

Landgasthaus Catering Sonne ●

<i>Als Aperitif</i>	<i>1 Glas Riesling Brut Sekt</i>	€ 5,--
<i>empfehlen wir</i>	<i>1 Glas Haus-Cocktail (Rieslingsekt mit Peach)</i>	€ 5,--
<i>eisgekühlt</i>	<i>1 Glas Malterdinger Winzersekt (Chardonnay Brut)</i>	€ 6,--

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Kräutern</i>	€ 5,--
<i>Badisches Weinsüppchen mit Trauben und Lauch</i>	€ 6,--
<i>Spargelcremesüppchen mit Kräutern</i>	€ 5,50
<i>Fischsuppe „asiatische Art“ mit Kokosmilch, Wok Gemüse und rotem Curry</i>	€ 9,50
<i>Klare Fischsuppe mit Safranfäden nach Art des Hauses</i>	€ 9,50

Vorspeisen

<i>Räucherlachs „Arctic Rose“</i>	€ 15,50
<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>	€ 15,50
<i>Dreierlei vom Lachs</i>	€ 15,50
<i>(Lachsschnitte gebraten, Tartar vom Lachs, Räucherlachs „Arctic Rose“) an bunten Blattsalaten</i>	
<i>Gartenfrische Blattsalate mit Rucola, Kirschtomate und gebratenen Edelfischen</i>	€ 18,50
<i>(Filet vom Lachs, Zander und Garnelen)</i>	

Frischer Spargel aus Malterdingen

<i>- und neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise</i>	€ 14,50
<i>- und Kratzete</i>	€ 14,50
<i>- und paniertem Schnitzel „Wiener Art“ (Schwein)</i>	€ 18,50
<i>- und „Wiener Schnitzel“ (Kalb)</i>	€ 22,--
<i>- und Lachsfilets an einer Rieslingsauce</i>	€ 18,50
<i>Kleines Spargelomelette mit Sc. Hollandaise</i>	€ 14,50
<i>Portion Spargel als Beilage zu einem anderen Hauptgericht!</i>	€ 6,--

Landgasthaus Catering Sonne ●

Klassiker

*Wiener Schnitzel (Kalb) mit Rotweinsauce
Pommes-Frites und bunter Frühlingssalat* € 22,50

*Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit handgeschabten Spätzle
bunter Frühlingssalat* € 22,50

*Rückensteak vom Badischen Rind „dry age“
in einer Pfefferrahmsoße, handgeschabte Spätzle
bunter Frühlingssalat* € 24,50

*Filet vom Angusrind in einer Rotweincassissauce
frische Gemüse, handgeschabte Spätzle, bunter Frühlingssalat* € 29,50

Frisch vom Fischmarkt

Klare Fischsuppe nach Art des Hauses (große Portion) € 14,50

*Fischsuppe „asiatische Art“ mit Kokosmilch,
Wok Gemüse und rotem Curry (große Portion)* € 14,50

Norweger Lachs in Weißweinsauce auf feinen Nudeln € 18,50

*Riesengarnelen in Olivenöl gebraten
auf Gemüsespaghetti a la „Provencial“* € 18,50

*Fischvariationen von Zander-, Lachs Filet und Riesengarnele
in Champagnersauce mit Gemüsejulien und Basmati Reis* € 24,50

Landgasthaus Catering Sonne ●

Vesperkarte

Hausmacher Wurstsalat, reichlich garniert mit Bauernbrot € 9,50
oder mit Käse (Elsässer)

Badisch Dreierlei (Wurstsalat, angemachter Quark, Bratkartoffeln) € 14,50

Salate

Kleiner bunter Salatteller € 5,--

Putenbruststreifen an bunten Salaten umlegt mit Früchten und Ei € 14,50

Gartenfrische Blattsalate mit Rucola und Kirschtomate € 19,50
umlegt mit gebratenen Streifen vom Rinderrücken

Toasts

Strammer Max (Toast, Schinken, Käse und Spiegelei überbacken) € 12,50
Salatgarnitur

Jägertoast (Toast, Schinken, kl. Schweinesteak, Champignons) € 14,50
mit Käse überbacken, Salatgarnitur

Herrentoast (Toast, Schinken, kl. Rumpsteak, Zwiebeln, € 17,50
Spiegelei), Salatgarnitur

Paniertes Schweineschnitzel mit Bauernbrot € 12,--

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-frites, € 18,50
bunter Salatteller

Rumpsteak rosa gebraten, Zwiebeln, € 18,50
Kräuterbutter mit Bauernbrot

Schweinelendchen in Calvadosrahmsoße, kleines Gemüsebukett € 22,50
handgeschabte Spätzle, bunter Salatteller

Landgasthaus Catering Sonne ●

Dessertkarte

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	€ 5,--
<i>In Cassis marinierte Waldbeeren Bourbon Vanille Eis und Sahne</i>	€ 6,--
<i>Kaiserstühler Erdbeeren Erdbeeren mit Bourbon Vanille Eis und Sahne</i>	€ 6,--
<i>Coup Dänemark mit Bourbon Vanille Eis und Schokosauce</i>	€ 6,--
<i>Heiße Himbeeren mit Bourbon Vanille Eis und Sahne</i>	€ 6,--
<i>Duett von Mousse-au-Chocolate und Panna Cotta mit Maracujasauce im Gläschen</i>	€ 6,--

Kaffeespezialitäten

<i>Kaffee Creme / Espresso</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino</i>	€ 3,--
<i>Milch-Kaffee / oder Latte Macchiato</i>	€ 3,--

Hochprozentiges

<i>Kirschwasser</i>	€ 4,--
<i>Williams Christ</i>	€ 4,--
<i>Mirabell</i>	€ 4,--
<i>Zibärtele</i>	€ 4,--
<i>Marc de Champagne</i>	€ 4,--
<i>Sauerkirsch</i>	€ 4,--

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 2024