

Landgasthaus Catering Sonne ●

<i>Als Aperitif</i>	<i>1 Glas Riesling Brut Sekt</i>	€ 4,--
<i>empfehlen wir</i>	<i>1 Glas Haus-Cocktail (Rieslingsekt mit Peach)</i>	€ 4,--
<i>eisgekühlt</i>	<i>1 Glas Malterdinger Winzersekt (Chardonnay Brut)</i>	€ 5,--
	<i>1 Glas Champagner Veuve Pelletier</i>	€ 7,50

Suppen

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

Vorspeisen

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

Vegetarisch

<i>Asiatisches Reisgericht „KAO PAD“ mit Wokgemüse und Chili</i>	€ 12,50
<i>Waldpilzragout „a la Creme“ mit Kräutern und feinen Nudeln</i>	€ 12,50

Landgasthaus Catering Sonne ●

Klassiker

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

Wild / Geflügel

<i>Ragout vom heimischen Reh mit Waldpilzen und Preiselbeeren handgeschabte Spätzle, Feldsalat mit Speck und Crouton</i>	€ 19,--
<i>Rehrücken rosa gebraten an Holundersauce mit Waldpilzen frische Gemüse, handgeschabte Spätzle Feldsalat mit Speck und Crouton</i>	€ 29,50
<i>Entenbrust a la Orange rosa gebraten, frische Gemüse und hausgemachte Rösti, Feldsalat mit Speck und Crouton</i>	€ 19,--

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

Großer Feldsalat an Balsamico mit Speck und Crouton € 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

Schweinelendchen in Calvadosrahmsöße, kleines Gemüsebukett € 16,-
handgeschabte Spätzle, bunter Salatteller

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 Dezember 2017

Landgasthaus Catering Sonne ●

Dessertkarte

<i>Kaiserstühler Landeis verschiedene Sorten mit Sahne</i>	€ 4,--
<i>In Cassis marinierte Waldbeeren Bourbon Vanille Eis und Sahne</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>Dessertteller mit Mousse-au-Chocolat 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,--