

Sonne Offenburg

Heimat der badischen Küche

Aperitif.Empfehlung

Saison.Aperitif (auch Alkoholfrei möglich) hausgemachter Quitten – Sud mit Oma´s Rosen / Sekt	0,15 l	7,90
Sonnen.Spritz (auch Alkoholfrei möglich) Lavendelsirup / Privat Cuvée Sekt / Soda	0,2 l	7,50
Riesling.Sekt.Brut Weingut Freiherr von und zu Franckenstein	0,1 l	6,50
Vermouth.Riesling Black Forest / on the Rocks	5 cl	5,00
Weissbart! Gin Tonic Aufgefüllt mit Thomas Henry Tonic / Gin aus Offenburg	0,2 l	9,50
Brauwerk.Bier Pale Ale Black Forest Style	0,33 l	3,90
Rosé.Sekt Alkoholfrei WG Durbach	0,1 l	5,00
Sonnen.Aufgang Tonic / Espresso (schmeckt wirklich)	0,2 l	6,90

Sommelier.Wein.Empfehlung 0,1 l

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

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

Sonne Offenburg

Heimat der badischen Küche

Sonnen.Menü

Zander.Terrine.Getruffelt

*

Kürbis.Kokos.Suppe

*

Rouget.Barbet

Safranrisotto / mariniertes Chicoree

oder

Reh.Braten

Jäger Art / Edelpilzsauce / hausgemachte Spätzle / Marktgemüse

oder

Kürbis.Dreierlei

Ragout / Gegrillt / Ravioli

*

Sonnige.Dessertvariation

3 Gang 53

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang zur Wahl / Dessert)

4 Gang 62

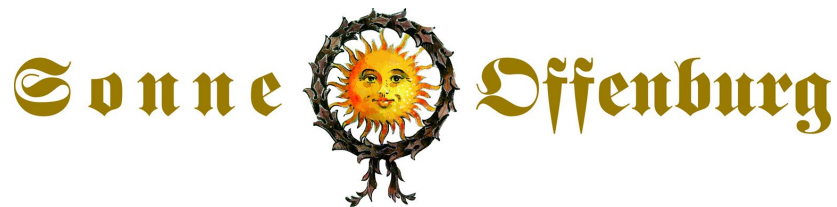
(Hauptgang zur Wahl)

Sonne Offenburg

Heimat der badischen Küche

Vor.Speisen & Suppen

Winter.Salat	6
Kleine feine Salatauswahl / Rohkost	
Feld.Salat	9
aus Ichenheim / Kartoffeldressing / Speck / Kracherle	
Zander.Terrine.Getruffelt	18
Feldsalat	
Gänse.Kraft.Essenz	10
Geflügelnocken / Gemüsestreifen	
Kürbis.Kokos.Suppe ✓	9
Kürbiskernöl	
Rinder.Essenz	8
Markklößchen	



Heimat der badischen Küche

Salate

Salat.Beef	24
Salatvielfalt / Rumpsteak / Kräuterbutter	
Salat.Vegi	23
feinste Salatauswahl / Ziegenkäse / Kürbisragout	
Salat.Salmon	22
Rohkost & Blattsalate/ gebratener Lachs / Rote Beete Mayo	

Aromatisch.Vegetarisch

Käse.Spätzle	14
3erlei Käse / Röstzwiebeln	
Kürbis.Dreierlei	25
Ragout / Gegrillt / Ravioli	
Getrüffelte.Tagliatelle ♡	22
Grüner Spargel / Cherrytomaten / Kokosmilch	

Sonne Offenburg

Heimat der badischen Küche

Haupt.Gang

Ochsen.Brust	25
Meerrettich / Kartoffeln / Rote Beete / Preiselbeeren	
Gänse.Brust.Und.Keule	45
Kartoffelknödel / Apfelrotkohl	
Reh.Braten	33
Jäger Art / Edelpilzsauce / hausgemachte Spätzle / Marktgemüse	
Rump.Steak	34
Birne / Gorgonzola / Gemüse / Kartoffelkrapfen	
Kalbs.Geschnetzeltes	28
Kräuterseitlinge / Rösti / bunte Gemüsevielfalt	
Lachs.Filet	24
Souffliert / Safranschaum / feine Nudeln / Spinat	
Rouget.Barbet	26
Safranrisotto / mariniertes Chicorée	

Sonne Offenburg

Heimat der badischen Küche

Haupt.Gang

Schweine.Filet	24
Walnusskruste / Gemüsevielfalt / hausgemachte Spätzle	
Schweine.Schnitzel	18
Wiener Art / Pommes Frites	
Wurst.Salat	10
Lyoner / saure Gurke / Bauernbrot	
Kalbs.Leber	24
Kartoffelpüree / Röstzwiebeln / karamellierter Apfel	

Bitte beachten Sie unsere Tagesempfehlung

Sonne Offenburg

Heimat der badischen Küche

Süssig.Keit

Mousse.Au.Chocolat Früchte	10
Sorbet.Sonne Frozenmangoragout / Rieslingsekt	8
Schokoladen.Triologie Mousse / Auflauf / Sorbet / Kaffee - Cognacsauce	14
Parfait.Variation Pflaumenröster	12
Eistörtchen.Sonne von der Traditionsmanufaktur Zampolli	9
Heimat.Törtchen nach Tagesangebot	6