



S^oNNENHOF
HOTEL & RESTAURANT

Aperitif-Empfehlung

„Hexenschuss“

hausgemachter Quittensirup 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 Süppchen 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 Baguette

3 Gänge 52 € | 4 Gänge 59 €

Frisch am Tisch gehobelt: Das „italienische Gold“

Linguini in Parmesan-Trüffelrahm geschwenkt

Vorspeise 9,00 € | Hauptgang 15,00 €

jedes Gramm **schwarzer Wintertrüffel** 6,00 €



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



... was für vorneweg

„Badische Festtagssuppe“ vom Reh
Consommé | Markklößchen | Ravioli | Bete

7,00 €

Schaumsüppchen
von Esskastanie & Winterapfel

8,00 €

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

Ortenauer Feldsalat
Ei | Kracherle | Kresse | Kürbiskerne

7,90 €

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



Carpaccio vom Ofensellerie
Trüffel | Feldsalat | Linsen | Kürbis

13,00 €

Tatar vom Lautenbacher Limousin-Rind
Rösti | Wachtelei | Schalotten-Spätburgundermarmelade

15,00 €

unser „Vorspeisen Klassiker“ zur kalten Jahreszeit

Hausgemachte Gänseleber-Terrine* 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^oNNENHOF
HOTEL & RESTAURANT

Hauptgänge



Kartoffel-Spinatgnocchi (glutenfrei)
Rote Linsen Bolognese | Tempura-Brokkoli
20,00 €



Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch
Hummernage | Penne | Tomate | Koriander
39,00 €

„Renchtäler Landschwein“ Filet & Bauch
Rahmkraut | Schupfnudeln | Petersilienwurzel | Schwarzwälder Speckjus
25,00 €

Knusprige Bauernente aus dem Rohr
Thymian-Jus | Semmelknödelscheiben | Wirsing à la crème | Quitte
25,00 €

Filet vom Weiderind unter der Kräuterkruste
Steinpilzravioli | Bohnen | Spätburgunder-Jus | Ofenkürbis
39,00 €

Badischer Sauerbraten
aus der Schulter vom Lautenbacher Limousin-Rind
Rotkohl | Kartoffelknödel | Mandeln | Dörripflaumen
25,00 €

Steinpilzravioli
Ofenkürbis | Feigen | Ziegenkäse | Walnüsse | Nussbutter
20,00 €



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 €

Nougat-Grießknödel in Butterbrösel

Apfelkompott | Eierlikörschaum

9,50 €

Glasiertes Schokoladentörtchen

Birnenragout | Safraneis | Mandel-Baiser

9,50 €

Drei Pralinen

vom Chocolatier Läderrach

3 Stück 7,50 €

... 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