

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Traditionshaus begrüßen zu dürfen. Seit sieben Generationen wird das Haus von der Inhaberfamilie geführt, und seit jeher legen wir großen Wert auf Traditionen und die Verwendung regionaler Produkte.

### **Naturpark Wirte**

Wir sind Mitglied bei den Naturpark-Wirten- das sind zahlreiche Gastwirte und Hoteliers im Naturpark Südschwarzwald – und weisen durch die Verwendung regionaler Produkte nicht nur auf die Besonderheit der Region hin, sondern unterstützen damit auch ganz gezielt die Landwirte im Südschwarzwald. Die Zusammenarbeit zwischen den Erzeugern, den Gastronomen und schließlich den Gästen bietet allen Vorteile: das Einkommen der Landwirte wird gesichert, die Transportwege der Produkte sind kurz und die Qualität der Erzeugnisse ist hoch. Eine Auflistung unserer Lieferanten finden Sie auf der letzten Seite.

**Wir wünschen eine schöne Zeit bei uns und einen guten Appetit**

**Ihre Familie Rombach & das Sonnen-Team**

<b>Apéritif</b>	Früchtezauber – Alkoholfreier Streuobstwiesencocktail	4.50
	Winzersekt, Weingut Heinemann, Champagnerverfahren	6.00
	Kastanienlikör aus dem Elsass mit Sekt aufgefüllt	7.50
	Schwarzer Hugo – Dunkler Holunderblütensaft mit Sekt, Minze & Soda	7.50



*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Unser Service-Team gibt Ihnen gerne mündlich Auskunft. Alternativ ist eine schriftliche Dokumentation der Allergene einsehbar.*

## Naturparkwirte Menu

Rinderkraftbrühe mit  
Flädle und Schnittlauch

Badisches Ochsenfleisch (Tafelspitz) mit  
Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln,  
Preiselbeeren und Rote Beete Salat

Eis und Sorbet vom Ruhbauernhof

€ 29.00

## Küchenchef Menu

Jakobsmuschel und Riesengarnele im Currysud

Rote Beete Cremesuppe mit Meerrettichschaum

Saint Pierre Filet an Zitronen-Thymian  
Risotto und konfierten Kirschtomaten

Entenbrust Kanarische Art mit Mojo Rojo, buntem  
Gemüse und Zitronen-Meersalz-Kartoffeln






Topfenknödel mit Duett von der Feige

5 Gang - bis 20:30 Uhr € 59.00

4 Gang (ohne St. Pierre) - bis 20:30 € 45.00


3 Gang (ohne St. Pierre & Suppe) € 39.00

## Suppen & Vorspeisen


	Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	6.00
	Rote Beete Cremesuppe mit Meerrettichschaum	6.50
	Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Sonnen-Dressing	7.00
	Kaiserstühler Feldsalat mit Johannisbeer-Vinaigrette, geröstetem Speck & Haselnüssen	9.50
	Tartar von der Schwarzwaldforelle mit Apfeln, Roter Beete und Apfel-Senf Gel	12.50
	Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Olivenöl und Rucola	13.00
	Vorspeisen-Variation „Sonne“: Carpaccio vom Rinderfilet, Tartar von der Schwarzwaldforelle und Rote Beete Süpple	15.00
	*Jakobsmuscheln und Riesengarnelen im Currysud mit Avocado und Kokosschaum	16.00

## Hauptgerichte


### Vegetarisch & vegan

	Buntes Linsen Kokos Curry mit Gemüse und Basmatireis (vegan)	14.00
	Alemannische Käsespätzle im Eisenpfännle mit Schwarzwälder Bergkäse und Röstzwiebeln (vegetarisch)	14.50


### Fisch

	Filets von der Schwarzwaldforelle an Mandelbutter mit Kirschtomaten und Forchheimer Kartoffeln	21.00
	*Saint Pierre Filet auf der Haut gebraten an Riesling Schaum, mit Zitronen-Thymian Risotto und konfierten Kirschtomaten	24.50



## Fleisch

	*Medaillon vom <b>Wildschweintrücken</b> an Cranberry-Jus mit Wurzelgemüsepuree und Minigemüsen	19.50
	<b>Kalbsrahmpfännle</b> – zarte Kalbssteaks mit Rahmchampignons und Spätzle	21.50
	* <b>Entenbrust</b> „Kanarische Art“ mit Mojo Rojo, buntem Gemüse und Zitronen-Meersalz-Kartoffeln	22.50
	<b>Kalbsleber</b> „Carl's Art“ mit glasierten Calvados-Äpfeln, Schwarzwälder Schinken, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	23.00
	<b>Rumpsteak</b> vom Schwarzwälder Weiderind „dry aged“ (luftgetrocknet, Fettrand) mit Kräuterbutter, Wintergemüse und Brägele	24.50

## #Lieblingsessen

	<b>Schwarzwälder „Cordon bleu“</b> vom heimischen Schwein mit Bergkäse und Schwarzwälder Schinken, dazu Brägele und Wintergemüse	21.00
---	--	-------

## Heimische Klassiker

	Sunnewirt's <b>Fleischküchle</b> mit Feldsalat	14.50
	Panierte <b>Schweineschnitzel</b> mit Pommes Frites und Salat	15.50
	Badisches <b>Ochsenfleisch</b> (Tafelspitz) mit Bouillonkartoffeln, Meerrettichsauce, Rote Beete Salat und Wildpreiselbeeren	17.50

\* = Küchenchef Empfehlung/signature dish       = Naturparkwirte-Gerichte

## Weinempfehlungen – offen aus der 0,7l Flasche

		0,1l	0,25l	0,75l
2017	Weißer Burgunder, Qba Weingut Martin Waßmer, Schlaat, Baden - <i>Feinschmecker: FFF/F, ein Burgunder Weingut der Extraklasse</i>	4.00	7.50	22.00
2017	Grauburgunder, Scherzinger Batzenberg, trocken Weingut Heinemann, Scherzingen, Baden - <i>4 Sterne im Eichelmann Weinführer. „Hervorragendes Weingut“</i>	4.00	7.50	22.00
2017	Chasselas «S», Selektion, trocken Schlossgut Ebringen, Ebringen, Baden - <i>Markgräfler Besonderheit aus alten Reben: mineralisch und zart</i>	4.50	8.50	25.00
2015	Nero D'Avolo, Terre Siciliane, Vino Biologico Abbazia Santa Anastasia, Sizilien, Italien - <i>aus der Magnum Flasche</i>	4.00	7.50	
2016	Spätburgunder, Burkheimer Feuerberg, VDP Ortswein, trocken Weingut Bercher, VDP, Burkheim, Baden - <i>Badischer Topwinzer in zehnter Generation und einer der besten Winzer Deutschlands</i>	4.50	8.50	25.00

Weitere Weine finden Sie auf der Getränkekarte

## **Auswahl unserer Lieferanten**

### **FISCH**

Forellen vom Forellenhof Drafehn, Seelbach \* Deutsche See, Freiburg

### **FLEISCH**

Altevogtshof, Vöhlinsbach, Oberried \* Metzgerei Föhrenbacher, Kirchzarten

Metzgerei Lehmann, Merzhausen

### **OBST & GEMÜSE**

Otmar Gerber, Forchheim \* Spargelhof Sehringer, Mengen \* Rüdiger Nehls, Vörstetten

Bärlauch, Pfifferlinge und Steinpilze werden oft selbst gesammelt

### **MILCH & SAHNE**

Schwarzwald Milch, Freiburg

### **KÄSE & NUDELN**

Ringlihof, Horben \* Schwendenhof, Lenzkirch \* Buchholzer Nudeln, Waldkirch

### **KARTOFFELN**

Otmar Gerber, Forchheim

### **EIS**

Ruhbauernhof, Dietenbach

### **WILD**

Jagdgenossenschaften des Dreisamtales und Ebnet \* Staatliches Forstamt Freiburg

### **GETRÄNKE**

Jung Biohof im Unteribental \* Schwarzwald-Sprudel \* Jakobisäfte, Markgräflerland

Scheible Schnäpse Kappelrodeck \* Kirnermarteshof, Oberried

Sowie eine große Anzahl Winzer aus dem Kaiserstuhl, Markgräflerland und Tuniberg