



## Philosophie

Liebe Gäste, wir begrüßen Sie herzlichst im Sonnenhof Lautenbach. Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihr Weg zu uns geführt hat, und möchten Ihnen nachfolgend vorstellen, für was wir stehen und was Sie bei uns erwarten können.

## Saisonalität

Um Ihnen kulinarisch das Beste zu bieten und gleichzeitig unsere Umwelt bestmöglich zu schonen, gibt es für uns nur einen logischen Weg: Wir gestalten unser Menü immer nach der aktuellen Saison. Um dies zu erreichen, richten wir uns nicht nur nach den Jahreszeiten, sondern passen zudem unsere Gerichte an monatlich wechselnde Produkte an. Kurz gesagt: Was aktuell in den Gärten und auf den Feldern wächst, spiegelt sich auf unseren Tellern wider.

## Regionalität

Hand aufs Herz: Wir leben in einer der kulinarisch schönsten Regionen Deutschlands und das nicht zuletzt wegen der herausragenden Produzenten von allerlei Lebensmitteln. Hier im Renchtal und Ortenaukreis können wir aus dem Vollen schöpfen, sei es bestes Schweinefleisch vom Hofgut Silva, prämierte Wurstwaren von Metzgerei Müller in Oberkirch oder fangfrische Forellen vom Forellenhof Schwarz in Oberharmersbach; halten Sie Ausschau danach in unserer Karte.

## Nachhaltigkeit

Wir sehen es als unsere Pflicht an, so wenig Lebensmittel wie möglich zu verschwenden. Deshalb: Sehen Sie es uns bitte nach, wenn wir nur wenig Sauce oder Beilagen servieren. Sie können jederzeit bei unserem Service-Team Saucen und Beilagen nachbestellen – zögern Sie nicht. Wir möchten damit vermeiden, dass die servierten Teller überfüllt sind und am Ende unsere mit viel Liebe und Handwerkskunst zubereiteten Speisen entsorgt werden.

Wir wünschen Ihnen von Herzen einen schönen Aufenthalt im Sonnenhof, genießen Sie unsere regionale und saisonale Küche sowie den gastorientierten und zugleich unaufdringlichen Service. Unser Tipp: Werfen Sie einen Blick in unsere Weinkarte – es lohnt sich!

Im Namen des Sonnenhof-Teams  
Jacqueline Albiez und Carsten Stingl



Die Küche empfiehlt Ihnen...

### LACHSFORELLE

Kaltgeräuchertes Lachsforellenfilet vom Forellenhof  
Schwarz

Topinambur in verschiedenen Texturen | Crème  
Chips | Roh mariniert | Buttermilch | Wildkräutersalat

14,00€

Hauptgang

### JACOBSMUSCHEL X TOPINAMBUR

Glasig gebratene Jacobsmuscheln  
Haselnuss | Topinambur Gnocchi | glasierte  
Fingerkarotten

29,50€

### PERLHUHN

Auf der Haut gebratenes Suprême vom Perlhuhn  
Schlehensauce | Buntes Gemüse | Spätzle

29,50€

### AUS FREMDEN GEWÄSSERN

Fisch des Tages je nach Angebot zubereitet, sei es  
pochiert oder gebraten  
Safransauce | Gebratener Romana Salat | Fettucchine

28,00€

Dessert

### SCHOKOLADE X ROSSLER

Mousse von Callebaut Milkschokolade im Glas  
Topinambur Ragout | Orangenstreusel  
Weiße Schokoladensahne

9,50€



## Vorspeisen

### FAUX GRAS

Vegetarische Terrine auf Cashewkern Basis  
Brioche | fermentierte Karotte  
Zwiebelasche | Feldsalat



13,80€

### LACHSFORELLE

Kaltgeräucherte Lachsforelle vom  
Forellenhof Schwarz  
Forellenkaviar | Buttermilch | Petersilienöl  
Miso Mare | Eisgerste | Gartenkresse

13,50€

### ORTENAUER FELDSALAT

Speckpopcorn | Kracherle  
Himbeer-Walnuss-Dressing  
marinierte Kumquats

11,50€

### ZIEGENKÄSE

Ziegenkäse vom Demeter Hof Monte Ziego  
Knuspriger Cannellono | Schwarzwald Miso  
Crème | Geschmorter Chicorée | Orange



14,50€

### BUNTE BLATTSALATE

Rohkost | Kräutervinaigrette  
Knuspriger Rettich | Grapefruit  
Amaranth | Quinoa



9,50€





## Suppen

### KARTOFFELSUPPE

Geräuchertes Forellenfilet vom Forellenhof Schwarz  
Urloffener Meerrettich | eingelegter Apfel

10,50€

### HUMMERSUPPE

Flusskrebsraviolo  
Estragon

12,50€

### KÜRBISCREMESUPPE

Kürbiskernöl  
Karamellierte Kerne

8,50€





## Hauptgänge

### SCHWARZWALD TOFU

Gebratener Räuchertofu von „Lord of Tofu“ in Lörrach  
Fingermöhren | gebratener Rosenkohl |  
Eisgerstenrisotto | Orange

23,80€



### BADISCHE FALAFEL

aus Weißen Bohnen, Hirse und Leinsaat  
Urloffener Meerrettichsauce  
Sautiertes Spitzkohlgemüse  
Rote Bete Salz

21,50€



### BACHSAIBLING

Auf der Haut gebraten  
Zitronen Beurre blanc | Knoblauchchips | Sautierte  
Steckrübe | Pappardelle

29,50€

### WALD & WEIDE

Schweinekeule vom Hofgut Silva, 24 Stunden sous  
vide gegart  
mariniert mit Fichtennadeln und Schwarzwälder  
Tannenhonig  
gebratener Apfel | Semmelknödel

28,50€

### ENTE SÜSS - SAUER

Sous vide gegarte, marinierte Barbarie Entenbrust  
Cranberrysauce mit Grappa verfeinert  
Wilder Brokkoli | Mandelbällchen

29,50€

### RINDERRÜCKENSTEAK

Sauce lyonnaise, eine Art Béchamel, mit Zwiebel,  
Weißwein, Essig und Tomate verfeinert  
geflämmter Lauch | Leinsamenstreusel | Spätzle

28,50€





# Desserts

## SCHOKOLADE & PISTAZIE

Mousse von dunkler Callebaut Kuvertüre  
Weißes Schokoladeneis | Pistazien Panna Cotta  
Pistazienkuchen  
14,50€

## CRÈME BRÛLÉE

Hagebutte und Vanille  
Birnenragout | Walnusseis | Streusel  
10,50€

## FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL

Das Beste aus Frankreich  
Feigensenf | Walnüsse | Steinofenbaguette  
13,50€

## KLEINES SONNENGEDECK

Espresso | Vanilleeis | Krokant  
5,50€

## GROSSE KUGEL SORBET MIT SCHUSS

BLUTORANGE mit Pinot Sekt vom Weingut Bimmerle  
aufgegossen  
WILLIAMSBIERNE mit Karavan Spirit Cognac  
aufgegossen  
KIRSCHKE mit „Schwarzwaldhochzeit“ Likör  
aufgegossen  
je 7,50€

## SIE HABEN DIE WAHL

je Kugel 2,50€ | Portion Sahne 1,60€

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

**ES HAT IHNEN BEI UNS  
GESCHMECKT? ZUR  
NEWSLETTER-ANMELDUNG VIA  
QR-CODE:**

