

# SONNE

RESTAURANT

## „Sonne“-Speisekarte

### vom Acker & was vorne weg

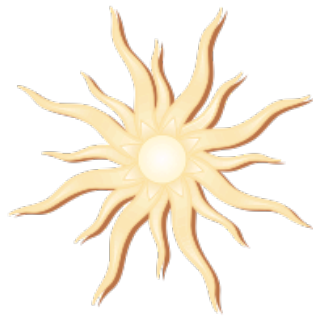
Bunte Salatschale* von Rohkost- & Blattsalaten mit Radieschen, Kresse & Sonnenblumenkernen	4,90 €
Ortenauer Feldsalat* mit Schwarzwälder Speck, Kracherle & gehacktem Ei	6,90 €
Rillette vom hausgebeizten Lachs mit Paprika-Chutney, Avocado & Salatbouquet	13,00 €
Gänseleberterrine mit Gelee von der Huxelrebe, Aprikosenkonfit & geröstetem Brioche	19,00 €

\*Unsere saisonalen Gemüse- & Salatsorten  
beziehen wir vom Zieglerhof in Lautenbach.

Wir freuen uns  
auf Ihren Besuch



Probieren Sie  
unser  
Überraschungs-  
menü



### was Warmes vorne weg oder zwischendurch



Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle & Wurzelgemüse	5,90 €
Cappuccino von Zitronengras & Curry	7,00 €
mit gegrillter Jakobsmuschel	9,50 €
Zweierlei Wildgeflügel	19,00 €
Blätterteigpastete vom Fasan & gebratenes Wachtelbrüstchen mit Kartoffelmousseline	

### aus Bach & Meer

Pochierte Lachs-Hechtklößchen mit Hummerschaumsauce, Blattspinat & hausgemachten Nudeln	21,90 €
--------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Oberharmersbacher Forelle „Müllerin Art“ frisch aus unserem Quellbecken  
serviert mit Petersilienbutter, Kartoffeln & kleiner Salatschale  
21,00 €

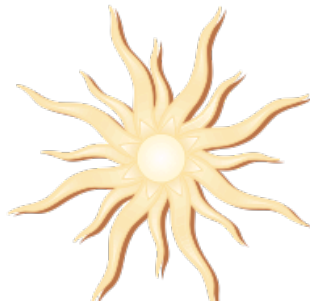
### Hausgemachte Pasta & vegetarisch

Graupenrisotto auf Kürbis-Chutney & gerösteten Pinienkernen mit Rucolapesto		16,00 € 17,50 €
Käsespätzle gratiniert mit Röstzwiebeln & kleiner Salatschale		13,90 €
Gemüse-Walnussbolognese auf hausgemachten Vollkornnudeln mit gehobeltem Parmesan		15,00 € 16,50 €

Probieren Sie  
unser  
Überraschungs-  
menü



Reservierung  
unter Tel.:  
07802/704090



### „Spezialitäten von Patrons Jagd“\*

„Leberle sauer“ vom Wildschwein & Reh  
mit Brägele & kleiner Salatschale

17,00 €

Wildragout vom Reh, Wildschwein & Hirschkalb  
mit hausgemachten Spätzle & Preiselbeer-Apfel

19,50 €

Rosa gebratener Rehrücken  
mit Trüffeljus, Wirsingköpfchen & cremigem Pilzrisotto

36,00 €

\*Die Jagd von Patron Günter Bimmerle  
findet regelmäßig im nahen Elsass bei Wolfskirchen statt.

### Badische Klassiker

Alle Klassiker werden mit kleinem Gemüse und einer Beilage Ihrer Wahl serviert:  
hausgemachte Kroketten, kleine Butterkartoffeln, Brägele,  
Pommes Frites oder hausgemachte Spätzle

Filetpfanne\* 17,50 €  
gebratene Medaillons vom Schweinefilet  
auf Steinchampignons à la crème

Kalbsbrust\* 16,90 €  
mit Weckle-Kräuter-Füllung und Kalbsjus

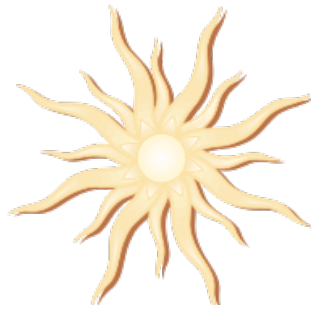
Schnitzel\* in Butterschmalz knusprig ausgebacken vom Schwein 14,90 €  
mit original Wiener Garnitur vom Kalb 18,90 €

Rumpsteak vom Lautenbacher Limousin-Rind\* ca. 250g 24,00 €  
mit Cognac-Pfefferrahmsauce

Reservierung  
unter Tel.:  
07802/704090



Fragen Sie nach  
unserem  
Heimat.Genuss-  
Menü



Unser Tipp:  
„Eingemachtes Kalbsfleisch\*\*“  
in Weißweinsauce sanft gegarte Kalbsschulter  
mit kleinem Gemüse & breiten Nudeln

21,00 €

\*Unser Fleisch und die Wurstspezialitäten beziehen wir von der Familien-Metzgerei Müller in Oberkirch. Der Feinschmecker 2015 nennt Sie „eine der besten Metzgereien Deutschlands“. Traditionell werden seit 1902 alle Tiere in der Region aufgezogen und im Haus geschlachtet.

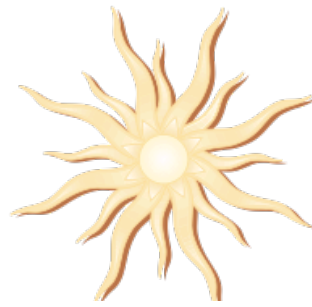
### Vesper

Badischer Wurstsalat* mit Zwiebelringen, Rohkost & Bauernbrot	8,90 €
Straßburger Wurstsalat* Badischer Wurstsalat mit Käsestreifen verfeinert	9,50 €
Strammer Max Bauernbrot belegt mit gekochtem Schinken*, Käse und Spiegelei	8,90 €
Schwarzwälder Dreierlei Wurstsalat*, Brägele & Bibbeleskäs	10,50 €
Toast-Hawaii* Toasts belegt mit gekochtem Schinken, Ananas & Käse gratiniert	8,90 €
Schnitzel* in Butterschmalz knusprig ausgebacken mit Bauernbrot	vom Schwein 11,50 € vom Kalb 15,50 €
Hausgemachte Fleischküchle mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	8,90 €

Fragen Sie nach  
unserem  
Heimat.Genuss-  
Menü



Unser Tipp:  
Sonne-Emp-  
fehlungskarte



was Süßes danach

Sonnengedeck Espresso, Crème Brûlée, eine Kugel hausgemachtes Eis & 2cl Schwarzwald-Hochzeit	8,90 €
Eis und Heiß Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne	8,20 €
Apfelringe in Weinteig ausgebacken mit hausgemachtem Vanilleeis & Zimt-Zucker	9,50 €
Nougat-Grießknödel mit Kompott & Sorbet von der Birne	9,50 €
Zimtparfait mit Sabayone & eingekochten Pflaumen	7,90 €

Stellen Sie sich Ihr gemischtes Eis selbst zusammen:

Walnuss, Haselnuss, Vanille, Schokolade  
je Kugel 1,50 € / Portion Sahne 0,70 €

Hausgemachte Sorbets mit „Schuss“

Zitrone/Vodka Karavan; Cassis/Crémant;  
Zwetschge/Zimt Cognac; Apfel-Thymian/Calvados;  
Quitte-Ingwer/Quittenschnaps; Hagebutte/Galliano Vanille  
je 6,50 €

1 Kugel Sorbet ohne „Schuss“  
2,50 €

aus der Sonnenhofkonditorei

Linzertorte	3,20 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce & Schokoladeneis	6,50 €

Unser Tipp:  
Sonne-Emp-  
fehlungskarte



Wir freuen uns  
auf Ihren Besuch