

# 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 Champagner Veuve Pelletier</b>                | <b>€ 7,50</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>Süppchen von Pfifferlingen mit Kräutern</b>              | <b>€ 4,--</b> |
| <b>Süppchen vom Hokkaido Kürbis mit Kernen</b>              | <b>€ 4,--</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>Bunte Blattsalate mit gebratenen Edelfischen</b>  | <b>€ 14,50</b> |
| <i>(Filet vom Lachs, Zander und Garnelen)</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 September 2018

# Landgasthaus Catering Sonne ●

## *Klassiker*

|   |         |
|---|---------|
| <i>Wiener Schnitzel (Kalb) mit Rotweinsauce<br/>Pommes-Frites und bunter Herbstsalat</i>  | € 19,-- |
| <i>Züricher Kalbgeschnetzeltes mit handgeschabten Spätzle<br/>bunter Herbstsalat</i>  | € 19,-- |
| <i>Rückensteak vom Badischen Rind „dry age“<br/>in einer Pfefferrahmsoße, handgeschabte Spätzle<br/>bunter Herbstsalat</i>                            | € 19,-- |
| <i>Filet vom Angusrind in einer Rotweincassissauce<br/>frische Gemüse, handgeschabte Spätzle, bunter Herbstsalat</i>                                  | € 24,50 |
| <i>Steak vom US Beef (ca. 350g), Riesengarnele und Jacobsmuschel<br/>im Fettrand gegrillt, Kräuterbutter und Pommes-Frites<br/>bunter Herbstsalat</i> | € 29,50 |
| <i>Entenbrust a la Orange rosa gebraten, frische Gemüse<br/>und hausgemachte Rösti, bunter Herbstsalat</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<br/>auf Gemüsespaghetti a la „Provencial“</i>  | € 14,50 |
| <i>Triologie von Zander, Jacobsmuschel und Riesengarnele<br/>an Rieslingsauce, Gemüsejulien und feine Nudeln</i>            | € 19,-- |
| <i>Fischvariationen von Zander-, Lachs Filet und Riesengarnele<br/>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*

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

# Landgasthaus Catering Sonne ●

## *Dessertkarte*

|  |        |
|--|--------|
| <i>Kaiserstühler Landeis verschiedene Sorten mit Sahne</i>                                 | € 4,-- |
| <i>Kaiserstühler Erdbeeren<br/>Bourbon Vanille Eis und Sahne</i>                           | € 5,-- |
| <i>Frische Waldbeeren<br/>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<br/>mit Maracujasauce im Gläschen</i>     | € 6,-- |
| <i>Dessertteller mit Mousse-au-Chocolat<br/>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,-- |