



S[°]NNENHOF

HOTEL & RESTAURANT

**Menüvorschläge
für Ihre Veranstaltung im
Sonnenhof**

Gänse- oder Enten-Menü

Ortenauer Feldsalat
mit geraspelttem Ei, Speck & Kracherle

und/oder

Schaumsuppe von Maronen & Äpfeln
mit Kracherle

Brust & Keule von der Freilandgans
oder

Brust & Keule von der Kronen Ente
mit Thymiansauce

Rotkraut, Maronen, glasierten Äpfeln & Semmelknödelscheiben

Parfait von der Schwarzwald Hochzeit
mit Kirschen, Sabayone & Schokoladen-Keksknusper

3 Gang 38,00 €

4 Gang 45,00 €

**Bitte entscheiden Sie sich für einen Hauptgang
„Freilandgans oder Kronen Ente“**



S[°]NNENHOF

HOTEL & RESTAURANT

**Menüvorschläge
für Ihre Veranstaltung im
Sonnenhof**

Menü I

Ortenauer Feldsalat
mit geraspelttem Ei, Speck & Kracherle

und/oder

Suppe vom Hokkaidokürbis
mit steirischem Kernöl & gerösteten Kürbiskernen

Ragout vom Wild aus eigener Jagd
an Preiselbeerapfel
mit Rahm-Speckwirsing & geschwenkten Butterspätzle

Bratapfel aus dem Rohr
mit Vanillesauce & Haselnusseis

3 Gang 35,00 €

4 Gang 40,00 €



S^oNNENHOF
HOTEL & RESTAURANT

**Menüvorschläge
für Ihre Veranstaltung im
Sonnenhof**

Menü II

Tatar vom schottischen Lachs
auf kleinem Rösti mit Sauerrahm & Feldsalat

und/oder

Pastinaken-Birnensüppchen
mit Kaninchenpraline

Im ganzen rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Sauce Béarnaise
Sternanis-Karotten & sautierten Gnocchi

Crème Brûlée
mit eingekochten Rotweinzwetschgen & Joghurteis

3 Gang 42,00 €

4 Gang 49,00 €



S°NNENHOF
HOTEL & RESTAURANT

**Menüvorschläge
für Ihre Veranstaltung im
Sonnenhof**

Menü III

Warm geräuchertes Filet von der Lachsforelle
mit Kürbis-Panna Cotta, Frisee & Sesam-Nusscrunch

und/oder

Petersilienwurzelsuppe
mit knuspriger Geflügelpraline

Rosa gebratene Rehnüsschen
mit Wirsingköpfchen, Preiselbeer-Gel & Kartoffelkrusteln

Nougat-Grießknödel
auf Birnenkompott mit Safran-Eis

3 Gang 47,00 €

4 Gang 54,00 €



S°NNENHOF

HOTEL & RESTAURANT

**Menüvorschläge
für Ihre Veranstaltung im
Sonnenhof**

Menü IV

**Gebratenes Wachtelbrüstchen & Terrine von der Gänseleber
mit Quittenkonfit, Feldsalat & geröstetem Brioche**

und/oder

**Schaumsuppe von Zitronengras & Curry
mit gegrillter Sankt Jakobsmuschel auf Orangen-Fenchel**

und/oder

**Gegrillte Tranche vom Wolfsbarsch
auf Trockenfrüchterisotto mit Hummerschaum**

**Rosa gebratener Rehrücken unter der Nusskruste
an Portweinjus & Rotweinerlzwiebeln
mit Rosenkohl & Pommes William**

**Fondant au chocolate
an Gewürz-Orangenfilets mit Tonkabohneneis**

3 Gang 49,00 € mit Suppe
3 Gang 55,00 € mit Vorspeise oder Zwischengang
4 Gang 65,00 € ohne Fisch
5 Gang 79,00 €