

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 vom Malterdinger Spargel mit Schnittlauch</i>	€ 4,--
<i>Süppchen von Wiesenkräutern mit Streifen vom Lachsfilet</i>	€ 6,--

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>	
<i>Variationen von Carpaccio an bunten Blattsalaten</i>	€ 14,50
<i>(Rinderfilet, Jacobsmuschel und Wildlachs)</i>	
<i>Bunte Blattsalate mit gebratenen Edelfischen</i>	€ 14,50
<i>(Filet vom Lachs, Zander und Garnelen)</i>	

Frische Pfifferlinge

<i>Portion Pfifferlinge</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>Pfifferling Omelette</i>	€ 12,50
<i>Portion Pfifferlinge als Beilage zu einem anderen Hauptgericht!</i>		€ 5,--

Vegetarisch

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

Landgasthaus Catering Sonne ●

Klassiker

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

Frisch vom Fischmarkt

<i>Klare Fischsuppe mit Safranfäden nach Art des Hauses</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Klare Fischsuppe nach Art des Hauses (große Portion)</i>	<i>€ 10,50</i>
<i>Norweger Lachs in Weißweinsauce auf feinen Nudeln</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>Riesengarnelen in Olivenöl gebraten auf Gemüsespaghetti a la „Provencial“</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>Triologie von Zander, Jacobsmuschel und Riesengarnele an Rieslingsauce, Gemüsejulien und feine Nudeln</i>	<i>€ 19,--</i>
<i>Fischvariationen von Zander-, Lachs Filet und Riesengarnele in Champagnersauce mit Gemüsejulien und Basmati Reis</i>	<i>€ 19,--</i>

Landgasthaus Catering Sonne ●

Vesperkarte

<i>Hausmacher Wurstsalat, reichlich garniert mit Bauernbrot oder mit Käse (Elsässer)</i>	€ 7,50
<i>Schwarzwälder Schinken (Roh) oder gekochter Schinken auf Bauernbrot garniert</i>	€ 7,50
<i>Badisch Dreierlei (Wurstsalat, angemachter Quark, Bratkartoffeln)</i>	€ 9,50

Salate

<i>Kleiner bunter Salatteller</i>	€ 3,50
<i>Mittlerer Salatteller mit Früchten</i>	€ 7,50
<i>Putenbruststreifen an bunten Salaten umlegt mit Früchten und Ei</i>	€ 11,50
<i>Mit Chili gebratene Hähnchenbrust, Kirschtomaten und bunte Blattsalate</i>	€ 11,50
<i>Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten umlegt mit gebratenen Streifen vom Rinderrücken</i>	€ 15,--

Toasts

<i>Strammer Max (Toast, Schinken, Käse und Spiegelei überbacken) Salatgarnitur</i>	€ 9,--
<i>Jägertoast (Toast, Schinken, kl. Schweinesteak, Champignons) mit Käse überbacken, Salatgarnitur</i>	€ 12,--
<i>Herrentoast (Toast, Schinken, kl. Rumpsteak, Zwiebeln, Spiegelei), Salatgarnitur</i>	€ 14,--

<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Bauernbrot</i>	€ 9,--
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-frites, bunter Salatteller</i>	€ 14,50
<i>Rahmschnitzel in einer Champignonrahmsauce, handgeschabte Spätzle, bunter Salatteller</i>	€ 15,--
<i>Rumpsteak rosa gebraten, Zwiebeln, Kräuterbutter mit Bauernbrot</i>	€ 15,--
<i>Schweinelendchen in Calvadosrahmsoupe, kleines Gemüsebukett handgeschabte Spätzle, bunter Salatteller</i>	€ 16,--

Landgasthaus Catering Sonne ●

Dessertkarte

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