

Heimat der badischen Küche

Aperitif.Empfehlung

Sonnen.Spritz (auch Alkoholfrei möglich) Lavendelsirup / Privat Cuvée Sekt / Soda	0,2 l	7,50
Riesling.Sekt.Brut Weingut Freiherr von und zu Franckenstein / Offenburg	0,1 l	6,50
Rosé.Sekt.Brut Weingut Alexander Laible / Durbach	0,1 l	7,90
Rosé.Sekt.Alkoholfrei Winzergenossenschaft Durbach	0,1 l	5,00
Blackforest.Wild.Wermut on the Rocks / Brennerei Wild Gengenbach	5 cl	5,00
Weissbart! Gin Tonic Aufgefüllt mit Thomas Henry Tonic / Gin aus Offenburg	0,2 l	9,50

Sommelier.Wein.Empfehlung 0,1 l

Riesling Gneis VDP. Ortswein , trocken 4,60 Freiherr von und zu Franckenstein / Offenburg	Rosé, trocken 100% Cabernet Sauvignon 4,20 Weingut Vollmer, Durbach
Sauvignon Blanc , trocken 5,20 Weingut Martin Wassmer / Markgräflerland	Spätburgunder , trocken 5,20 Weingut Martin Wassmer / Markgräflerland
Weissburgunder , trocken 4,50 „Bis in die Puppen“ / Schumann / Kaiserstuhl	Spätburgunder Barrique , trocken 5,40 Weingut Vollmer, Durbach
Grauburgunder, trocken 4,60 Münchweierer Kirchberg / Isele / Breisgau	Pago Del Cielo Celeste Roble , trocken 5,00 Bodegas Torres / Ribera Del Duero
Muskateller, feinfruchtig 5,50 Weingut Isele, Breisgau	Nero D´Avola „Chiamonte“, trocken 6,00 Firriato / Sizilien / Italien / 94 Pkt James Suckling

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



Heimat der badischen Küche

Badisches.Menü

Rahmkäse.Mousse

Walnusskaramell / Salat

*

Kalbs.Tafelspitz

Meerrettich / Kartoffeln / Preiselbeeren

*

Grieß.Flammerie

Zwetschgenkompott

3 Gang Menü

45

„Eine Mahlzeit ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonne“

(Anthelme Brillat-Savarin)



Heimat der badischen Küche

Sonnen.Menü

Kalbs.Tafelspitz.Scheiben

Vinaigrette / Salat

*

Krustentier.Cappuccino

Krustentier – Gemüse – Lolli

*

Ochsen.Backe

Burgundersoße / Urkarotte / Kartoffel - Selleriepüree

oder

Zander.Filet

Kross gebraten / Wurzelgemüse / Kartoffel – Selleriepüree

*

Mousse.Au.Chocolat

Pfirsichragout

3 Gang 49

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang zur Wahl / Dessert)

4 Gang 62

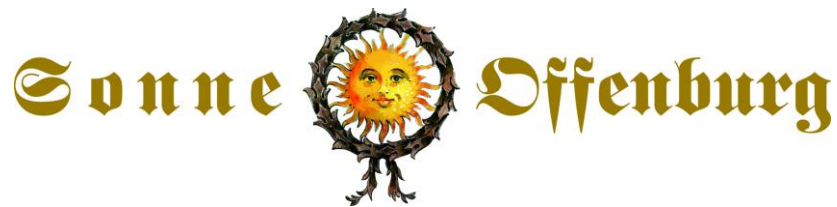
(Hauptgang zur Wahl)

Sonne Offenburg

Heimat der badischen Küche

Vor.Speisen & Suppen

Saison.Salat	7
Kleine feine Salatauswahl / Rohkost	
Feld.Salat	10
Kartoffeldressing / Speck / Kracherle	
Rahmkäse.Mousse	15
Walnusskaramell / Salat	
Kalbs.Tafelspitz.Scheiben	18
Vinaigrette / Salat	
Fluss.Krebs.Salat	23
Krustentierschaum	
Kartoffel.Suppe	10
Geräuchertes Forellenfilet	
Kraft.Brühe	9
Kräuterflädle / Frühlingslauch	
Krustentier.Cappuccino	14
Krustentier – Gemüse – Lolli	



Heimat der badischen Küche

Haupt.Gang.Fleisch

Badisches.Schäufele	17
Kartoffelsalat / Salatbouquet	
Schweine.Schnitzel	19
Wiener Art / Pommes	
Kalbs.Rahm.Schnitzel	32
Champignonrahm / hausgemachte Spätzle / Gemüsevielfalt	
Kalbs.Tafelspitz	25
Meerrettich / Kartoffeln / Preiselbeeren	
Kalbs.Cordon.Bleu	33
Schwarzwälder Schinken / Rahmkäse / Pommes	
Kalbs.Geschnetzeltes	29
Kräuterseitlinge / Gemüse / hausgemachte Spätzle	
Poularden.Brust	28
Mediterranes Gemüse / Nudeln / Kräutersauce	
Ochsen.Backe	29
Burgundersoße / Urkarotte / Kartoffel - Selleriepüree	
Rump.Steak	38
Ratatouille / Maisgrieß	



Heimat der badischen Küche

Fisch & Vegetarisch

Käse.Spätzle	16
3erlei Käse / Röstzwiebeln	
Soja.Sticks ✓	25
Polenta / Ratatouille / Schmortomaten	
Salat.Vegi ✓	18
feinste Salatauswahl / Kräuterseilinge / Champignons	
Zander.Filet	25
Kross gebraten / Wurzelgemüse / Kartoffel – Selleriepüree	
Fluss.Krebs.Ragout	27
Grüner Spargel / Nudeln	

Sonne Offenburg

Heimat der badischen Küche

Süssig.Keit

Mousse.Au.Chocolat Pfirsichragout	11
Sorbet.Sonne Frozenmangoragout / Rieslingsekt	9
Grieß.Flammerie Zwetschgenkompott	11
Apfel.Strudel hausgemachtes Vanilleeis / Sahne	9
Heimat.Törtchen nach Tagesangebot	7
Affogato.al.caffè hausgemachtes Vanilleeis	6