

# Landgasthaus Catering Sonne ●

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

## *Suppen*

|   |               |
|---|---------------|
| <i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Kräutern</i>             | <i>€ 3,50</i> |
| <i>Badisches Weinsüppchen mit Trauben und Lauch</i>         | <i>€ 4,--</i> |
| <i>Süppchen vom Hokkaido Kürbis mit Kernen</i>              | <i>€ 4,--</i> |
| <i>Klare Fischsuppe mit Safranfäden nach Art des Hauses</i> | <i>€ 8,50</i> |

## *Vorspeisen*

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Räucherlachs „Arctic Rose“</i>  | <i>€ 12,50</i> |
| <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>               | <i>€ 12,50</i> |
| <i>Dreierlei vom Lachs</i>   | <i>€ 14,50</i> |
| <i>(Lachsschnitte gebraten, Tartar vom Lachs, Räucherlachs „Arctic Rose“) an bunten Blattsalaten</i>   |                |
| <i>Variationen von Carpaccio an bunten Blattsalaten</i>  | <i>€ 14,50</i> |
| <i>(Rinderfilet, Jacobsmuschel und Wildlachs)</i>  |                |
| <i>Bunte Blattsalate mit gebratenen Edelfischen</i>  | <i>€ 14,50</i> |
| <i>(Filet vom Lachs, Zander und Garnelen)</i>  |                |
| <i>Feldsalat an Balsamico mit Speck, Crouton umlegt mit gebratenen Streifen vom Rinderrücken</i>       | <i>€ 14,50</i> |

## *Für Vegetarier*

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Kleiner Feldsalat mit Crouton</i>     |                |
| <i>Gemüseteller, Rösti und Spiegelei</i> | <i>€ 14,50</i> |

# Landgasthaus Catering Sonne ●

## *Klassiker*

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

## *Wild / Geflügel*

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

## *Frisch vom Fischmarkt*

|   |                |
|---|----------------|
| <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<br/>auf Gemüsespaghetti a la „Provencial“</i>  | <i>€ 14,50</i> |
| <i>Triologie von Zander, Jacobsmuschel und Riesengarnele<br/>an Rieslingsauce, Gemüsejulien und feine Nudeln</i>            | <i>€ 19,--</i> |
| <i>Fischvariationen von Zander-, Lachs Filet und Riesengarnele<br/>in Champagnersauce mit Gemüsejulien und Basmati Reis</i> | <i>€ 19,--</i> |

# Landgasthaus Catering Sonne ●

## *Vesperkarte*

|  |        |
|--|--------|
| <i>Hausmacher Wurstsalat, reichlich garniert mit Bauernbrot<br/>oder mit Käse (Elsässer)</i> | € 7,50 |
| <i>Schwarzwälder Schinken (Roh) oder gekochter Schinken<br/>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,<br/>Kirschtomaten und bunte Blattsalate</i>              | € 11,50 |
| <i>Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten<br/>umlegt mit gebratenen Streifen vom Rinderrücken</i> | € 15,-- |

## *Toasts*

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

---

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

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 2018

# Landgasthaus Catering Sonne ●

## *Dessertkarte*

|  |        |
|--|--------|
| <i>Kaiserstühler Landeis verschiedene Sorten mit Sahne</i>                                 | € 4,-- |
| <i>Heiße Himbeeren<br/>Bourbon Vanille Eis und Sahne</i>                                   | € 5,-- |
| <i>In Cassis marinierter Beerensalat<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,-- |