

Landgasthaus Catering Sonne ●

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

Suppen

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

Vorspeisen

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

Frische Pfifferlinge

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

Vegetarisch

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

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 November 2017

Landgasthaus Catering Sonne ●

Klassiker

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

Wild / Geflügel

<i>Ragout vom heimischen Reh mit Waldpilzen und Preiselbeeren handgeschabte Spätzle, Feldsalat mit Speck und Crouton</i>	€ 19,50
<i>Rehrücken rosa gebraten an Holundersauce mit Steinpilzen frische Gemüse, handgeschabte Spätzle Feldsalat mit Speck und Crouton</i>	€ 29,50
<i>Gebratene Putenbrust mit Gemüse, Chili und Spaghetti Feldsalat mit Speck und Crouton</i>	€ 16,50
<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

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 November 2017

Landgasthaus Catering Sonne ●

Dessertkarte

<i>Portion verschiedene Sorten Mövenpick Eis mit Sahne</i>	€ 3,50
<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>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 November 2017