



S°NNENHOF
HOTEL & RESTAURANT

Aperitif-Empfehlung

„Herbstspaziergang“

Hausgemachter Quitten-Ingwersirup
aufgegossen mit Hexecco & mit einem Zweig Thymian aromatisiert
7,50 €

Herbstmenü im Sonnenhof

ab 2 Personen von 12.00 - 14.00 & 18.00 - 20.30 Uhr

Ortenauer Feldsalat vom Obsthof Zink

mit gepickeltem Kürbis, karamellisiertem Ziegenfrischkäse
Rote Bete & Apfel
≈≈≈



Getrüffeltes Linsensüppchen

mit Zander-Knusperstick
≈≈≈

Aus „Patrons Jagd“ in Wolfskirchen/Elsass

Rehnüsschen für 2 Personen im Pfeffermantel gebraten,
dazu servieren wir Spitzkraut & Kartoffelkrusteln
≈≈≈

Nougat-Grießknödel in Butter-Nussbrösel gewälzt

mit Birnen-Vanilleragout & Safraneis

3-Gang-Menü	42,00 €	mit getrüffeltem Linsensüppchen
3-Gang-Menü	45,00 €	mit Ortenauer Feldsalat
4-Gang-Menü	52,00 €	

„Herbsttradition“ im Sonnenhof


Knusprige Bauernente aus dem Rohr

Brust & Keule an Thymiansoße mit Quittenkonfit,
Rahmwirsing mit Schwarzwälder Schinken & Kartoffelknödel
25,00 €



Vorspeisen, Salate & Co.

Ortenauer Feldsalat* ^{1,2}
mit gebratenen Speckstreifen & Kracherle
8,50 €

Feinschmecker-Feldsalat* ^{1,2} 
mit gepickeltem Kürbis,
karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Rote Bete & Apfel
klein 13,00 € / groß 18,00 €

*unseren Feldsalat beziehen wir vom Obsthof Zink in Renchen

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz 6,50 €
mit Kräuterflädle & Wurzelgemüse

Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis & Curry 7,00 €
mit gerösteten Kernen & Kernöl

Getrüffeltes Linsensüppchen 9,50 €
mit Zander-Knusperstick

Bunter „Sonnensalat“ ^{1,2}  6,50 €
mit Radieschen, Kresse, Kernen & Kracherle

Tranchen vom hausgebeizten Lachs ^{1,2} Vorspeise 12,50 €
auf kleinem Rösti mit Honig-Dill-Senfsauce Hauptgang 18,50 €

„Vorspeisen Klassiker“ zur kalten Jahreszeit

Hausgemachte Gänseleberterrine** 21,00 €
mit eingekochten Feigen vom „Sonnenhofhang“,
gerösteten Brioche & Gelee von der Huxelrebe

** Für den vollendeten Genuss empfehlen wir die 2015er
Huxelrebe-Auslese vom Weingut Hohenfelser Hof in Westhofen 5 cl 5,50 €



Hauptgänge


„Schwarzwald Klassiker“ im Sonnenhof

Schnitzel in Butterschmalz knusprig ausgebacken buntes Gemüse, Bratenjus & Pommes Frites, Zitrone	vom Schwein vom Kalb	17,00 € 22,00 €
Ochsenbäckle „Schwarzwälder Art“ sanft in Spätburgunder geschmort mit Schwarzwälder Schinken, Karotten- & Zwiebelstreifen auf cremigem Kartoffelpüree		23,00 €
Filettöpfchen Medaillons vom Schweinefilet auf Steinchampignons á la crème mit buntem Gemüse & Butterspätzle		19,00 €
Gratinierte Käsespätzle mit jungem Lauch, Röstzwiebeln & buntem „Sonnensalat“ ^{1,2}		15,50 €

Aus „Patrons Jagd“ in Wolfskirchen Elsass

Feines Ragout vom Reh & Wildschwein aus eigener Jagd mit Preiselbeer-Apfel, Gemüse & Butterspätzle		21,00 €
Medaillons von der Rehkeule unter der Nusskruste gratiniert an Quittenkonfit, Rahmwirsing mit Schwarzwälder Schinken & Kartoffelkrusteln		28,00 €

„Empfehlungen“ vom Küchenchef

200g Rinderfiletsteak an Portwein-Trüffeljus an Selleriepüree, Portwein-Perlzwiebeln & glasierten Kürbisravioli		35,00 €
als Rinderfilet „Rossini“ mit einer gebratenen Tranche französischer Gänseleber		44,00 €
Duett vom Kürbis Ravioli & gepickelter Kürbis, an roh mariniertem Spitzkraut mit Kernöl		19,00 €
Gegrillte Medaillons vom Seeteufel auf Rotweinrisotto vom Venere-Reis [*] mit Thaispargel & Kefir-Limettensoße		26,00 €

Der ^{*}Venere-Reis ist ein Vollkornreis, da der Reis nur entspelzt und nicht geschliffen wird. Er behält also nicht nur seine besondere Farbe, sondern auch alle wertvollen Inhaltsstoffe des vollen Reiskorns. Sein Geschmack erinnert an frisches Brot, Sandelholz, Rosen und Nüsse.



Vesper

Badischer Wurstsalat ^{1, 8, 12} mit Zwiebelringen, Rohkostsalaten & Bauernbrot	9,50 €
Straßburger Wurstsalat ^{1, 8, 12} „Badischer Wurstsalat“ mit dünnen Käsestreifen & Bauernbrot	10,50 €
Hawaii-Toast ^{1, 8, 12} 2 Toasts belegt mit gekochtem Schinken, Ananas & Käse gratiniert	9,00 €

Desserts

Kleine Versuchung eine Kugel Walnusseis ² mit geschlagener Sahne & Eierlikör	5,50 €
Café Gourmand ein Espresso mit 3 Stück verschiedenen Pralinen	7,50 €
Knusprig gebackener Heidelbeercrêpe mit Schokoladenschaum & Sauerrahmeis	9,50 €
Nougat-Grießknödel in Butter-Nussbrösel gewälzt mit Birnen-Vanilleraout & Safraneis	10,50 €
Eis & Heiß-Vanilleeis ² mit heißen Himbeeren & Sahne	als Dessert mit 2 Kugeln 6,50 € als Eisbecher mit 3 Kugeln 7,90 €

Sorbet mit „Schuss“, je 6,50 €

- Himbeersorbet** mit Brut Dargent⁹ aufgegossen
- Zitronensorbet** mit Karavan Wodka aufgegossen
- Mangosorbet** mit Needle Gin aufgegossen

Aus der Sonnenhof-Konditorei

Schwarzwälder Kirschtorte
Stück 4,20 €

wechselnde frische Kuchen
Stück 3,90 €

Käse zum Abschluss

Kleine Auswahl von Rohmilchkäsen
Brillant Savarin | Livarot | Reblochon | Comte
mit Chutney & Feigensenf & Steinofenbaguette
15,00 €



Vorankündigung Martinsgans vom 11.11. bis 22.12.

„Tradition im Restaurant“

Knusprig Freiland-Gans aus dem Rohr für 4 bis 5 Personen

an Thymiansoße mit eingekochten Maronen, Rotkraut,
Kartoffelknödel & Semmelknödelscheiben

29,00 € pro Person

Bitte achten Sie auf eine rechtzeitige Vorbestellung von vier Tagen.

„Tradition für zu Hause“

Freiland-Gans zerlegt oder ganz „to go“ für 4 Personen

dazu gibt es Thymiansoße, eingekochte Maronen, Rotkraut,
Kartoffelknödel & Semmelknödelscheiben

Bitte achten Sie auf eine rechtzeitige Vorbestellung von vier Tagen.

Ofenfrisch zur vereinbarten Uhrzeit abholen

Mo., Di., Do. von 16.00 bis 18.00 Uhr

Fr. - So. von 11.30 - 12.30 oder 16.00 bis 18.00 Uhr

oder alternativ

fix & fertig vorgegart im Ganzen oder zerlegt mit Beilagen vakuumiert jederzeit abholbereit,
mit einfacher Zubereitungsanleitung für einen entspannten Genuss zu Hause.

Ganze Gans für 4 Personen mit Beilagen für

99,00 €