

Liebe Gäste,

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

### Auszeichnung im Michelin

Wir freuen uns sehr, dass uns der Guide Michelin in seinem 2019 Führer erstmalig einen **BIB GOURMAND** verliehen hat. Wir sind sehr stolz auf diese Auszeichnung und sehen das als Ansporn weiter auf Qualität und Details zu setzen. Wir möchten an dieser Stelle ganz besonders unserem Küchen-Team unter der Leitung von Alexander Kolodziej sowie unserem Service-Team für die tolle Arbeit danken.



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
	Rosé Cremant vom Schlossgut Ebringen	7.50
	Rhabarber Hugo – Holunderblütensaft mit Sekt, Rhabarber, 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

Crèmesüpple vom heimischen Bärlauch

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

Crèmesüpple vom heimischen Bärlauch

Skreifilet an Pistazien Schaum mit Avocado, karamellisierten Zwiebeln und schwarzem Reis

Kalbsfilet an Tamarinden Jus mit Yamswurzel Mousseline und glasiertem grünen Spargel

Brombeer Panna Cotta mit Joghurt Limetten Crème und Brombeer Marshmellow

5 Gang - bis 20:30 Uhr € 59.00  
4 Gang (ohne Skreifilet) - bis 20:30 € 48.00  
3 Gang (ohne Skreifilet & Suppe) € 42.00

## Suppen & Vorspeisen

	Rinderkraftbrühe mit Grießklößle und Kräutern	6.00
	Crèmesüpple vom heimischen Bärlauch	6.50
	Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Sonnen-Dressing	7.00
	Zweierlei von der Honigmelone an Schwarzwälder Schinken und Süßweinreduktion	9.50
	Büffel Burrata an Oxsenherzen Tomate mit mariniertem Rucola und Erdnuss Pesto	12.50
	Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Olivenöl und Rucola	13.00
	Löwenzahnsalat mit Sanddorn Dressing, pochiertem Trüffel Ei, frischem Wintertrüffel, geröstetem Speck und Croûtons	15.50
	*Jakobsmuscheln und Riesengarnelen im Currysud mit Avocado und Kokosschaum	16.00

## Hauptgerichte

### Vegetarisch & vegan

	Geschmolzene Aubergine mit Ziegenfrischkäse vom Ringlihof, Bärlauch, Dreisamtäler Bio-Blütenhonig und gerösteten Walnüssen	15.50
	Schwarzwälder Räucher Tofu im Sesam Cornflakes Mantel mit Tandoori Marsala, glasiertes Pflaume-Zuckerschoten-Ragout und Miso Schaum (vegan)	17.00

### Fisch

	Filets von der Schwarzwaldforelle an weißem Tomatenschaum mit Safranblumenkohl und cremigen Buchholzer Nudeln	21.00
	*Skrei Filet in Aromaten gegrillt an Pistazien Schaum mit Avocado, karamellisierten Zwiebeln und schwarzem Reis	25.00

## Fleisch

	Coq au Vin vom Elsäßer <b>Landhuhn</b> mit Marktgemüse und Buchholzer Nudeln	18.50
	Rosa gagarte <b>Lammhüfte</b> an Sellerie-Apfel-Püree mit wildem Sesam Brokkoli, Shitake Pilzen und Salzzitronen Jus	22.50
	<b>Hirschkalbsrücken</b> an Preiselbeerjus mit Wurzelgemüsepuree und Minigemüsen	27.00
	<b>*Kalbsfilet</b> an Tamarinden Jus mit Yamswurzel Mousseline und glasiertem grünen Spargel	29.00

## #Lieblingsessen

	<b>Kalbsrahmpfännle</b> – zarte Kalbssteaks mit Rahmchampignons und Spätzle	21.50
---	---	-------

## Heimische Klassiker

	Sunnewirt's <b>Fleischküchle</b> mit Marktgemüse und Brägele	14.90
	Panierte <b>Schweineschnitzel</b> mit Pommes und Blattsalat	15.90
	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	4.00	7.50	22.00
2017	Grauburgunder, Scherzinger Batzenberg, trocken Weingut Heinemann, Scherzingen, Baden	4.00	7.50	22.00
2017	Chasselas «S», Selektion, trocken Schlossgut Ebringen, Ebringen, Baden	4.50	8.50	25.00
2016	Montes Twin, Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenere & Tempranillo Aurelio Montes, Valle de Colchaga, Chile	4.30	7.90	23.00
2016	Spätburgunder, Burkheimer Feuerberg, VDP Ortswein, trocken Weingut Bercher, VDP, Burkheim, Baden	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, Vöhrhinsbach, 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 & HONIG**

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

Melcherhof, Buchenbach \* Bio-Imkerei Klingele, Buchenbach

### **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