sonne
das kleine feine ★★★s

OSTERN

Öffnungszeiten

Karfreitag: 18-21 Uhr

Samstag: 18-21 Uhr

Sonntag 12-14 & 18-21

Montag 12-14 & 18-21

Bitte reservieren Sie einen Tisch

Naturpark-Wirte

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

APERITIF

Früchtezauber *alkoholfrei* – Johannisbeere l Sauerkirsche l Manufaktur Geiger	6.90
Winzersekt Brut - Weißburgunder Sekt l Weingut Heinemann l Scherzingen	7.50
Pinot Noir Rosé – Rosé Cremant l Schloßgut Ebringen l Baden	7.90
Ingwer Hugo - Holunderblütensirup & Ingwer l Sekt l Soda l Minze	8.50
Dialetto Spritz – Bitterorangenlikör l Gewürze l Sekt l Soda l Grapefruit MUNDART Aperitivo aus dem Kaiserstuhl	8.90

WEINEMPFEHLUNGEN- offen aus der 0,7l Flasche

		0,1l	0,25l	0,75l
2022	**Rivaner** l QbA Weingut Johner l Vogtsburg - Bischoffingen	4.20	8.40	25.00
2023	**Weißer Burgunder** Batzenberg l Kabinett Weingut Heinemann l Scherzingen	4.40	8.50	26.00
2022	**Grauer Burgunder** l Fasskollektion l QbA Weingut Räpple l Oberrotweil	4.50	9.00	27.00
2022	**Spätburgunder** l QbA Weingut Fritz Waßmer l Bad Krozingen	4.50	9.00	27.00
2022	**Tempranillo** l Finca Resalso Bodegas Emilio Moro l Ribera Del Duero lSpanien	5.00	9.50	28.00
2021	**Cabernet Sauvignon & Syrah** l Montes Twins Weingut Aurelio Montes l Valle de Colchagua l Chile	5.00	9.80	29.00

Bei uns gibt's noch echte Viertele: 0,25 l

Auf unserer Weinkarte finden Sie eine schöne Auswahl an Weinen aus dem Kaiserstuhl, dem Markgräfler Land und vom Tuniberg. Zudem finden Sie dort nationale und internationale Weingüter sowie eine weitere Auswahl an offenen Weinen

FISCH MENU

Lachs
Dreierlei vom Lachs l Cous-Cous l Mango Chutney

Dorade
Filet von der Dorade l Fregola Sarda l Thymian Beurre Blanc

Limone
Limonen Parfait l Früchte

€ 59.00

OSTER MENÜ

Ziegenfrischkäse vom Ringlihof
Zweierlei vom Ziegenfrischkäse l Wildkräuter l Rhabarber

Bärlauch
Cremesuppe vom Bärlauch l Lammfilet l Croûtons

Lamm
Rosa Lammhüfte l Salzzitronen Jus l Wilder Brokkoli l Risolee Kartoffeln

Rhabarber
Rhabarber Creme Brûlée l Hausgemachtes Joghurt Eis

4 Gang - bis 20:00 € 69.00

3 Gang (ohne Suppe) – bis 20:30 € 59.00
3 Gang (ohne Ziegenkäse) – bis 20:30 € 57.00

VORSPEISEN

Sonnen Bowl 9.50
Blattsalate I Gemüsesalate I Kerne I Kracherle I Kresse I Sonnendressing

Ziegenfrischkäse vom Ringlihof 15.50
Zweierlei vom Ziegenfrischkäse I Rhabarber I Salatbouquet

Salzwiesen Lamm 18.00
Lammfilet im Brotmantel I Bärlauch I Tomatenmouse I Wildkräuter

Seeteufel 19.00
Carpaccio vom Seeteufel I gefüllte Calamari I Chorizo

SUPPEN

Bärlauch mit I ohne Lamm 9.50 I 13.50
Cremesuppe vom Bärlauch I Lammfilet I Croûtons

Geflügel 10.50
Klare Geflügelessenz I Kerbelklößchen I Gemüse Julienne

VEGETARISCH

Malfatti 24.00
Ricotta Nocken I Blattspinat I Bergkäse vom Melcherhof I Kirschtomaten

Bärlauch 26.00
Bärlauch Risotto I Gebratenes Tofu I Shiitake Pilze I Rucola

= Naturparkwirte-Gerichte

FISCH

Dorade 37.00
Filet von der Dorade l Fregola Sarda l Thymian Beurre Blanc

Bretonischer Seeteufel 42.00
Seeteufel vom Grill l Asiatisches Gemüse l Limonen Gnocchi

Wir verwenden ausschließlich frischen Fisch und keine TK-Ware.
Daher bitten wir um Verständnis wenn der Fisch „aus" ist.

FLEISCH & WILD

Badisches Ochsenfleisch - *12 Stunden niedrigtemperaturgegart* 25.90
Tafelspitz l Bouillonkartoffeln l Meerrettichsauce l Rote Beete Salat l Wildpreiselbeeren

Dreisamtäler Cordon Bleu 29.00
Naturpark Schweinerücken l Bergkäse vom Melcherhof l
Kirchzartener Kochschinken l Marktgemüse l Brägele

Reh aus heimischen Wäldern 31.00
In Spätburgunder geschmortes Rehragout l Spätzle l Wildpreiselbeeren

Elsäßer Perlhuhn 33.00
Perlhuhnbrust vom Grill l Bärlauch Risotto l Gemüse Sugo

Salzwiesen Lamm 35.00
Rosa Lammhüfte l Salzzitronen Jus l Wilder Brokkoli l Shiitake l Risoleekartoffeln

Heimisches Kalb 39.00
Kalbsinvoltini l Mediterranes Gemüse l Bärlauch Gnocchi l Madeira Jus

Liebe Gäste, bei Umbestellungen berechnen wir € 2,50.
Vielen Dank für Ihr Verständnis

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.

Auswahl unserer Lieferanten

FISCH

Forellen vom Forellenhof Drafehn, Seelbach * Team Cuisine Willstädt * Deutsche See, Freiburg

FLEISCH

Altevogtshof, Vörlinsbach, Oberried * Metzgerei Föhrenbacher, Kirchzarten

Metzgerei Lehmann, Merzhausen

OBST & GEMÜSE

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

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