



Hotel Sonne
RESTAURANT

Sonnen-Menü

Gruß aus der Küche

★ ★ ★

Feldsalat⁽¹⁾

Hirschschinken⁽⁸⁾

★ ★ ★

Badische Schneckensuppe

★ ★ ★

Hirschgeschnetzeltes, Preiselbeer-Rahm

Wintergemüse, Spätzle

★ ★ ★

Bratapfel

Vanilleeis

★ ★ ★

Menü in 3 Gängen mit Suppe 31,80

Menü in 3 Gängen mit Vorspeise 34,80

Menü in 4 Gängen 39,80

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

*Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen
enthaltenen Allergenen-Zutaten*

Die Preise sind in Euro und incl. derzeit gültiger MwSt. sowie Bedienungsgeld



Hotel Sonne
R E S T A U R A N T

Aus Omas Küche

„Alemannisch angerichtet“

Lauwarmes geräuchertes Forellenfilet

Sahne-Meerrettich, Baguette

8,90

Kartoffel-Lauchsuppe, Wurstscheiben

5,80

Schäufele Sauerkraut

Butterkartoffeln

10,80

Gekochte Ochsenbrust, Meerrettich-Sauce

Preiselbeeren, Butterkartoffeln

19,80

Rinderroulade

Gemüse, Nudeln

20,80

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

*Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen
enthaltenen Allergenen-Zutaten*

Die Preise sind in Euro und incl. derzeit gültiger MwSt. sowie Bedienungsgeld



Hotel Sonne
RESTAURANT

Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen*
5,90

*Badische Kartoffelsuppe
mit Speck⁽⁸⁾ und Kracherle*
5,80

*Kürbis-Cremesuppe
Kerne, Öl*
6,80

*Badische
Schneckensuppe*
8,50

Vorspeisen und Salate

Gemischter Salatteller⁽¹⁾
5,50

Salatteller⁽¹⁾ mit Putenbrust
13,50

*Wurstsalat^(1,7,8)
mit Bratkartoffeln*
12,50

*Rindercarpaccio⁽¹⁾
mit Parmesan*
12,80

*Feldsalat, Kartoffeldressing⁽¹⁾
geräucherter Hirschschenkel⁽⁸⁾*
13,80

*Feldsalat, Kartoffeldressing⁽¹⁾
Speck⁽⁸⁾, Kracherle*
9,50

Fleischgerichte

Liebe Gäste,

*soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen
enthaltenen Allergenen-Zutaten*

Die Preise sind in Euro und incl. derzeit gültiger MwSt. sowie Bedienungsgeld



Hotel Sonne
R E S T A U R A N T

*Kinderschnitzel
Pommes frites
10,50*

*Putensteak natur gebraten
Pommes frites
13,80*

*Schweinerückensteak „Wiener Art“
Pommes frites
14,80*

*Schweinerückensteak in Rahm
Gemüse, Spätzle
15,50*

*Schweinefilet, Feldsalatschaum
Gemüse, Spätzle
21,80*

*gekochte Ochsenbrust, Preiselbeeren
Meerrettichsoße, Kartoffeln
19,80*

*Rumpsteak „Madagaskar“ Pfefferrahm
Gemüse, Kartoffelbällchen
22,80*

*Wild-Sahne-Ragout
Speckrosenkohl, Spätzle
20,80*

*Rinderfilet-Streifen
Gemüse, Spätzle
24,90*

*Hirschgeschnetzelttes, Preiselbeerrahm
Wintergemüse, Spätzle
22,80*

*Alle unsere Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion.
Sie können sich ein alkoholfreies Getränk in 0,2,
ein Glas der offenen Weine in 0,1
oder ein Glas Bier in 0,3 auswählen*

Liebe Gäste,

*soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen
enthaltenen Allergenen-Zutaten*

Die Preise sind in Euro und incl. derzeit gültiger MwSt. sowie Bedienungsgeld



Hotel Sonne
R E S T A U R A N T

Fischgerichte

*Wolfsbarsch, Krustenschaum
Safran-Risotto
23,80*

*Lachsfilet, Rieslingsoße
Blattspinat, Nudeln
22,80*

*Zanderfilet, Blutwurst⁽⁸⁾
Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree
23,80*

Vegetarische/Vegane Gerichte

*Getrüffelte Tagliatelle
Grüner Spargel
14,80*

*Pilzragout in Kräuterrahm
Serviettenknödel
17,80*

*Spaghetti, Blattspinat
Tomaten-Oliven-Ragout
12,80*

*Tagliatelle, Frischkäsesoße
Sonnenblumenkerne
12,80*

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel

7 mit Phosphat

2 mit Konservierungsstoff

4 mit Geschmacksverstärker

8 mit Natrium-Nitrit

9 koffeinhaltig

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

*Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen
enthaltenen Allergenen-Zutaten*

Die Preise sind in Euro und incl. derzeit gültiger MwSt. sowie Bedienungsgeld



Hotel Sonne

RESTAURANT

Desserts

<i>Waldbeeren-Sorbet</i>	<i>Eis „Fürst Pückler“ Art^(1,2)</i>
4,80	5,50
<i>Heiße Himbeeren</i>	<i>dunkles Schokoladen-Mousse</i>
<i>Vanilleeis</i>	<i>Früchte-Bouquet</i>
7,80	9,80
<i>Dessertvariation „Sonne“</i>	<i>Apfelstrudel, Vanilleeis</i>
14,80	8,50

Bratapfel, Vanilleeis
11,80

Käse

Käse-Auswahl
14,80

Dessertweine

<i>2009 Zeller Abtsberg</i>	<i>2013 Rammersweierer</i>
<i>Ruländer Trockenbeeren-Auslese^(Sulfite)</i>	<i>Müller-Thurgau Auslese^(Sulfite)</i>
<i>Zeller Abtsberg Winzer</i>	<i>Winzergenossenschaft Rammersweier</i>
6,00 0,1 l	7,50 0,1 l
<i>2015 Schloss Eberstein</i>	
<i>Gewürztraminer Spätlese^(Sulfite)</i>	
<i>Weingut Schloss Eberstein</i>	
6,00 0,1 l	

Liebe Gäste,

*soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen
enthaltenen Allergenen-Zutaten*

Die Preise sind in Euro und incl. derzeit gültiger MwSt. sowie Bedienungsgeld