



SONNE

RESTAURANT

Vorspeisen

- Bunte Salatschale** 5,50 €
von Rohkost & Blattsalaten mit Radieschen & Croutons
- Feinschmeckersalat** Vorspeise 12,50 €
mit gebackenen Garnelen, karamellisiertem Ziegenkäse, Hauptgang 16,50 €
geräucherter Poulardenbrust an Oliventapenade & Tomatenchutney
- Gänseleberterrine an Gelee von der Huxelrebe** 19,00 €
mit Aprikosenkonfit & geröstetem Brioche

Sonnen - Tapas

- Meerwasserkartoffeln mit Aioli
Riesengarnele im Knuspermantel
Datteln im Speckmantel & kleiner Muschelsalat
12,50 €

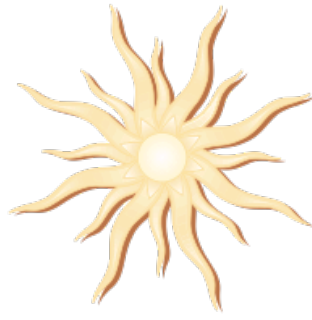
Suppen

- Rinderkraftbrühe** mit Kräuterflädle & Wurzelgemüse 5,50 €
- Erbsen-Minzsüppchen** mit Kokosschaum & Kalbszunge 9,00 €
ohne Kalbszunge 7,00 €
- Cappuccino von Zitronengras & Curry** mit Riesengarnele im Knuspermantel 9,50 €
ohne Riesengarnele 7,50 €

Wir freuen uns
auf Ihren Besuch



Probieren Sie
unser
Überraschungs-
menü



SONNE

RESTAURANT

Zwischengänge

Saltimbocca von der Sankt Jakobsmuschel
auf feinen Perlgraupen mit Paprikakonfit & gegrilltem Lauch

Zwischengang 17,00 €
Hauptgang 24,00 €

„Sonnen - Himmel & Erde“
gebratene Gänselebertranche auf Nussbutterpüree
mit glasiertem Apfel und Portweinschalotten

19,00 €

Vegetarisches

Käsespätzle gratiniert
mit Röstzwiebeln, jungem Lauch & kleiner Salatschale

13,90 €

Im Knuspermantel aus Nüssen & Kernen gebackener Blumenkohl
mit tomatisiertem Gemüsesugo und Kartoffelperlen

16,00 €



Probieren Sie
unser
Überraschungs-
menü



Reservierung
unter Tel.:
07802/704090



SONNE

RESTAURANT

Fleisch & Fisch

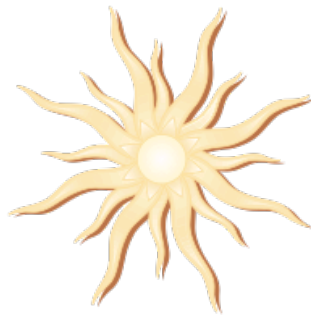
Lachs Hechtklößchen unter Dill-Rahmsauce auf sautiertem Blattspinat mit breiten Nudeln	19,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Trauben-Speckschmelze & hausgemachte Schupfnudeln	25,00 €
Zweierlei vom Schwarzfederhuhn Gebratene Brust & geschmorte Keule mit Oliven, getrockneten Tomaten & Manchego gefüllt an mediterranem Gemüse & Kartoffel-Knoblauchpüree	25,00 €
Rosa gebratener Rehrücken unter der Cranberrykruste mit Portweinjus, Pfefferbirnen, Rahmkohlrabi & Pommes Williams	35,00 €
Filetsteak vom Lautenbacher Limousin-Rind an Sauce Béarnaise, Portweinjus mit grünen Bohnen-Cassoulet & Trüffelnudeln „als Chateau Briand je 100 Gramm 15,00 €“	33,00 €

Reservierung
unter Tel.:
07802/704090



Fragen Sie nach
unserem
HeimatGenuss-
Menü





SONNE

RESTAURANT

HeimatGenuss-Klassiker

unsere Klassiker werden mit buntem Gemüse
& einer Beilage Ihrer Wahl serviert

Semmelknödelscheiben, Spätzle, Pommes Frites, Kroketten & breiten Nudeln

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

Schnitzel in Butterschmalz knusprig ausgebacken vom Schwein 14,90 €
mit Zitronen & Preiselbeeren vom Kalb 18,90 €

Wildragout aus eigener Jagd 19,50 €
mit Preiselbeerapfel

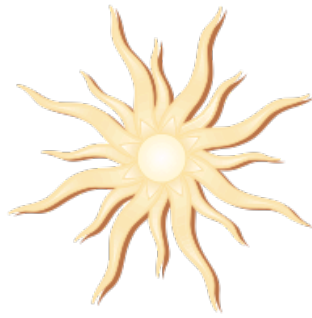
Eingemachtes Kalbsfleisch 21,00 €
in Weißweinsauce gegarte Kalbsschulter

Zwiebelrostbraten vom Lautenbacher Limousin-Rind 26,00 €
mit grünen Bohnen

Fragen Sie nach
unserem
HeimatGenuss-
Menü



Reservierung
unter Tel.:
07802/704090



SONNE

RESTAURANT

Desserts

Café Gourmand ein Espresso mit Dreierlei Petit Fours	7,50 €
Sonnengedek ein Espresso, eine Kugel hausgemachtes Eis, Eierlikör & Creme Brûlée	9,50 €
Schokoladen-Kirschtörtchen mit Estragongel & Bananeneis	8,50 €
Eis & Heiß Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne	7,90 €

Unser hausgemachtes Karamell-Fleur de Sel-Eis
3,50 €

Unsere hausgemachten Sorbets
je Kugel mit „Schuss“ 6,50 €

Zitrone / Karavan Vodka
Mango-Passionsfrucht / Black Forest Needle Gin
Cassis / Cremant
je Kugel ohne „Schuss“ 2,50 €

Stellen Sie sich Ihr gemischtes Eis selbst zusammen
Walnuss, Haselnuss, Vanille, Schokolade
je Kugel 1,50 € / Portion Sahne 1,00 €

Reservierung
unter Tel.:
07802/704090



Wir freuen uns
auf Ihren Besuch