



S<sup>o</sup>NNENHOF  
HOTEL & RESTAURANT

## Vorspeisen

### ORTENAUER FELDSALAT

Speck | Kracherle

Himbeer-Walnussdressing | marinierte Kumquats

11,00€

### ZIEGENKÄSE

*vom Demeter Hof Monte Ziego*

Steinchampignon Carpaccio | Friséespitzen |

Estragon Vinaigrette | Geröstetes Brot

14,50€

### TARTELETTE

Hirschschinken | Rote Zwiebel-Confit

Gruyère | marinierter Radicchio | karamellierte Sonnenblumenkerne

14,50€

### GEBEIZT

*Lachsfilet, mariniert und mit Miso gebeizt*

Geröstete Haselnuss | Petersilie

Petersilienpesto | Petersilienwurzelcrème | Wildkräutersalat

15,00€

### WINTERLICHE BLATTSALATE

Rohkost | Kräutervinaigrette

Knuspriger Rettich | Grapefruit | Amaranth und Quinoa

9,50€





S<sup>°</sup>NNENHOF  
HOTEL & RESTAURANT

## Suppen



Vegetarisch

### SELLERIECRÈMESUPPE

Milchschaum | weißes Trüffelöl

11,00€

### HUMMERSCHAUMSUPPE

Flusskrebsraviolo | Estragon

15,00€

### KÜRBISCRÈMESUPPE

Kürbiskernöl | karamellierte Kerne

9,50€



Vegetarisch



## Hauptgänge

### BADISCHE FALAFEL

*aus Weißen Bohnen, Hirse und Leinsaat*

Urloffener Meerrettichsauce | Sautiertes Spitzkohlgemüse

Rote Bete Salz

21,50€



### WALD & WEIDE

*Schweinebauch vom Hofgut Silva, 24 Stunden sous vide gegart*

mariniert mit Fichtennadeln und Schwarzwälder Tannenhonig

Maronen | Bratapfel | Bauernbrot Semmelknödel

29,00€

### MATELOTE ALSACIENNE

*Französischer Eintopf von heimischen Süßwasser Edelfischen*

Aal | Zander | Hecht | Flusskrebs

Lauchfondue | feine Butternudeln

29,50€

### ENTE SÜSS-SAUER

*Sous vide gegarte, marinierte Barbarie Entenbrust*

Cranberrysauce mit Grappa verfeinert

Wilder Brokkoli | Mandelbällchen

32,00€

### ONGLET

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

Oberkircher Spätburgundersauce | Rote Zwiebel-Confit

Romanesco | hausgemachte Spätzle

31,00€



**S<sup>°</sup>NNENHOF**  
HOTEL & RESTAURANT

## Desserts

### SCHOKOLADE

#### *Schokoladenriegel mit Mousse au chocolat gefüllt*

Salzkaramell Eiscrème | karamellisierte Maronen

Lebkuchenstreusel | Grand Marnier Schaum

14,50€

### CRÈME BRÛLÉE

#### **Hagebutte und Vanille**

Birnenragout | Lebkucheneis | Streusel

10,50€

### KLEINES SONNENGEDECK

Espresso | Vanilleeis | Krokant

5,50€

### KÄSEAUSWAHL

#### *Das Beste aus Frankreich*

Feigensenf | karamellisierte Walnüsse | Steinofenbaguette

14,00€



**S<sup>o</sup>NNENHOF**  
HOTEL & RESTAURANT

## GROSSE KUGEL SORBET MIT SCHUSS

**BLUTORANGE** mit Pinot Sekt Weingut Bimmerle aufgegossen

**WILLIAMSBIERNE** mit Karavan Spirit Zimt Cognac aufgegossen

**KIRSCH**E 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

Lebkuchen | Spekulatius

Für Ihre Reservierung erreichen Sie uns unter T. 07802/704090

**GUTEN APPETIT WÜNSCHT**  
**IHR SONNENHOF-TEAM**