

# Landgasthaus Catering Sonne ●

<b>Als Aperitif</b>	<b>1 Glas Riesling Brut Sekt</b>	<b>€ 4,--</b>
<b>empfehlen wir</b>	<b>1 Glas Haus-Cocktail (Rieslingsekt mit Peach)</b>	<b>€ 4,--</b>
<b>eisgekühlt</b>	<b>1 Glas Malterdinger Winzersekt (Chardonnay Brut)</b>	<b>€ 5,--</b>
	<b>1 Glas Moet Brut Imperial</b>	<b>€ 9,50</b>

## **Suppen**

<b>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Kräutern</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Badisches Weinsüppchen mit Trauben und Lauch</b>	<b>€ 4,--</b>
<b>Pfifferling Rahmsüppchen mit Kräutern</b>	<b>€ 4,--</b>
<b>Süppchen von Wiesenkräutern mit Streifen vom Lachsfilet</b>	<b>€ 6,--</b>
<b>Klare Fischsuppe mit Safranfäden nach Art des Hauses</b>	<b>€ 8,50</b>

---

## **Vorspeisen**

<b>Räucherlachs „Arctic Rose“</b>	<b>€ 12,50</b>
<i>Ein ganz besonderer Lachs wird im traditionellen Reiberauchverfahren mit Hickoryholz geräuchert</i>	
<b>mit Sahnemeerrettich an bunten Blattsalaten</b>	
<b>Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen und Balsamico an bunten Blattsalaten</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>Dreierlei vom Lachs</b>	<b>€ 14,50</b>
<i>(Lachsschnitte gebraten, Tartar vom Lachs, Räucherlachs „Arctic Rose“)</i>	
<b>an bunten Blattsalaten</b>	
<b>Variationen von Carpaccio an bunten Blattsalaten</b>	<b>€ 14,50</b>
<i>(Rinderfilet, Jacobsmuschel und Wildlachs)</i>	
<b>Mediterraner Vorspeisenteller</b>	<b>€ 14,50</b>
<i>(Vitello Tonnato, Carpaccio mit Parmesan, gebeizter Lachs Antipasti, Kirschtomaten, etc.)</i>	

## **Frische Pfifferlinge**

<b>Portion Pfifferlinge</b>	<b>mit Spiegelei</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>„A la Creme“</b>	<b>mit feinen Nudeln</b>	<b>€ 12,50</b>
	<b>mit Filets vom frischen Lachs</b>	<b>€ 15,50</b>
	<b>mit kleinem Rinderfilet (150g)</b>	<b>€ 19,50</b>
	<b>Pfifferling Omelette</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>Portion Pfifferlinge als Beilage zu einem anderen Hauptgericht !</b>		<b>€ 5,--</b>

## **Vegetarisch**

<b>Pfifferling Omelette</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>Frische Pfifferlinge „a la Creme“ mit feinen Nudeln</b>	<b>€ 12,50</b>

Sie haben eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit? Bitte fragen sie unseren Service.

In den verwendeten Wurst- und Fleischwaren befinden sich verschiedene Zusatzstoffe. B250, Zuckerstoffe, Stabilisator E450, Geschmacksverstärker, E621, Antioxidationsmittel E300, Säuerungsmittel E330, Konservierungsstoffe.

Gültig ab Juni 2017

# Landgasthaus Catering Sonne ●

## *Klassiker*

<i>Schweinelendchen in Calvadosrahmsoße, kleines Gemüsebukett handgeschabte Spätzle, bunter Sommersalat</i>	€ 16,--
<i>Wiener Schnitzel (Kalb) mit Rotweinsauce Pommes-Frites und bunter Sommersalat</i>	€ 19,--
<i>Züricher Kalbgeschnetzeltes mit handgeschabten Spätzle bunter Sommersalat</i>	€ 19,--
<i>Rückensteak vom Badischen Rind „dry age“ in einer Pfefferrahmsoße, handgeschabte Spätzle bunter Sommersalat</i>	€ 19,--
<i>Filet vom Angusrind in einer Rotweincassissauce frische Gemüse, handgeschabte Spätzle, bunter Sommersalat</i>	€ 24,50
<i>Steak vom US Beef (ca. 350g), Riesengarnele und Jacobsmuschel im Fettrand gegrillt, Kräuterbutter und Pommes-Frites bunter Sommersalat</i>	€ 29,50

## *Geflügel*

<i>Gebratene Putenbrust mit Gemüse, Chili und Spaghetti Bunter Sommersalat</i>	€ 14,50
<i>Entenbrust a la Orange rosa gebraten, frische Gemüse und hausgemachte Rösti, bunter Sommersalat</i>	€ 19,--

## *Vom Grill*

<i>Barbecue/ Grillteller mit Salatgarnitur (kleines Puten-, Schweinesteak, Speck, Merquez und Grillwurst)</i>	€ 12,50
<i>Bunte Blattsalate mit gegrillten Edelfischen (Filets vom frischen Lachs, Zander und Garnelen, etc.)</i>	€ 14,50

---

## *Frisch vom Fischmarkt*

<i>Klare Fischsuppe nach Art des Hauses (große Portion)</i>	€ 10,50
<i>Norweger Lachs in Weißweinsauce auf feinen Nudeln</i>	€ 14,50
<i>Riesengarnelen in Olivenöl gebraten auf Gemüsespaghetti a la „Provencial“</i>	€ 14,50
<i>Triologie von Zander, Jacobsmuschel und Riesengarnele an Rieslingsauce, Gemüsejulien und Tagliatelle</i>	€ 19,--
<i>Fischvariationen von Zander-, Lachs Filet und Riesengarnele in Champagnersauce mit Gemüsejulien und Basmati Reis</i>	€ 19,--

# Landgasthaus Catering Sonne ●

## *Vesperkarte*

*Hausmacher Wurstsalat, reichlich garniert mit Bauernbrot* € 7,50  
*oder mit Käse (Elsässer)*

*Schwarzwälder Schinken (Roh) oder gekochter Schinken* € 7,50  
*auf Bauernbrot garniert*

*Badisch Dreierlei (Wurstsalat, angemachter Quark, Bratkartoffeln)* € 9,50

## *Salate*

*Kleiner bunter Salatteller* € 3,50

*Mittlerer Salatteller mit Früchten* € 7,50

*Putenbruststreifen an bunten Salaten umlegt mit Früchten und Ei* € 11,50

*Mit Chili gebratene Hähnchenbrust,* € 11,50  
*Kirschtomaten und bunte Blattsalate*

*Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten* € 15,-  
*umlegt mit gebratenen Streifen vom Rinderrücken*

## *Toasts*

*Strammer Max (Toast, Schinken, Käse und Spiegelei überbacken)* € 9,-  
*Salatgarnitur*

*Jägertoast (Toast, Schinken, kl. Schweinesteak, Champignons)* € 12,-  
*mit Käse überbacken, Salatgarnitur*

*Herrentoast (Toast, Schinken, kl. Rumpsteak, Zwiebeln,* € 14,-  
*Spiegelei), Salatgarnitur*

-----  
*Paniertes Schweineschnitzel mit Bauernbrot* € 9,-

*Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-frites,* € 14,50  
*bunter Salatteller*

*Rahmschnitzel in einer Champignonrahmsauce,* € 15,-  
*handgeschabte Spätzle, bunter Salatteller*

*Rumpsteak rosa gebraten, Zwiebeln,* € 15,-  
*Kräuterbutter mit Bauernbrot*

# Landgasthaus Catering Sonne ●

## *Dessertkarte*

<i>Portion verschiedene Sorten Mövenpick Eis mit Sahne</i>	€ 3,50
<i>Frische Waldbeeren Bourbon Vanille Eis und Sahne</i>	€ 6,--
<i>Kaiserstühler Erdbeeren mit Bourbon Vanille Eis und Sahne</i>	€ 6,--
<i>Trio von Erdbeer-Limone und Maracuja-Vanille Joghurt Espuma mit frischem Obstsalat</i>	€ 6,--
<i>Coup Dänemark mit Bourbon Vanille Eis und Schokosauce</i>	€ 6,--
<i>Duett von Mousse-au-chocolate und Panna Cotta mit Maracujasauce im Gläschen</i>	€ 6,--
<i>3 verschiedene Sorbets mit frischen Früchten</i>	€ 6,--
<i>Dessertteller mit Mousse-au-chocolate Sorbets, Vanille Eis und frischen Früchten</i>	€ 7,--

## *Kaffeespezialitäten*

<i>Kaffee Creme / Espresso</i>	€ 2,--
<i>Cappuccino</i>	€ 2,50
<i>Milch-Kaffee / oder Latte Macchiato</i>	€ 2,50

## *Hochprozentiges*

<i>Kirschwasser</i>	€ 2,50
<i>Williams Christ</i>	€ 3,--
<i>Mirabell</i>	€ 3,--
<i>Zibärtele</i>	€ 3,--
<i>Marc de Champagne</i>	€ 3,--
<i>Sauerkirsch</i>	€ 3,--

Sie haben eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit? Bitte fragen sie unseren Service.

In den verwendeten Wurst- und Fleischwaren befinden sich verschiedene Zusatzstoffe. B250, Zuckerstoffe, Stabilisator E450, Geschmacksverstärker, E621, Antioxidationsmittel E300, Säuerungsmittel E330, Konservierungsstoffe.

Gültig ab Juni 2017