

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 Malterdinger Spargel mit Schnittlauch	€ 4,--
Süppchen von Wiesenkräutern mit Streifen vom Lachsfilet	€ 6,--

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>	
Bunte Blattsalate mit gebratenen Edelfischen	€ 14,50
<i>(Filet vom Lachs, Zander und Garnelen)</i>	

Frischer Spargel vom Kaiserstuhl

- und neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise	€ 12,50
- und rohem und gekochtem Schinken	€ 14,50
- und Kratzete	€ 14,50
- und paniertem Schnitzel „Wiener Art“ (Schwein)	€ 15,50
- und „Wiener Schnitzel“ (Kalb)	€ 19,50
- und Lachsfilets an einer Rieslingsauce	€ 16,50
Kleines Spargelomelette mit Sc. Hollandaise	€ 12,50
Portion Spargel als Beilage zu einem anderen Hauptgericht!	€ 5,--

Landgasthaus Catering Sonne ●

Klassiker

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

Frisch vom Fischmarkt

<i>Klare Fischsuppe mit Safranfäden nach Art des Hauses</i>	€ 8,50
<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 feine Nudeln</i>	€ 19,--
<i>Fischvariationen von Zander-, Lachs Filet und Riesengarnele in Champagnersauce mit Gemüsejulien und Basmati Reis</i>	€ 19,--

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 Calvadosrahmsauce, kleines Gemüsebukett 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 April 2018

Landgasthaus Catering Sonne ●

Dessertkarte

<i>Kaiserstühler Landeis verschiedene Sorten mit Sahne</i>	€ 4,--
<i>In Cassis marinierte Waldbeeren Bourbon Vanille Eis und Sahne</i>	€ 6,--
<i>Rhabarber Kompott mit südländischen Erdbeeren Bourbon Vanille Eis</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,--

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 April 2018