



S°NNENHOF
HOTEL & RESTAURANT

Genuss Menü

von 12:00 – 13:30 Uhr & von 17:30 – 20:00 Uhr

Krustentierschaumsüppchen
mit Saltimbocca von der Sankt Jakobsmuschel

≈≈≈

Suprême vom Schwarzfederhuhn „Winzerin Art“
an Rahmsauerkraut, glasierten Trauben & Schupfnudeln

≈≈≈

Schokoladentarte
mit Mirabellensorbet & Birnen-Vanilleragout

Menü 39,00 €
mit Weinbegleitung 54,00 €

Reservierung unter Tel. +49 (0)7802 70409-0



S°NNENHOF
HOTEL & RESTAURANT

Empfehlungskarte

Pikant gewürztes Rindertatar
auf kleinem Rösti mit Schalottenkonfit & Trüffelcrème

als Vorspeise 16,00 €
als Hauptgang mit Brägele serviert 24,00 €

Tomaten – Cappuccino
heißes Tomatensüppchen & gekühlter Parmesanschaum
mit Kracherle & Kresse

7,50 €

Steinbeißerfilet in Ducca* gebraten
an Zitronengras-Currysauce
mit Venere-Rotweinrisotto & glasierten Zuckerschoten

24,00 €

***Ducca** ist eine äthiopische Gewürzmischung aus Sesamsaat weiß, Kichererbsen, Korianderkörner, Kreuzkümmel, Pfeffer schwarz, Thymian, Minze

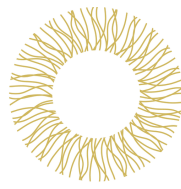
Paniertes Kalbskotelett knusprig ausgebacken
mit Kohlrabi-Lauchgemüse & Kartoffel-Nussbutterpüree

32,00 €

Bitte vormerken: Vom 9.-11. November
ganze Martinsgans aus dem Rohr am Tisch tranchiert

Für 4 Personen – 33,00 € pro Person

**Bitte reservieren Sie rechtzeitig,
da es die Martinsgänse nur auf Vorbestellung gibt.**



S°NNENHOF
HOTEL & RESTAURANT

Salate, Vorspeisen & Suppen

Bunter Sonnensalat von Rohkost & Blattsalaten mit Radieschen & Croûtons		5,50 €
Rose vom hausgebeizten Lachs auf Rösti mit Honig-Dill-Senfsauce	Vorspeise Hauptgang	13,50 € 17,00 €
Feinschmecker-Sonnensalat mit gebackenen Poulardenfilets an Erdnussdip & Ziegenfrischkäse mit Cranberry-Nusscrunch	Hauptgang	19,00 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle & Wurzelgemüse		5,50 €
Gänseleberterrine mit Mirabellengel, Süßweingelee & geröstetem Brioche		19,00 €

Pasta & Vegetarisch



Gratinierte Käsespätzle mit jungem Lauch, Röstzwiebeln & kleinem Sonnensalat	13,90 €
Kürbisgnocchi mit Ziegenfrischkäse auf mariniertem Spitzkraut mit Kürbiskernöl & gerösteten Walnüssen	15,00 €



S[°]NNENHOF

HOTEL & RESTAURANT

Fisch & Wild

Pochierte Lachs-Hechtklößchen mit Dillsauce an Blattspinat & Gemüsereis	21,00 €
„Aus eigener Jagd“: Leberle sauer vom Wildschwein & Reh mit Rotweinzwiebeln & Brägele serviert	14,50 €
„Aus eigener Jagd“: Rosa gebratenes Rehnüsschen an Wacholderrahmsauce mit geschmortem Spitzkraut, Preiselbeergel & Waldpilzravioli	29,00 €

HeimatGenuss Klassiker

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

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

Filetpfännle gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf Steinchampignons à la crème	18,00 €
Schnitzel in Butterschmalz knusprig ausgebacken mit Zitrone & Preiselbeeren	vom Kalb 22,00 € vom Schwein 16,00 €
Feines Ragout vom Wild aus eigener Jagd mit Preiselbeer-Apfel	20,00 €
„Zwiebelrostbraten“ gegrilltes Rumpsteak mit eingekochten Rotweinzwiebeln	27,00 €

Vesper

Badischer Wurstsalat mit Zwiebelringen, Rohkostsalaten & Bauernbrot	9,00 €
Straßburger Wurstsalat „Badischer Wurstsalat“ mit dünnen Käsestreifen	9,80 €
Hawaii-Toast 2 Toasts belegt mit gekochtem Schinken, Ananas & Käse gratiniert	9,00 €



S[°]NNENHOF

HOTEL & RESTAURANT

Desserts

Café Gourmand ein Espresso mit 3 Stück verschiedenen Pralinen	7,50 €
Sonnengedeck 2cl Schwarzwald Hochzeit, ein Espresso, eine Crème Brûlée & eine Kugel hausgemachtes Eis	9,50 €
Helles Schokoladenmousse im Gläsle mit eingekochten Rotwein-Zwetschgen	6,50 €
Schokoladentarte mit Mirabellensorbet & Birnen-Vanilleraout	9,00 €

Aus der Sonnenhof-Konditorei

Schwarzwälder Kirschtorte 4,20 €	Ein Stück täglich wechselnde Kuchen 3,90 €
--	--

Aus der Sonnenhof-Eisdiele

Kleine Versuchung eine Kugel Walnusseis mit geschlagener Sahne & hausgemachtem Eierlikör	5,00 €
Eis & Heiß 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, Himbeere & Erdbeere

Sorbet mit „Schuss“
Cassis-Sorbet mit Brut Dargent aufgegossen 6,50 €
Mango-Sorbet mit Needle Gin aufgegossen 6,50 €