

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Traditionshaus von 1725 in der siebten Generation begrüßen zu dürfen.

Seit April 2016 sind wir Mitglied der
NATURPARK-WIRTE



Die Naturpark-Wirte - das sind zahlreiche Gastwirte und Hoteliers im Naturpark Südschwarzwald - weisen durch die Verwendung regionaler Produkte nicht nur auf die Besonderheit der Region hin, sondern unterstützen damit auch ganz gezielt die Landwirte im Südschwarzwald.

Denn diese garantieren einerseits für die Erzeugung wertvoller und gesunder Lebensmittel aus der Region und bewahren andererseits mit ihrer Bewirtschaftung der Flächen die abwechslungsreiche Vielfalt und Einzigartigkeit der Landschaft.

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.

Gemäß der Formel "Höchste Qualität und Landschaftspflege mit Messer und Gabel" verbinden die Naturpark-Wirte so Gaumenfreuden mit der Erhaltung der abwechslungsreichen Schwarzwaldlandschaft.

Machen auch Sie mit bei der Landschaftspflege mit Messer und Gabel – wir wünschen einen guten Appetit. Ihre Familie Rombach & das Sonnen-Team

Apéritif	Früchtezauber – alkoholfreier Cocktail aus alten Apfelsorten, Birnen, Sauerkirschen, schwarzer Johannisbeere, Holunder, Quitte und Mineralwasser	4.20
	Winzersekt, Weingut Heinemann, Champagnerverfahren	5.90
	Frühlingszauber – Rhabarberlikör der Feinbrennerei Prinz mit Sekt	5.90
	Hugo – Holunderblütensirup vom Bauernhof, frische Minze, Limette & Soda mit Sekt aufgefüllt	5.90



Flädlesuppe

Badisches Ochsenfleisch mit Bouillon-
kartoffeln, Meerrettichsauce, Roter Beete
und Wildpreiselbeeren

Eis vom Ruhbauernhof mit
frischen Früchten

€ 26.00

Asiatisch gebeizter Lachs
mit Spargel-Tempura

Bärlauch-Suppe mit gebratenen Riesengarnelen

Kalbsrücken mit Spargel,
neuen Kartoffeln und Sauce Béarnaise

Panna Cotta mit Rhabarberkompott

€ 48.00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	5.50
Spargelcrèmesuppe mit Spargelstücke 	5.90
Bärlauch-Suppe mit gebratenen Riesengarnelen	7.50

Vorspeisen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate 	5.90
Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Honig & Thymian gratiniert und Wildkräutersalat	9.50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Olivenöl und Ruccola	11.90
Marinierter Kalbstafelspitz mit Radiesle-Kräuter-Vinaigrette	12.00
Löwenzahn & Ruccolasalat mit gebratenem Filet von der Schwarzwaldforelle 	13.00
Asiatisch gebeizter Lachs mit Spargel-Tempura	14.00
Vorspeisen-Variation „Sonne“: Carpaccio vom Rinderfilet, asiatisch gebeizter Lachs und grün-weißer Spargelsalat	16.00

Vegetarisch & Vegan

Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Feigensenf & Frühlingssalat 	14.00
Lauwarmer Salat von grünem & weißem Spargel mit neuen Kartoffeln - vegan	16.50
Dreierlei vom Spargel mit Korbelsauce – Flan, gebraten & gebacken 	18.00

Fisch

Gebratene Filets von der Schwarzwaldforelle mit Ratatouille und Thymiankartoffeln 	19.50
Curry von Dorade und Auberginen mit Basmati-Reis	22.00
Zanderfilet mit Risotto von weißem & grünem Spargel	23.00

Fleisch

Badisches Ochsenfleisch (Tafelspitz) mit Bouillonkartoffeln, Meerrettichsauce, Rote-Beete-Salat und Wildpreiselbeeren 	16.50
Schweinefilet mit Ragout von grünem & weißem Spargel und neuen Kartoffeln	19.50
Rahmschnitzel aus der Kalbhüfte mit Pilzen und Spätzle	19.50
Gebratene Lammhüfte mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	21.00
Gebratene Entenbrust in Orangen-Estragonsauce mit grünem Spargel und Polenta	22.00
Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind „dry aged“ (luftgetrocknet, Fettrand) mit Sauce Béarnaise, Frühlingsgemüse & Brägele	23.00

Frischer Spargel aus dem Markgräfler Land

Spargel vom Obsthof Sehringer in Mengen im Markgräfler Land mit Sauce Hollandaise und Kratzete <i>oder</i> zerlassener Butter und Kartoffeln	19.90
Dazu wahlweise mit gemischtem Schwarzwälder Schinken	5.90
mit kleinem paniertem Schweineschnitzel	6.50
mit kleinem Kalbsrückensteak (ca. 150g)	13.00

Sonnen-Klassiker & Schwarzwälder Vesper

Elsässer Wurstsalat mit Brot <i>oder</i> Brägele 	7.90/10.90
Frühlingsalat mit „Sunnewirt´s“ Fleischküchle	12.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat	13.50

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

	0,1l	0,25l	0,75l
Zum Spargel : 2014 Sauvignon Blanc, Markgräflerland, Qba Weingut Martin Waßmer, Schlaat, Baden	4.25	8.50	25.00
2015 Riesling, VDP.Gutswein Weingut Künstler, Rheingau	4.45	8.90	26.00
Rot 2013 Spätburgunder, «Markgräfler», Qba Weingut Martin Waßmer, Schlaat, Baden	3.75	7.50	22.00

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.