

# Landgasthaus Catering Sonne ●

## *Suppen*

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Kräutern</i>	€ 3,50
<i>Badisches Weinsüppchen mit Trauben und Lauch</i>	€ 4,--
<i>Steinpilzrahmsüppchen mit Kräutern</i>	€ 4,--
<i>Süppchen vom Hokkaido mit Kernen</i>	€ 4,--

## *Vorspeisen*

<i>Räucherlachs „Arctic Rose“</i>	€ 12,50
<i>Ein ganz besonderer Lachs wird im traditionellen Reiberauchverfahren mit Hickoryholz geräuchert 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“) an bunten Blattsalaten</i>	

## *Frische Steinpilze*

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

## *Klassiker*

<i>Wiener Schnitzel (Kalb) mit Rotweinsauce</i>	€ 19,--
<i>Pommes-Frites und kleiner Beilagensalat</i>	
<i>Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit handgeschabten Spätzle</i>	€ 19,--
<i>kleiner Beilagensalat</i>	
<i>Rückensteak vom Badischen Rind „dry age“</i>	€ 19,--
<i>in einer Pfefferrahmsoße, handgeschabte Spätzle</i>	
<i>kleiner Beilagensalat</i>	
<i>Filet vom Angusrind in einer Rotweincassissauce</i>	€ 24,50
<i>frische Gemüse, handgeschabte Spätzle, kleiner Beilagensalat</i>	
<i>Rehragout „Försterin Art „mit Preiselbeerbirne</i>	
<i>handgeschabte Spätzle kleiner Feldsalat mit Speck und Crouton</i>	€ 19,--

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 Oktober 2020

# Landgasthaus Catering Sonne ●

## *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>Fischvariationen von Zander-, Lachs Filet und Riesengarnele in Champagnersauce mit Gemüsejulien und Basmati Reis</i>	€ 19,--

## *Vesperkarte*

<i>Hausmacher Wurstsalat, reichlich garniert mit Bauernbrot oder mit Käse (Elsässer)</i>	€ 8,50
<i>Badisch Dreierlei (Wurstsalat, angemachter Quark, Bratkartoffeln)</i>	€ 12,50

## *Salate*

<i>Kleiner bunter Salatteller</i>	€ 4,--
<i>Kleiner Feldsalat mit Speck und Crouton</i>	€ 4,--
<i>Putenbruststreifen an bunten Salaten umlegt mit Früchten und Ei</i>	€ 12,50
<i>Feldsalat an Balsamico mit Speck und Crouton umlegt mit gebratenen Streifen vom Rinderrücken</i>	€ 14,50

## *Toasts*

<i>Jägertoast (Toast, Schinken, kl. Schweinesteak, Champignons) mit Käse überbacken, Salatgarnitur</i>	€ 12,50
<i>Herrentoast (Toast, Schinken, kl. Rumpsteak, Zwiebeln, Spiegelei), Salatgarnitur</i>	€ 15,--

---

<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-frites, kleiner Beilagensalat</i>	€ 14,50
<i>Rumpsteak rosa gebraten, Zwiebeln, Kräuterbutter mit Bauernbrot</i>	€ 15,--
<i>Schweinelendchen in Calvadosrahmsoße, kleines Gemüsebukett handgeschabte Spätzle, kleiner Beilagensalat</i>	€ 16,--

## *Dessert*

<i>Kaiserstühler Landeis verschiedene Sorten mit Sahne</i>	€ 4,--
<i>Heiße Himbeeren mit Bourbon Vanille Eis und Sahne</i>	€ 5,--

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 Oktober 2020