



**S°NNENHOF**  
HOTEL & RESTAURANT

## Genuss Menü

**2g gehobelter Schwarzer Wintertrüffel**  
auf cremigen Linguini mit Parmesan  
≈≈≈

**Rosa gebratenes Kalbsrückensteak**  
**unter der Bärlauchkruste**  
an Karotten-Kohlrabigemüse mit Macairekartoffeln  
≈≈≈

**Knusprig gebackener Apfelcrêpe**  
mit Karamell-Eis

Menü 49,00 €  
mit Weinbegleitung 64,00 €

## Unsere Empfehlungen

**Schwarze Wintertrüffel**  
auf cremigen Linguini mit Parmesan  
Linguini als Vorspeise 7,00 €  
Linguini als Hauptgang 11,00 €  
dazu je Gramm Trüffel 5,00 €

**Argentinisches Rinderfiletsteak**  
an Portweinjus, Rosenkohl-Kohlrabigemüse & cremige Trüffel-Linguini  
35,00 €

**Rinderfiletsteak „Rossini“**  
mit einer Scheibe gebratener Gänseleber  
42,00 €

dazu je Gramm Wintertrüffel 5,00 €

## Weinempfehlung

2009er Domaine de Grand Montmirail-Gigondas Cuvee Vieilles Vignes  
0,25l 19,00 €                      0,75l 48,00 €

Zu Fragen bzgl. Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



**S°NNENHOF**  
HOTEL & RESTAURANT

## Salate, Vorspeisen & Suppen

<b>Bunter Sonnensalat</b> von Rohkost & Blattsalaten mit Radieschen & Croûtons		5,50 €
<b>Rose vom hausgebeizten Lachs</b> auf Rösti mit Honig-Dill-Senfsauce	Vorspeise Hauptgang	13,50 € 17,00 €
<b>Feinschmecker-Sonnensalat</b> mit gebackenen Entenfilets an Erdnussdip & Ziegenfrischkäse mit Cranberry-Nusscrunch	Hauptgang	19,00 €
<b>Gänseleberterrine an Süßweingelee</b> mit Quittenkonfit, Süßweingelee & geröstetem Brioche		20,00 €

**Rinderkraftbrühe**  
mit Kräuterflädle & Wurzelgemüse  
5,50 €

**Getrüffelte Petersilienwurzelsuppe**  
mit Kracherle 8,00 €

dazu empfehlen  
wir eine gegrillte Jakobsmuschel  
zusammen  
11,00 €

## Vegetarisch & Co.

<b>Hausgemachte Pilzravioli</b> auf sautiertem Spitzkraut an glasierten Perlzwiebeln mit Thymian	19,00 €
<b>Gratinierte Käsespätzle</b> mit jungem Lauch, Röstzwiebeln & Beilagensalat	13,90 €
<b>Rote Bete-Graupenrisotto</b> mit Granny Smith-Kressesalat & frisch gehobelten Urloffener Meerrettich	15,50 €



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

## Fleisch & Fisch

<b>Gebratenes Perlhuhn-Supreme aus dem Elsass</b> mit Karotten, Spitzkraut & hausgemachten Pilzravioli	25,00 €
<b>Wildleberle „sauer“ nach Badischer Art</b> mit roten Zwiebeln, Crème fraîche, Brägele & kleinem Sonnensalat	18,00 €
<b>Sanft geschmorte Schweinebäckle in kräftiger Rotweinsauce</b> mit Rosenkohl, glasierten Portwein-Thymianschalotten auf Kartoffel-Nussbutterpüree	20,00 €
<b>Rosa gebratenes Kalbsrückensteak</b> unter der Bärlauchkruste an Karotten-Kohlrabigemüse mit Macairekartoffeln	27,00 €
<b>Gebratenes Filet vom Seesaibling</b> an Rote Bete-Graupenrisotto mit Apfel-Kressesalat & frischem Meerrettich	25,00 €

## HeimatGenuss Klassiker

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

**Semmelknödelscheiben, Spätzle, Brägele,  
Pommes Frites oder Kroketten**

<b>Filetpfanne</b> gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf Steinchampignons à la crème	18,00 €
<b>Schnitzel in Butterschmalz knusprig ausgebacken</b> mit Zitrone & Preiselbeeren	vom Kalb 22,00 € vom Schwein 16,00 €
<b>Feines Ragout vom Wild aus eigener Jagd</b> mit Preiselbeer-Apfel	20,00 €
<b>Gegrilltes Rumpsteak</b> ca. 250 g mit Café de Paris-Butter	27,00 €

Zu Fragen bzgl. Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



## S<sup>°</sup>NNENHOF

HOTEL & RESTAURANT

### Desserts

<b>Café Gourmand</b> ein Espresso mit 2 Pralinen & einem Stück Brownie	7,50 €
<b>Sonnengedeck</b> 2cl Schwarzwald Hochzeit, ein Espresso, eine Crème Brûlée & eine Kugel hausgemachtes Eis	9,50 €
<b>Gebackene Apfelringe</b> mit Vanilleeis, eingelegten Rosinen & Schokoladenschaum	9,50 €

#### Aus der Sonnenhof -Konditorei

##### Schwarzwälder Kirschtorte

4,20 €

##### Linzer Torte

3,90 €

##### Lauwarmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce & Haselnusseis

6,50 €

#### Aus der Sonnenhof-Eisdiele

<b>Kleine Versuchung</b> eine Kugel Walnusseis mit geschlagener Sahne & hausgemachtem Eierlikör	5,00 €
<b>Eis &amp; Heiß</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne	7,90 €

**Stellen Sie sich Ihr gemischtes Eis selbst zusammen**  
je Kugel Eis 1,80 € & je Kugel hausgemachtem Sorbet 2,50 €  
Portion Sahne 1,00 €

**Eis:** Vanille, Schokolade, Haselnuss & Walnuss

**Sorbet:** Mango, Cassis, Zitrone

##### **Sorbet mit „Schuss“**

Cassisorbet mit Brut Dargent aufgegossen 6,50 €

Zitronensorbet mit Vodka Karavan 6,50 €

Mangosorbet mit Needle Gin aufgegossen 6,50 €