



Vorspeisen



Vegetarisch

ZIEGENKÄSE

vom Demeter Hof Monte Ziego

Steinchampignon Carpaccio | Friséespitzen |
Estragon Vinaigrette | geröstetes Brot
14,50€

GEBEIZT

Lachsfilet, mariniert und mit Miso gebeizt

Geröstete Haselnuss | Petersilie
Petersilienpesto | Petersilienwurzelcrème
Wildkräutersalat
15,00€

GERÄUCHERT

Schwarzwälder Forellenfilet

Eingelegte Gurke | leicht geräucherter Forellenkaviar
Rosa Pfeffer | marinierte Rote Bete | Sahne Meerrettich
14,50€

TARTELETTE

Hirschschinken | Zwiebelconfit
Gruyère | mariniertes Radicchio
Karamellisierte Sonnenblumenkerne
14,50€

HERBSTLICHE BLATTSALATE

Rohkost | Kräutervinaigrette
Knuspriger Rettich | Grapefruit | gepuffter Wildreis
9,50€



Vegan



S^oNNENHOF
HOTEL & RESTAURANT

Suppen

REHESSENZ

Kleine Reh-Maultasche | Wildpilze | Sherry
11,00€



SELLERIECREMESUPPE

Knollensellerie | Trüffel | Petersilienöl | Milchschaum
13,00€

Zwischengerichte

WURZELWERK

Warmer Pastinakenschaum | Bunte Wurzelgemüsechips
Liebstöckelöl | gepuffte Getreide
10,50€



CANNELLONO

Bio Onsen Ei | Herbsttrüffel | Frischkäsecreme
Kressesalat
19,50€



S^oNNENHOF
HOTEL & RESTAURANT

Hauptgänge

BADISCHE FALAFEL

aus Weißen Bohnen, Hirse und Leinsaat

Urloffener Meerrettichsauce | Sautiertes Spitzkohlgemüse

Rote Bete-Salz

20,50€



WALD & WEIDE

Schweinebauch vom Hofgut Silva, 48 Stunden sous vide gegart

mariniert mit Fichtennadeln und Schwarzwälder Tannenhonig

Bratapfel | Bauernbrot Semmelknödel

28,00 €

MATELOTE ALSACIENNE

Französischer Eintopf von heimischen Süßwasser Edelfischen

Aal | Zander | Hecht

Flusskrebse | Lauchfondue | feine Butternudeln

29,50€

ENTE A L'ORANGE

Marinierte Barbarie Entenbrust mit Orange und Thymian

Orangensauce | Gebratene Romana Salatherzen

Glasierte Maronen | Kartoffelknödel

31,50€

ONGLET

Ein besonderes Stück Rind, zart wie ein Filet, intensiver Geschmack

Oberkircher Spätburgundersauce | Rote Zwiebel-Confit

Romanesco | Hausgemachte Spätzle

30,00€



S°NNENHOF
HOTEL & RESTAURANT

Desserts

SCHOKOLADE

Schokoladenriegel mit Mousse au chocolat gefüllt

Salzkaramell Eiscrème | karamellisierte Maronen
Streusel | Kirschwasserschaum

14,50€

VANILLE & WEIN

Vanilleeis | Grüner Apfel-Ragout
Kaltschale von Oberkircher Rosé

10,50€

KLEINES SONNENGEDECK

Espresso | Vanilleeis | Himbeerkrokant

5,50€

GROSSE KUGEL SORBET MIT SCHUSS

BLUTORANGE mit Pinot Sekt Weingut Bimmerle aufgegossen

WILLIAMSBIERNE mit Karavan Spirit Zimt Cognac aufgegossen

KIRSCHE mit „Schwarzwaldhochzeit“ Likör aufgegossen

je 7,50€

SIE HABEN DIE WAHL

je Kugel 2,50€ | Portion Sahne 1,60€

EIS:

Weißer Minze | Salzkaramell | Vanille | Schokolade | Walnuss | Mandelmilch

KÄSEAUSWAHL

Das Beste aus Frankreich

Feigensenf | karamellisierte Walnüsse | Steinofenbaguette

14,00€

Guten Appetit
wünscht
das Sonnenhof-Team

Reservierung unter T. 07802-704090