

## Heimat der badischen Küche

### Aperitif.Empfehlung

<b>Saison.Aperitif</b>	0,2 l	7,90
hausgemachter Birnen – Ingwer – Melisse – Sirup / Sekt / Soda		
<b>auch gerne alkoholfrei</b>	0,2 l	6,90
<b>Sonnen.Spritz</b>	0,2 l	7,50
Lavendelsirup / Privat Cuvée Sekt / Soda		
<b>Riesling.Sekt.Brut</b>	0,1 l	6,50
Weingut Freiherr von und zu Franckenstein		
<b>Vermouth.Riesling</b>	5 cl	5,00
Black Forest / on the Rocks		
<b>Weissbart! Gin Tonic</b>	0,2 l	9,50
Aufgefüllt mit Thomas Henry Tonic / Gin aus Offenburg		
<b>Brauwerk.Bier</b>	0,33 l	3,90
Pale Ale Black Forest Style		
<b>Rosé.Sekt alkoholfrei</b>	0,1 l	5,00
WG Durbach		
<b>Sonnen.Aufgang</b>	0,2 l	6,90
Tonic / Espresso (schmeckt wirklich)		

### Sommelier.Wein.Empfehlung 0,1 l

<b>Riesling Gneis VDP. Ortswein , trocken</b>	4,60	<b>Rosé, trocken 100% Cabernet Sauvignon</b>	4,20
Freiherr von und zu Franckenstein, Offenburg		Weingut Vollmer, Durbach	
<b>Sauvignon Blanc Granit, trocken</b>	4,60	<b>Spätburgunder QbA , trocken</b>	4,90
Weingut Schloss Ortenberg		Weingut Schloss Ortenberg	
<b>Chardonnay** , trocken</b>	5,60	<b>Spätburgunder Barrique , trocken</b>	5,40
Weingut Alexander Laible, Durbach		Weingut Vollmer, Durbach	
<b>Grauburgunder Famose Schose, trocken</b>	4,90	<b>Muskateller, feinfruchtig</b>	5,50
Weinhaus Bettina Schumann, Kaiserstuhl		Weingut Isele, Breisgau	

**Weitere Offene Weine im 0,2 l Ausschank sowie Flaschenweine finden Sie in unserer umfangreichen Weinkarte**

# Sonne Offenburg

Heimat der badischen Küche

## Sonnen.Menü

Gänsestopf.Leber

\*

Ochs.Tail

\*

Zander.Filet

Vanillekraut / Kartoffeln

oder

Kalbs.Geschnetzeltes

Rösti / Gemüse

oder

Getrüffelte.Tagliatelle

Grüner Spargel / Cherrytomaten / Kokosmilch

\*

Sonnige.Dessertvariation

3 Gang 53

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang zur Wahl / Dessert)

4 Gang 62

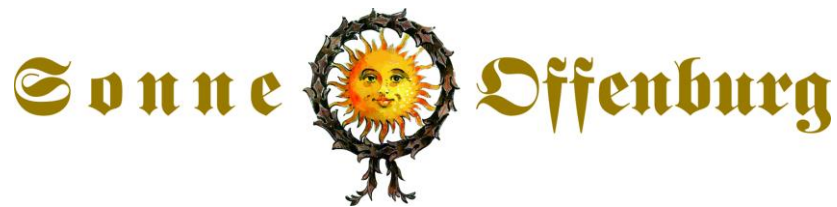
(Hauptgang zur Wahl)



## Heimat der badischen Küche

### Vor.Speisen & Suppen

<b>Herbst.Salat</b>	6
Kleine feine Salatauswahl / Rohkost	
<b>Frischkäse.Lachs.Terrine</b>	16
Kräutersalat / Rote Beete Sprossen	
<b>Gänsestopf.Leber</b>	22
Gebraten / Traminergelee / geeistes Preiselbeeraspik	
<i>Perfekt dazu Scheurebe Auslese / Schwörer / Durbach</i>	0,1 1 6
<b>Ochs.Tail</b>	10
Ochsenschwanzsuppe / Rotweinravioli / Gemüseperlen	
<b>Schnecken.Suppe</b>	9
Gratiniert / mit Safran verfeinert	
<b>Rinder.Essenz</b>	8
Markklößchen	



## Heimat der badischen Küche

### Salate

<b>Salat.Chef</b>	21
knackige Salatvielfalt / Tageskreativität Andreas	
<b>Salat.Gourmet</b>	22
feinste Salatauswahl / Garnelen / Tomatenconfit	
<b>Salat.wilder.Förster</b>	20
Rohkost & Blattsalate/ Kräuterseitlinge / Croûtons	

### Aromatisch.Vegetarisch

<b>Käse.Spätzle</b>	14
3erlei Käse / Röstzwiebeln	
<b>Kräuter.Seitlinge</b>	24
Cremiger Rahm / feine Nudeln	
<b>Getrüffelte.Tagliatelle</b> ♡	22
Grüner Spargel / Cherrytomaten / Kokosmilch	



## Heimat der badischen Küche

### Haupt.Gang

<b>Kalbs.Leber</b>	22
Kartoffelpüree / Röstzwiebeln / karamellisierter Apfel	
<b>Kalbs.Tafel.Spitz</b>	25
Körnige Senfsoße / Kartoffeln	
<b>Kalbs.Geschnetzeltes</b>	27
Rösti / bunte Gemüsevielfalt	
<b>Poularden.Brust</b>	21
Kräuterrahm / Marktgemüse / Nudeln	
<b>Rump.Steak</b>	34
Kräuterbutter / Gemüse / Kartoffelkrapfen / Röstzwiebeln	
<b>Wurst.Salat</b>	10
Lyoner / saure Gurke / Bauernbrot	

# Sonne Offenburg

Heimat der badischen Küche

## Haupt.Gang

<b>Schweine.Filet</b>	24
Calvados / Gemüsevielfalt / hausgemachte Spätzle	
<b>Schweine.Schnitzel</b>	18
Wiener Art / Bratensauce / Pommes Frites	
<b>Lachs.Filet</b>	24
Rieslingschaum / feine Nudeln / Spinat	
<b>Zander.Filet</b>	26
Vanillekraut / Kartoffeln	

Bitte beachten Sie unsere Tagesempfehlung

# Sonne Offenburg

Heimat der badischen Küche

## Süssig.Keit

<b>Mousse.Au.Chocolat</b> Früchte	10
<b>Sorbet.Sonne</b> Frozenmangoragout / Rieslingsekt	8
<b>Sorbet.Variation.Hausgemacht</b> Feige / Kalamansi / Kirsche	8
<b>Ananas.Carpaccio</b> Kokoseis / Granatapfel	11
<b>Eistörtchen.Sonne</b> von der Traditionsmanufaktur Zampolli	9