSKLANG



18:00 – 22:00 Uhr



à la carte



Tischreservierung
erforderlich



Am letzten Abend des Jahres lädt das Team des Restaurants Alt Battenberg zum stilvollen Jahresausklang ein. In gemütlicher Atmosphäre genießen Sie feine Gerichte à la carte – perfekt, um 2025 genussvoll abzuschließen. Ein Abend voller Geschmack, guter Gespräche und Vorfreude auf alles, was kommt. Spätestens um 22 Uhr verabschieden wir Sie nach Hause, wo Sie im Kreise Ihrer Liebsten ins neue Jahr starten können.



Mittwoch, 31. Dezember 2025

SILVESTER ABEND *KULINARISCHER JAHRESAUSKLANG*



18:30 - 02.00 Uhr



€ 99,00 pro Person
inkl. Buffet, Mitternachtssekt, DJ
exkl. Getränke



Ticket
erforderlich



Lassen Sie das Jahr stilvoll ausklingen und genießen Sie den letzten Abend des Jahres bei uns auf dem Landgut Walkemühle. In unserer Festscheune erwartet Sie ein festliches Buffet und stimmungsvolle Musik von unserem DJ. Um Mitternacht stoßen wir mit Ihnen und einem prickelnden Glas Sekt auf das neue Jahr an. Freuen Sie sich auf eine unvergessliche Nacht in besonderem Ambiente.





Donnerstag, 01. Januar 2026

NEUJAHR'S FRÜHSTÜCK



11:00 bis 14:00 Uhr



€ 35,00 pro Person
inkl. Frühstücksbuffet, Heißgetränke,
Mineralwasser, Säfte, Sekt



Tischreservierung
erforderlich



Starten Sie den ersten Tag des neuen Jahres ganz entspannt: Unser Neujahr's-Frühstück im Frühstücksraum der Sonne Stuben bietet von 11 bis 14 Uhr die ideale Gelegenheit für einen entspannten Start ins Jahr. Freuen Sie sich auf frische, knackige Brötchen, regionale Wurst- und Käsespezialitäten, prickelnden Sekt sowie eine vielfältige Auswahl an Tee- und Kaffeespezialitäten. Genussvoller kann der Jahresauftakt kaum sein.



Donnerstag, 01. Januar 2026

NEUJAHR AUF DEM LANDGUT WALKEMÜHLE



14:00 – 20:00 Uhr



Vor Ort



Tischreservierung
erforderlich



Starten Sie entspannt und köstlich ins neue Jahr! Bei uns auf dem Landgut Walkemühle genießen Sie am ersten Tag des Jahres von 14 bis 17 Uhr warme Kaffee & Teespezialitäten sowie hausgemachte Torten & Kuchen. Ab 17 Uhr verwöhnen wir Sie mit köstlichen à-la-carte-Gerichten für einen genussvollen Ausklang des ersten Tages im neuen Jahr.





Ab dem 16. Januar bis zum 27. März 2026, immer freitags

GEMÜTLICHE ALM ABENDE



Beginn ab
17:00 Uhr



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



Tischreservierung
erforderlich



Wenn draußen die Winterkälte glitzert, wird's in der Walkemühle Alm besonders gemütlich! Von Januar bis März laden wir Sie jeden Freitag ab 17 Uhr zu urigen Almabenden mit Buffet ein. Freuen Sie sich auf kulinarische Highlights mit Ente & Spießbraten direkt von der lodernden Feuerwand, begleitet von einem vielfältigen Beilagen-Buffet, feinen Vorspeisen und himmlischen Desserts. Herzhaft. Heimelig. Unvergesslich. Das Restaurant im Haupthaus bleibt an diesen Freitagabenden geschlossen.



Freitag, 23. Januar 2026

MÄRCHEN DINNER AUF DEN SPUREN DER BRÜDER GRIMM



Einlass ab 18:00 Uhr
Beginn um 19:00 Uhr



€ 79,00 pro Person
inkl. Apéritif, 3-Gang-Menü und
Einlass zur Show



Ticket
erforderlich



Schauspielerin Andrea C. Ortolano verwandelt sich in eine Märchenfee und verrät Ihnen exklusiv die tiefen Geheimnisse der Grimm Märchen. Freuen Sie sich auf einen humorvollen und köstlichen Abend, der so einige Überraschungsmomente bereit hält. Was passiert mit dem Frosch, der nicht geküsst wurde? Warum ermahnt die Mutter das Rotkäppchen eindringlich auf dem rechten Weg zu bleiben? Warum galt Rapunzel vor 200 Jahren als verdorben und jugendgefährdend? Das Team des Landguts Walkemühle begrüßt Sie an diesem Abend mit einem Apéritif und verwöhnt Sie während der Show mit einem köstlichen 3-Gang-Menü.





Sonntag, 01. Februar 2026

KOCHKURS WILD & BESONDERES WILDGEFLÜGEL



Beginn um
11:00 Uhr



€ 249,00 pro Person, inkl. Teilnahme
Kochkurs, 4-Gang-Menü, Apéritif,
Weinbegleitung, Wasser
135,00 € pro Begleitpersonen,
inkl. 4-Gang-Menü, Weinbegleitung,
Wasser, Kaffee



Ticket
erforderlich



Entdecken Sie die feine Kunst der Wildküchel! In diesem genussvollen Kochkurs zeigt Ihnen Sternekoch Erik Arnecke, wie sich mit handwerklichem Know-how aus Wildspezialitäten und feinem Wildgeflügel aromatische Fonds, Saucen und leichte Suppen ganz unkompliziert zubereiten lassen. Zum krönenden Abschluss genießen Sie ein 4-Gang-Menü mit Apéritif, passenden Weinen, Wasser und Kaffee. Wildgenuss mit Finesse – zum Lernen, Probieren und Genießen.



Samstag, 14. Februar 2026

VALENTINSTAGS DINNER



Beginn um
18:30 Uhr



€ 59,00 pro Person
inkl. Apéritif, 4-Gang-Menü und
romantischer Umrahmung



Tischreservierung
erforderlich



Wenn Liebe einen Ort hätte, wäre es die stimmungsvoll geschmückte Festscheune des Landguts. Zum Valentinstag verwandelt sie sich in einen romantischen Rückzugsort – perfekt für ein genussvolles Dinner zu zweit. Zwischen Kerzenschein und kulinarischen Köstlichkeiten ist hier Raum für große Gefühle – und vielleicht auch für die eine besondere Frage, die Herzen höherschlagen lässt.





Samstag, 14. Februar 2026

VALENTINSTAG IM ALT BATTENBERG



Beginn um
18:00 Uhr



€ 42,50 pro Person
inkl. 4-Gang-Menü



Tischreservierung
erforderlich



Verbringen Sie den Tag der Liebe in romantischer Atmosphäre und genießen Sie ein liebevoll zubereitetes Menü bei Kerzenschein. Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit herzhaften Spezialitäten und süßen Versuchungen – perfekt für gemeinsame Genussmomente, die in Erinnerung bleiben. Ein Abend für Verliebte und alle, die es werden wollen.



Samstag, 14. Februar 2026

VALENTINSTAGS MENÜ



Beginn ab
18:00 Uhr



€ 74,00 pro Person
inkl. 4-Gang-Menü



Tischreservierung
erforderlich



Ein Abend, der dem Gefühl gehört. In den liebevoll gedeckten Sonne Stuben genießen Sie den Valentinstag bei einem genussvollen 4-Gang-Menü in romantischer Atmosphäre. Kerzenschein, feine Aromen und aufmerksamer Service schaffen den perfekten Rahmen für besondere Momente zu zweit.





Samstag, 14. Februar 2026

VALENTINSTAG *„MENÜ DER SINNE“*



19:00 Uhr



€ 145,00 pro Person
inkl. 4-Gang-Menü



Ticket
erforderlich



Ein Abend für die Liebe und den gemeinsamen Genuss – in stilvoller Atmosphäre und bei einem Menü der Sinne. Küchenchef Erik Arnecke und sein Team verwöhnen Sie am Tag der Liebenden mit einer sinnlichen Komposition aus Aromen, Texturen und Ideen, die den Valentinstag zu einem ganz besonderen Erlebnis machen. Genießen Sie Zweisamkeit unter einem guten Stern.



Freitag, 20. Februar 2026

GRUSELDINNER "JACK THE RIPPER"



Einlass ab 18:30 Uhr
Beginn um 19:00 Uhr



€ 99,00 pro Person
inkl. Apéritif, 4-Gang-Menü und Einlass
zur Show; Während der Show gibt es
teilweise Stroboskop- und Knalleffekte



Ticket
erforderlich



Ein geheimnisvoller Mörder namens Jack the Ripper treibt in den finsternen Straßen des East Ends sein Unwesen. Sie sind Zeuge bei der gerichtlichen Untersuchung der mysteriösen Morde. Die Privatdetektivin Alexandrina Kent beschuldigt den ermittelnden Inspektor Frederick George Abberline, selbst der Täter zu sein. Kann der Ripper heute Abend tatsächlich enttarnt werden? Oder wird die Wahrheit niemals ans Licht kommen? Genießen Sie eine schaurig-schöne Gruselkomödie in fünf Akten und dazu ein 4-Gang-Menü aus unserer Landgutküche.





Freitag, 06. März 2026

DAVIDOFF CIGARREN DEGUSTATION



Beginn um
19:00 Uhr



€ 98,00 pro Person
inkl. Teilnahme am Workshop, 3 Zigar-
ren, selektierte Getränke & Fingerfood



Ticket
erforderlich



Das Tabak Kollegium im Hotel Die Sonne Frankenberg wird an diesem Abend zum Treffpunkt für Cigarren-Aficionados und alle, die es werden wollen. Davidoff Brand Ambassador René Schumann entführt Sie ab 19 Uhr in die faszinierende Welt der Cigarre – mit spannenden Einblicken in Herstellung, Rituale und Genusskultur. Drei ausgewählte Formate, passende Getränke und feines Fingerfood runden das exklusive Erlebnis ab. Ein Abend, der stilvoll verbindet – für Genießerinnen und Genießer gleichermaßen. Die Teilnehmerzahl ist auf 10 Personen limitiert.



Sonntag, 15. März 2026

KOCHKURS SCHNELLE ALLTAGSKÜCHE & FANCY FOOD FÜR DAHEIM



Beginn um
11:00 Uhr



€ 249,00 pro Person, inkl. Teilnahme
Kochkurs, 4-Gang-Menü, Apéritif,
Weinbegleitung, Wasser
135,00 € pro Begleitpersonen,
inkl. 4-Gang-Menü, Weinbegleitung,
Wasser, Kaffee



Ticket
erforderlich



Alltag trifft Aha-Effekt! In diesem kreativen Kochkurs zeigt Ihnen Sternekoch Erik Arnecke, wie Sie im Handumdrehen einfache Gerichte mit dem gewissen Etwas zaubern – perfekt für den Feierabend und kleine Genussmomente zwischendurch. Lernen Sie Tricks & Hacks der Sterneküche, smarte Zutatenkombinationen und kreative Anrichtungsweisen, mit denen Sie auch daheim ganz einfach glänzen. Schnell, stylisch, lecker!





Die „neue“ Sonne stellt sich vor

ENTDECKEN SIE IHR HIDEAWAY IM EDERBERGLAND



*ANKOMMEN.
WOHLFÜHLEN.
GENIESSEN.*

Stylish und elegant – so präsentiert sich Die Sonne Frankenberg ihren Gästen. Die Zimmer und Suiten wurden sanft renoviert und umgestaltet; ruhige Farben und edle Materialien heben das Wohngefühl auf ein neues Niveau. Auch das Sonne Spa hat ein Upgrade erhalten und lockt mit neu geschaffenen Ruhebereichen und vielen Annehmlichkeiten zu neuen Wohlfühl-Momenten. Lernen Sie die „neue“ Sonne kennen und entdecken Sie Ihren Lieblingplatz.





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

