



LANDGASTHOF SONNE

Hotel & Restaurant

Unser Menü

Hausgemachte Zitronen-Frischkäseravioli mit Marktspinat
und gebratenem Seesaibling

∞

Thaicurrysuppe mit gebratenen Seeteufelstreifen

∞

Hinterwälder Rinderrücken „Dry Aged“
mit karamellisierten Zwiebeln,
hausgemachte Parmesan-Gnocchi und Gemüse

∞

Kleine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
mit Feigen-Senf
oder hausgemachtes Sorbet

∞

Belgische Schokoladentarte mit Himbeergrütze
und Espresso-Eis

Menü in 5 Gängen: 95.00 Euro

Menü ohne Suppe und Käse: 69.00 Euro

Einzelne Gänge können gerne auch individuell bestellt werden.

Besonders zu empfehlen

Hausgemachte Ziegenfrischkäse-Ricottaravioli mit Spargelragout
25.00 Euro (Vorspeise 16.00 Euro)

Brasato vom Weiderind mit Apfel,
hausgemachten Nudeln und Gemüse
26.00 Euro

Kalbsrahmgulasch mit Waldpilzen,
hausgemachte Spätzle und Gemüse
28.00 Euro

Hausgemachte Zitronen-Frischkäseravioli mit Spargelragout
und gebratener Nordseescholle
32.00 Euro

Suppen

Tagessuppe	6.80 Euro
Rinderkraftbrühe mit Ei	6.80 Euro
Spargelcremesuppe	9.00 Euro
Asiatische Krustentiersuppe mit gebratener Garnele	16.00 Euro
Edelfische im Safransud	12.50 Euro

Vorspeisen

Gemischter Salatteller	8.50 Euro
Weinbergschnecken „provencales“ auf knusprigem Toast	9.80 Euro
Blattsalat mit weißem Balsamico Dressing und gebratenen Schnitzelstreifen	14.50 Euro
Carpaccio vom Hinterwälder Rind mit Wildkräutersalat, confierte Tomaten, Parmesan und Basilikum Öl	16.90 Euro

Hauptgänge

Paniertes Schnitzel vom Qualivo-Schwein, mit Pommes frites, Gemüse und gemischtem Salat ^{w,e,s}	23.00 Euro
Gebratener Rücken vom Hotzenwälder Landschwein mit Café de Paris gratiniert Krokette, Gemüse und gemischtem Salate,s	29.50 Euro
Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes-frites, Gemüse und gemischtem Salat ^{g,w,e,s}	32.00 Euro

| Als kleine Portion oder ohne Salat jeweils 2.00 Euro günstiger |

Kinder

Hausgemachte Bandnudeln mit Kalbfleisch-Bolognese, Parmesan und Salat ^{e,s,m}	12.50 Euro
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-frites und Salat ^{e,w,s}	12.50 Euro
Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salat ^{e,s,m}	12.50 Euro

Vesperkarte

Salatteller nach Art des Hauses mit gekochtem Ei und Brot ^{w,e,s}	12.50 Euro
Wurstsalat mit Emmentaler, Gewürzgurken, Zwiebeln, Brot und Salatgarnitur ^{e,9,s}	13.50 Euro
„Herrentoast“ Schweinefilets, mit Käse überbacken und Spiegelei ^{w,e,s}	13.50 Euro
Gemüseteller mit frischen Waldpilzen	20.50 Euro
„Feinschmeckerteller“ zwei kleinen Rindermedaillons mit Kräutersauce überbacken, Toast und Salatgarnitur ^{w,e,s}	20.50 Euro
Zum Mitnehmen:	
Salat-Hausdressing (1/2 Liter) French Dressing	9.00 Euro
(1 Liter) French Dressing	15.00 Euro

Sie dürfen nicht alles Essen, da Sie unter einer
Nahrungsmittelunverträglichkeit oder- Allergie leiden.
Dann sprechen Sie und an.

Zusatzstoffe:

1)koffeinhaltung 9)Nitrat-Pökelsalz w)Weizen e)Eier, Eierzeugnisse n)Nüsse m)Mich,
Mischerzeugnisse s)Senf l)Sulfite