



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

*Sonnen-Menü*

*Gruß aus der Küche*

★ ★ ★

*Feldsalat<sup>(1)</sup>*

*Hirschschinken<sup>(8)</sup>*

★ ★ ★

*Badische Schneckensuppe*

★ ★ ★

*Wildschweinrücken*

*Apfelrotkraut, Serviettenknödel*

★ ★ ★

*dunkles Schokoladen-Mousse*

*geeiste Waldbeeren-Terrine*

★ ★ ★

*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**  
RESTAURANT

Suppen

*Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen*  
5,50

*Badische Kartoffelsuppe  
mit Speck<sup>(8)</sup> und Kracherle*  
5,30

*Kürbis-Cremesuppe  
Kerne, Öl*  
6,80

*Badische  
Schneckensuppe*  
8,50

Vorspeisen und Salate

*Gemischter Salatteller<sup>(1)</sup>*  
4,90

*Salatteller<sup>(1)</sup> mit Putenbrust*  
12,80

*Wurstsalat<sup>(1,7,8)</sup>  
mit Bratkartoffeln*  
12,50

*Rindercarpaccio<sup>(1)</sup>  
mit Parmesan*  
12,80

*Feldsalat, Kartoffeldressing<sup>(1)</sup>  
geräucherter Hirschschenkel<sup>(8)</sup>*  
13,80

*Feldsalat, Kartoffeldressing<sup>(1)</sup>  
Speck<sup>(8)</sup>, Kracherle*  
9,50

*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

*Fleischgerichte*

*Kinderschnitzel*  
*Pommes frites*  
9,50

*Putensteak natur gebraten*  
*Pommes frites*  
13,80

*Schweinerückensteak „Wiener Art“*  
*Pommes frites*  
13,80

*Schweinerückensteak in Rahm*  
*Gemüse, Spätzle*  
14,80

*Schweinefilet, Calvadosrahm*  
*Gemüse, Spätzle*  
20,80

*Eingemachtes Kalbfleisch*  
*Gemüse, Butternudeln*  
19,80

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

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

*Wildschweinrücken*  
*Apfelrotkraut, Serviettenknödel*  
22,80

*Rehnißchen*  
*Rahmwirsing, Kartoffelknödel*  
25,80

*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*

*Rotbarben-Filet*  
*Safran-Risotto*  
23,80

*Forellenfilet „Müllerin Art“*  
*Butterkartoffeln*  
16,80

*Zanderfilet, Blutwurst<sup>(8)</sup>*  
*Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree*  
21,80

*Vegetarische/Vegane Gerichte*

*Getrüffelte Tagliatelle*  
*Grüner Spargel*  
14,80

*Pilzragout in Kräuterrahm*  
*Serviettenknödel*  
17,80

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

*Tagliatelle*  
*Kürbis, Kerne und Öl*  
14,80

*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<sup>(1,2)</sup></i>
4,00	4,50
<i>Heiße Himbeeren</i>	<i>dunkles Schokoladen-Mousse</i>
<i>Vanilleeis</i>	<i>geeiste Waldbeeren-Terrine</i>
6,80	10,80
<i>Dessertvariation „Sonne“</i>	<i>Apfelstrudel, Vanilleeis</i>
12,80	7,80

*Apfelküchle, Vanilleeis*  
9,80

### Käse

*Käse-Auswahl/Pecorino mit Akazienhonig*  
12,80

### Dessertweine

<i>2009 Zeller Abtsberg</i>	<i>2013 Rammersweierer</i>
<i>Ruländer Trockenbeeren-Auslese<sup>(Sulfite)</sup></i>	<i>Müller-Thurgau Auslese<sup>(Sulfite)</sup></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<sup>(Sulfite)</sup></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*