



**S°NNENHOF**  
HOTEL & RESTAURANT

## Aperitif-Empfehlung

### „Hexenschuss“

hausgemachter Birnen-Ingwersirup mit HeXecco blanc vom Winzerkeller Hex von Dasenstein aufgegossen & frischem Zitronen-Thymian

7,50 €

## Menü

### Tatar vom Lautenbacher Limousin-Rind

Rösti | Wachtelei | Schalotten-Spätburgundermarmelade

\*\*\*

### Getrüffeltes Süsspchen von Alb-Linsen

Geflügelleberkonfit | Crostini

\*\*\*

### Rehrücken aus Wolfskirchen im Elsass mit Pfefferaromen gebraten

Steinpilzravioli | Ofenkürbis | Preiselbeer-Jus

\*\*\*

### Glasiertes Schokoladentörtchen

Birnenragout | Safraneis | Mandel-Baiser

\*\*\*

### Regionale Käseauswahl

mit Chutney, Feigensenf, Walnüssen, frischem Brot

3 Gänge 52 € | 4 Gänge 59 €



... was für vorneweg

**Erster Ortenauer Feldsalat**

Ei | Kracherle | Kresse | Kürbiskerne

7,90 €

dazu empfehlen wir gebratenen Schwarzwälder Schinken-Speck 1,00 €



**Carpaccio vom Ofensellerie**

Trüffel | Feldsalat | Linsen | Kürbis

12,00 €

**Tatar vom Lautenbacher Limousin-Rind**

Rösti | Wachtelei | Schalotten-Spätburgundermarmelade

15,00 €

**Rilette von der Oberharmersbacher-Forelle**

Bauernbrot-Croûton | Apfel | Feldsalat | Saiblingskaviar

15,00 €

**„Badische Festtagssuppe“ vom Reh**

Consommé | Markklößchen | Ravioli | Bete

7,00 €

**Getrüffeltes Cremesüppchen**

von Alb-Linsen

8,00 €

dazu empfehlen wir unser **Focaccia-Crostini**  
mit **Geflügelleberkonfit** + 3,50 €

**unser „Vorspeisen Klassiker“ zur kalten Jahreszeit**

**Hausgemachte Gänseleberterrine\***

22,00 €

Feigen vom „Sonnenhofhang“ | Brioche | Süßweingelee

\*für den vollendeten Genuss empfehlen wir  
die 2015er Huxelrebe Auslese  
vom Weingut Hohenfelser Hof in Westhofen

5 cl 5,50 €



**S°NNENHOF**  
HOTEL & RESTAURANT

## Hauptgänge

### **Rote Bete Graupen Risotto**

Granny Smith Apfel | Erbsensprossen | Senfschaum | Urloffener Meerrettich

18,00 €

dazu empfehlen wir:

gebackene Ziegenkäsepralinen 6,00 €

Auf der Haut kross gebratene Zandertranche 12,00 €



### **Steinpilzravioli**

Ofenkürbis | Feigen | Ziegenkäse | Walnüsse | Nussbutter

18,00 €

### **Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch**

Hummernage | Penne | Tomate | Koriander

38,00 €

### **„Renchtäler Landschwein“ Filet & Bauch**

Rahmkraut | Schupfnudeln | Petersilienwurzel | Schwarzwälder Speck-Jus

24,00 €

### **Knusprige Bauernente aus dem Rohr**

Thymian-Jus | geschmälzte Knödel | Rahmwirsing | Quitte

25,00 €

### **Filet vom Weiderind unter der Kräuterkruste**

Steinpilzravioli | Bohnen | Spätburgunder-Jus | Ofenkürbis

38,00 €



**S°NNENHOF**  
HOTEL & RESTAURANT

## Ein Dessert geht immer ...

### **Schwarzwälder-Eis „heiß & kalt“**

Rahmeis von der Schwarzwald Hochzeit  
Kirschen | Sahne | Schokoladensplitter

7,50 €

### **Sonnengedeck**

Espresso | 2cl Williams Christbirne | Rahmeis | Brownie

9,50 €

### **Drei Pralinen**

vom Chocolatier Läderrach

3 Stück 7,50 €

### **Lauwarmer Strudel von Bühler Zwetschgen**

Eierlikörschaum | Walnusseis

9,00 €

### **Glasiertes Schokoladentörtchen**

Birnenragout | Safraneis | Mandel-Baiser

9,50 €

## ... und zum Schluss der Käse

### **Regionale Käseauswahl**

mit Chutney, Feigensenf, Walnüssen, Baguette

13,00 €

## Unsere regionalen & traditionellen Partner

**Metzgerei Müller** in Oberkirch \* Wurst & Fleisch

**Familie Roth** in Lautenbach \* Honig

**Obsthof Kern** in Mösbach \* Renchtäler Rahmkäse

**Bimmerles Jagd** in Wolfskirchen-Elsass \* Reh & Wildschwein

**Bäckerei Gerdes** in Oberkirch/Zusenhofen \* Brot & Brötchen

**Zieglerhof** in Lautenbach \* Obst, Beeren & Gemüse

**Bennys Ranch** in Lautenbach \* Limousin-Rind

**Essigmeisterei** in Kehl \* naturbelassene, im Holzfass gereifte Essige

**Forellenzucht Schwarz** in Zell am Harmersbach \* Forellen frisch & geräuchert