

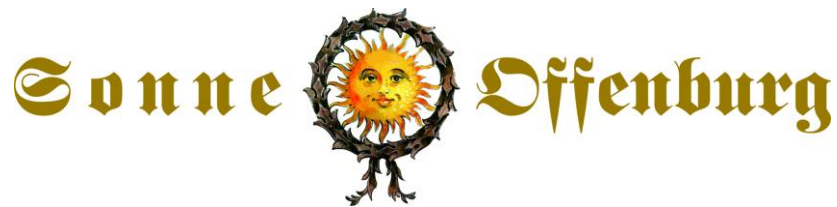
# Sonne Offenburg

## Heimat der badischen Küche

### Aperitif.Klassiker

<i>Riesling Sekt Brut</i> Weingut Freiherr von und zu Franckenstein / Offenburg	0,1 l	6,50
<i>Privat Cuvée Sekt trocken</i> Weingut Schwörer / Durbach	0,1 l	5,90
<i>Rosé Sekt alkoholfrei</i> Winzergenossenschaft Durbach	0,1 l	4,80
<i>Campari Soda / Orange</i>	0,15 l	5,90
<i>Martini Bianco / Rosso</i>	5 cl	4,80
<i>Taylors Select Reserve Ruby Portwein rot</i>	5 cl	5,90
<i>Tio Pepe Sherry Fino / Sandemann Sherry medium</i>	5 cl	4,80
<i>Ricard mit Eiswasser</i>	5 cl	4,90
<i>Aperol Spritz</i> aufgefüllt mit Privat Cuvée Sekt / Weingut Schwörer	0,2 l	6,50
<i>Hugo</i> aufgefüllt mit Privat Cuvée Sekt / Weingut Schwörer	0,2 l	6,50
<i>Picon Bière</i>	0,3 l	4,50

weitere Saisonale Aperitife entnehmen Sie unserer Speisekarte



## Heimat der badischen Küche

### offene Weine 0,2 l

#### Weiss.Wein

<i>Riesling QbA, trocken</i> Winzergenossenschaft Durbach	5,80
<i>Riesling QbA, halbtrocken</i> Winzergenossenschaft Durbach	5,80
<i>Weißburgunder QbA, trocken</i> Weingut Schloss Ortenberg	6,20

#### Rosé.Wein

<i>Weißherbst QbA, halbtrocken</i> Winzergenossenschaft Durbach	5,90
--	------

#### Rot.Wein

<i>Spätburgunder QbA, trocken</i> Weingut Schloss Ortenberg	6,40
<i>Spätburgunder QbA, halbtrocken</i> Weingut Schloss Ortenberg	6,40

#### Schorle

<i>Riesling-Schorle sauer/süß</i> Winzergenossenschaft Durbach	3,90
<i>Weißherbst-Schorle sauer/süß</i> Winzergenossenschaft Durbach	3,90
<i>Spätburgunder-Schorle sauer/süß</i> Weingut Schloss Ortenberg	3,90

**Unsere wechselnde Sommelier.Wein.Empfehlung für den offenen Ausschank 0,1 l  
entnehmen Sie unserer Speisekarte**

# Sonne Offenburg

## Heimat der badischen Küche

### Schaum.Wein 0,75 l

<i>Privat Cuvee Sekt trocken</i>	28
Weingut Schwörer / Durbach	
<i>Riesling Sekt Brut</i>	34
Weingut Freiherr von und zu Franckenstein / Offenburg	
<i>Pinot Rosé Sekt Brut</i>	42
Weingut Alexander Laible / Durbach	
<i>Champagne Bollinger Special Cuvée Brut</i>	79
Champagne Bollinger / Frankreich	

### Weiss.Wein 0,75 l



#### Riesling

<i>Klingelberger Alte Reben , trocken</i>	29
Kollektion Meisterstücke / Weingut Schloss Ortenberg	
<i>Riesling Gneis VDP.Ortswein Berghaupten, trocken</i>	31
Freiherr von und zu Franckenstein / Offenburg	
<i>Riesling Spätlese Durbacher Kasselberg, trocken (durchgegoren)</i>	32
Weingut Vollmer / Durbach	
<i>Riesling SL *** , trocken</i>	36
Alexander Laible/ Durbach	
<i>Riesling Alte Reben VDP.Erste.Lage Plauelrain , trocken</i>	38
Weingut Andreas Laible / Durbach	
<i>Riesling VDP.Grosses.Gewächs Neugesetz „ Georg Arbogast“ , trocken</i>	55
Freiherr von und zu Franckenstein / Offenburg	
<i>Riesling Kabinett VDP.Ortswein Durbach <b>halbtrocken</b></i>	36
Weingut Andreas Laible / Durbach	



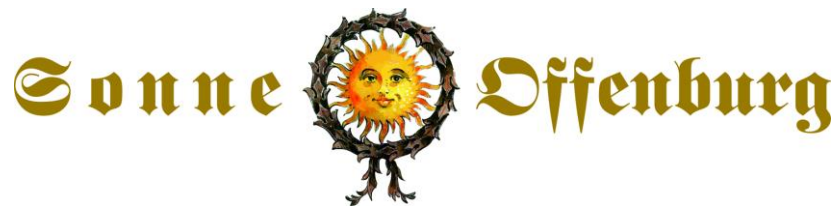
## Heimat der badischen Küche

### Weiß.Burgunder

<i>Weißburgunder „Bis in die Puppen“ , trocken</i>		28
Weinhaus Bettina Schumann / Bahlingen / Kaiserstuhl		
<i>Weißburgunder Alte Reben, trocken</i>		29
Weingut Isele / Münchweier / Breisgau		
<i>Weißburgunder Muschelkalk *** Stern</i>		44
Weingut Alexander Laible / Durbach		
<i>Weißburgunder VDP.Erste.Lage Plaelrain , trocken</i>		48
Weingut Andreas Laible / Durbach		
<i>Weißburgunder „Bagalut“ / unfiltriert , trocken</i>		49
Weinhaus Bettina Schumann / Bahlingen / Kaiserstuhl		
<i>Weißburgunder VDP.Großes.Gewächs Schützenberg „zum Himmelreich“</i>		55
Freiherr von und zu Franckenstein / Offenburg		


### Grau.Burgunder

<i>Grauburgunder , trocken</i>		26
Weingut Isele / Münchweier / Breisgau		
<i>Grauburgunder Durbacher Kochberg , trocken (durchgegoren)</i>		29
Weingut Vollmer / Durbach		
<i>Grauburgunder „Famose Schose“ , trocken</i>		32
Weinhaus Bettina Schumann / Bahlingen / Kaiserstuhl		
<i>Grauburgunder Alte Reben , trocken</i>		34
Kollektion Meisterstücke / Weingut Schloss Ortenberg		
<i>Grauburgunder Chara *** , trocken</i>		39
Weingut Alexander Laible / Durbach		
<i>Grauburgunder „Dit is der Clou von t Janze“ , trocken</i>		52
Weinhaus Bettina Schumann / Bahlingen / Kaiserstuhl		



## Heimat der badischen Küche

### Chardonnay

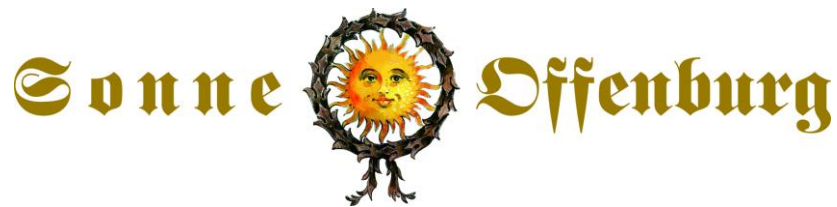
<i>Chardonnay ** , trocken</i>		38
Weingut Alexander Laible / Durbach		
<i>Chardonnay VDP.Erste.Lage Schützenberg , trocken</i>		36
Freiherr von und zu Franckenstein / Offenburg		
<i>Chardonnay Reserve , trocken</i>		44
Kollektion Meisterstücke / Weingut Schloss Ortenberg		

### Bukett.Rebsorten

<i>Clevner (Traminer) , Durbacher Kochberg , trocken (durchgegoren) ,</i>		28
Weingut Vollmer / Durbach		
<i>Sauvignon Blanc Granit , trocken</i>		32
Weingut Schloss Ortenberg		
<i>Sauvignon Blanc &amp; Gris , trocken</i>		39
Kollektion Meisterstücke / Weingut Schloss Ortenberg		
<i>Muskateller , feinfuchtig</i>		33
Weingut Isele / Münchweier / Breisgau		
<i>Muskateller VDP.Ortswein , trocken</i>		39
Weingut Andreas Laible / Durbach		

### Rosé.Wein 0,75 l

<i>Cabernet Sauvignon Rosé , trocken</i>		28
Weingut Vollmer / Durbach		
<i>Grauburgunder Famose Schose a la Pink, trocken</i>		34
Weinhaus Bettina Schumann / Bahlingen / Kaiserstuhl		
<i>Unterm Radar Rosé , trocken</i>		36
Weingut Alexander Laible / Durbach		
<i>Badisch Rotgold (51% Grauburgunder &amp; 49 % Spätburgunder)</i>		26
Weinhaus Bettina Schumann / Bahlingen / Kaiserstuhl		



## Heimat der badischen Küche

### Rot.Wein 0,75 l

#### Spät.Burgunder

<i>Pinot Noir , trocken</i> Winzergenossenschaft Durbach	28
<i>Spätburgunder Granit VDP.Ortswein Zell-Weierbach , trocken</i> Freiherr von und zu Franckenstein / Offenburg	32
<i>Spätburgunder „Achtkantig“ , trocken</i> Weinhaus Bettina Schumann / Bahlingen / Kaiserstuhl	34
<i>Spätburgunder Barrique Durbacher Kochberg , trocken</i> Weingut Andreas Vollmer / Durbach	34
<i>Pinot Noir Münchweierer Kirchberg , trocken</i> Weingut Isele / Münchweier / Breisgau	46
<i>Spätburgunder „Haut Volaute“ , trocken</i> Weinhaus Bettina Schumann / Bahlingen / Kaiserstuhl	54


#### Rot.Wein.Baden

<i>Cabernet Sauvignon , trocken</i> Weingut Schwörer / Durbach	39
<i>Merlot Réserve , trocken</i> Kollektion Meisterstücke / Weingut Schloss Ortenberg	46
<i>Syrah Réserve, trocken</i> Kollektion Meisterstücke / Weingut Schloss Ortenberg	46

# Sonne Offenburg

## Heimat der badischen Küche

### Süss.Wein

<i>Riesling Auslese Durbacher Plaelrain</i> Winzergenossenschaft Durbach	0,5l	34
<i>Scheurebe Auslese HS Durbacher Ölberg</i> Weingut Schwörer / Durbach	0,5l	34
<i>Gewürztraminer Auslese VDP.Erste.Lage Plaelrain</i> Weingut Andreas Laible / Durbach	 0,75l	45

### International 0,75 l

#### Weiß

<i>2021 Chardonnay Somereto DOC , trocken</i> Catina Andrian / Südtirol / Italien / 92 Parker Pkt / 92 Pkt James Suckling		38
<i>2021 Grüner Veltliner Smaragd „Terrassen“ , trocken</i> Dömane Wachau / Österreich		39
<i>2020 Chardonnay „Yarden“ , trocken</i> Golan Heights Winery / Golanhöhen / Israel		39
<i>2021 Pouilly – Fumé , trocken</i> Domaine Langlois Chateau		44

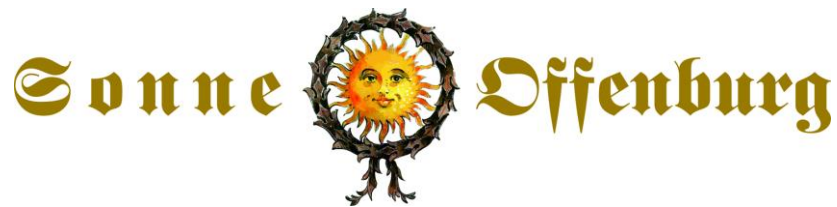


## Heimat der badischen Küche

### Rot

<i>2019 Nero D'Avola „Chiaramonte“ DOC , trocken</i>	32
Firriato / Sizilien / Italien / 94 Pkt James Suckling	
<i>2018 Mompertone Monferrato DOC , trocken</i>	39
Babera & Syrah / Prunotto / Piemont / Italien / 92 Pkt James Suckling	
<i>2019 Primitivo „Torcicoda“ Salento IGT</i>	38
wenn Schon Primitivo,dann wenigsten einen der besten Tormaresca / Apulien / Italien	
<i>2018 Barolo DOCG , trocken</i>	79
Giacomo Borgogno & Figli / Piemont / Italien / 93 Pkt Wine Enthusiast	
<i>2018 Portia Crianza DO , trocken</i>	36
Bodegas Portia / Ribera Del Duero / Spanien / 93 Pkt James Suckling	
<i>2017 Marqués de Murrieta Reserva DOCa , trocken</i>	56
Marqués de Murrieta / Rioja / Spanien / 96 Pkt James Suckling / 96 Guia Proensa	
<i>2015 La Rioja Alta Vina Ardanza Reserva DOCa , trocken</i>	69
La Rioja Alta / Rioja / Spanien / 96 Pkt James Suckling	
<i>2018 Château Rozier AOC , trocken</i>	52
AOC Saint-Emillion Grand Cru / Bordeaux / Frankreich	
<i>2019 Bourgogne Pinot Noir , trocken</i>	59
Domaine Paul Pillot / Burgund / Frankreich	
<i>2020 Malbec / Cabernet Sauvignon „Puro“ , trocken</i>	34
Dieter Meier / Mendoza / Argentinien	





## Heimat der badischen Küche

### Bier

#### Brauwerk.Bier.Offenburg

##### vom Fass

Pils	0,3 l	3,60	0,4 l	4,60
Export	0,3 l	3,60	0,4 l	4,60
Hefeweizen naturtrüb	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90

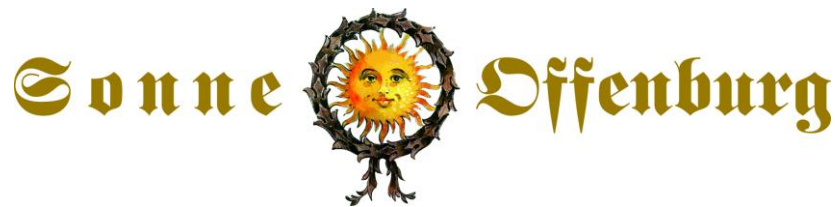
##### aus der Flasche

Pale Ale Black Forest Style	0,33 l			3,90
Kristallweizen	0,5 l			4,90
dunkles Hefeweizen	0,5 l			4,90
Lagerbier Alkoholfrei	0,33 l			3,80
Erdinger Hefe Alkoholfrei	0,5 l			4,50

### Wasser

#### Schwarzwald.Sprudel

Classic Exklusiv	0,25 l			3,20
Classic Exklusiv	0,75 l			6,50
Still Exklusiv	0,25 l			3,20
Still Exklusiv	0,75 l			6,50
Medium Exklusiv	0,5 l			5,20



## Heimat der badischen Küche

### Alkohol.Frei

#### Soft.Drinks

Coca – Cola	0,33 l	3,90
Coca – Cola Zero	0,33 l	3,90
Fanta	0,33 l	3,90
Sprite	0,2 l	2,90
Mezzo – Mix	0,33 l	3,90
Orangina Gelb / Rot	0,25 l	3,80
Himbeer- Minz – Limo Schwarzwald.Sprudel	0,25 l	3,80
Limette – Ingwer – Limo Schwarzwald.Sprudel	0,25 l	3,80
Trade Island SUPERPREMIUM Eistee Pfirsich	0,33 l	4,50
Bitter Lemon / Ginger Ale – Schweppes	0,2 l	3,20
Tonic / Ginger Beer – Thomas Henry	0,2 l	3,50

#### Frucht.Saft.

##### *Schlör vom Bodensee*

Orangensaft	0,25 l	3,40
Apfelsaft	0,25 l	3,40
Johannisbeersaft	0,25 l	3,40
Maracujasaft	0,25 l	3,40
natürlich auch als Schorle	0,25 l	3,20

#### Heiß.Getränke

Tasse Kaffee		3,50
Cappuccino		3,90
Milchkaffee		3,90
Espresso		3,20
Espresso Macciato		3,40
Doppelter Espresso		4,20
Heiße Schokolade		3,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer  
 Alle alkoholischen Getränke enthalten Sulfite



## Heimat der badischen Küche

### Tee.Sorten

#### Teekanne Luxury Cups

Darjeeling / Rooibos / Kräuter / Grün / Pfefferminz / Früchte / Kamille 0,2 l 3,20

### Digestif

### Regional

#### Brennerei.Wörner

*aus Durbach - Traditionsbrennerei seit 1846*

*Alle Brände und Liköre sind aus eigenem Obstanbau! Von der Pflanze in die Flasche! Selten!*

Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	3,50
Williams -Christbirnen-Brand	2 cl	3,50
Zibärtli aus Wilden Zibarten	2 cl	3,90
Haferpflaume aus gelben Wildpflaumen	2 cl	3,90
Mirabelle, rein aus der kleinfruchtigen Sorte „Nancy“	2 cl	3,90
WALD! Himbeergeist	2 cl	4,20
Quittenbrand	2 cl	4,20
Alte Zwetschge – im Maulbeerfass gereift	2 cl	4,90
Apfelbrand im Eichenfass gereift	2 cl	4,90
Kräuterbrand – 18 verschiedene Kräuter 40% Alk.	2 cl	3,90
Gold – Williams (Williamsbrand verfeinert mit Birnensaft) 36% Alk	2 cl	3,90
Mirabellen – Likör 24% Alk	2 cl	4,20

#### Weingut.Schwörer

Marc vom Traminer – Eichenfass gereift	2 cl	3,60
Marc vom Gewürztraminer	2 cl	3,60
Topinambur	2 cl	2,90

# Sonne Offenburg

## Heimat der badischen Küche

### International

Malteco Vintage Reserva Rum 2009 / Guatemala	4 cl	9,00
Havana 7 Años / Kuba	4 cl	8,50
Cardhu Whisky 12 Jahr Single Malt Whisky	4 cl	9,50
The Ileach Islay Single Malt Scotch Whisky	4 cl	8,50
Tomatin Cu Bocan Highland Single Malt Scotch Whisky	4 cl	9,50
Carlos I Solera Gran Reserva Brandy de Jerez	4 cl	7,00
Ramazotti	2 cl	3,50
Kahlua Kaffeelikör	2 cl	3,90
Linie Aquavit	2 cl	3,90
Wodka 9 Mile / Deutschland	2 cl	3,50

### After.Dinner.Drinks

Jacky Cola	8,50
Wodka Lemon	8,50
Moscow Mule	9,00
Black Russian	8,50

### Schwarzwald.Gin 4cl

*Mit Thomas Henry Tonic 0,2l*

Gretchen Gin Tonic	8,90
Weissbart! Gin Tonic - Offenburg	9,50
Monkey 47 Gin Tonic	9,80