

# Sonne Offenburg

## Heimat der badischen Küche

### Aperitif.Empfehlung

<b>Saison.Aperitif (auch alkoholfrei möglich)</b>	0,15 l	8,50
hausgemachter sweet&spicy Grapefruit - Sud / Privat Cuvée Sekt		
<b>Sonnen.Spritz (herb &amp; erfrischend)</b>	0,2 l	8,50
Waldwiesen Aperitif / Calamansi Balsam / Sekt / Soda		
<b>G´Vine.Gin.Tonic</b>	0,25 l	9,50
Gin destilliert aus Weintrauben / mit Thomas Henry Tonic aufgefüllt		
<b>Tocco.Zero.Alkoholfrei</b>	0,2 l	7,50
Venezero Aperitivo / Holunderblütensirup / alkoholfreier Rosé Sekt / Soda		
<b>Riesling.Sekt.Brut</b>	0,1 l	7,50
Weingut Freiherr von und zu Franckenstein / Offenburg		
<b>Pinot.Grigio.Rosé.Spumante.Brut</b>	0,1 l	7,90
Azienda Agricola La Jara / Italien		
<b>Blackforest.Wild.Wermut</b>	5 cl	6,00
on the Rocks / Brennerei Wild Gengenbach		

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

<b>Riesling Granit, trocken</b>	4,90	<b>Spätburgunder Rosé Mittenmang, trocken</b>	4,80
Weingut Schloss Ortenberg		Weingut Schloss Ortenberg	
<b>Sauvignon Blanc, trocken</b>	5,40	<b>Spätburgunder Kochberg, trocken (Barrique)</b>	5,80
Weingut Martin Wassmer / Markgräflerland		Weingut Andreas Vollmer / Durbach	
<b>Walk on Clouds (Weissb. &amp; Chardo), tr.</b>	4,80	<b>Cabernet Sauvignon Kasselberg, trocken</b>	5,20
Bettina Schumann / Kaiserstuhl		Weingut Andreas Vollmer / Durbach	
<b>Grauburgunder Kirchberg, trocken</b>	4,90	<b>Unexpected Garnacha Tinto, trocken</b>	5,20
Weingut Isele / Münchweier / Breisgau		Pago Ayles / Spanien	
<b>Weiss.Wein.Gut.Cuvée, feinfruchtig</b>	4,20		
Freiherr von zu Franckenstein / Offenburg			

weitere offene Weine im 0,2 l Ausschank sowie Flaschenweine finden Sie in unserer umfangreichen Weinkarte

# Sonne Offenburg

Heimat der badischen Küche

## Sonnen.Menü

### **Spargel.Salat**

Schwarzwälder Schinken / Kräuter

\*

### **Bärlauch.Suppe**

Kräuteröl

\*

### **Egli.Filet**

Kartoffel / Blutwurst / Räucheraal / Gurke / Senfsaat

oder

### **Lamm.Hüfte**

rosa gebraten / Ras el-Hanout-Creme / Rissolée Kartoffeln

\*

### **Rhabarber.Mousse**

Schokoladenknusper / Limette / Erdbeersorbet

Drei-Gänge-Menü 55

Vier-Gänge-Menü 64

# Sonne Offenburg

Heimat der badischen Küche

## Vor.Speisen & Suppen

<b>Saison.Salat</b>	8
kleine feine Salatauswahl / Rohkost / geröstete Kerne	
<b>Bunter.Spargel.Salat</b>	15
Schwarzwälder Schinken / Kräuter	
<b>Rinder.Carpaccio</b>	16
Olivenöl / Zitrone / Grana Padano	
<b>Rinder.Essenz</b>	12
Markklößchen / Gemüsestreifen	
<b>Spargel.Creme.Suppe</b>	12
Grüner Spargel / Kracherle	
<b>Bärlauch.Suppe</b> 	10
Kräuteröl	

# Sonne Offenburg

Heimat der badischen Küche

## Sonnen.Klassiker

<b>Schweine.Schnitzel</b> Wiener Art / Pommes	20
<b>Kalbs.Leber.Scheiben</b> rosa gebraten / Apfelscheiben / Röstzwiebeln / Kartoffelpüree	25
<b>Rinder.Brust</b> Urloffener Meerrettichsauce / Bouillonkartoffeln	23
<b>Schweine.Filet.Medaillons</b> Champignonrahmsauce / Frühlingsgemüse / hausgemachte Spätzle	24

„Eine Mahlzeit ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonne“  
(Anthelme Brillat-Savarin)

# Sonne Offenburg

Heimat der badischen Küche

## Vegetarisch & Spargel

<b>Käse.Spätzle</b>	18
dreierlei Käse / Röstzwiebeln / Petersilie	
<b>Würzige.Auberginen.Creme</b>	23
Frühlingsgemüse / Tapioka Chips 	
<b>Portion.Spargel</b>	28
Sauce Hollandaise / Salzkartoffeln	
mit gemischtem Schinken	+ 9
mit Schweineschnitzel	+ 15
mit gebratenem Rumpsteak	+ 19
mit Eglifilet	+ 19

# Sonne Offenburg

## Heimat der badischen Küche

### Haupt.Gang

<b>Egli.Filet</b>	32
Kartoffel / Blutwurst / Räucheraal / Gurke / Senfsaat	
<b>Seeteufel.Medaillons</b>	30
Rieslingschaum / Orangen Fenchel / Venere Reis	
<b>Bärlauch.Pasta</b>	31
gebratene Garnelen / Krustentierschaum	
<b>Perlhuhn.Brust</b>	27
gebraten / Rosmarinjus / Wilder Brokkoli / Süßkartoffelpüree	
<b>Rump.Steak</b>	35
Pfeffersauce / Frühlingsgemüse / Pommes Frites	
<b>Kalbsrahm.Geschnetzeltes</b>	29
Züricher Art / Frühlingsgemüse / hausgemachte Spätzle	
<b>Lamm.Hüfte</b>	30
rosa gebraten / Ras el-Hanout-Creme / Rissolée Kartoffeln	

# Sonne Offenburg

## Heimat der badischen Küche

### Süssig.Keit

<b>Rhabarber.Mousse</b>	12
Schokoladenknusper / Limette / Erdbeersorbet	
<b>Sorbet.Sonne</b>	8
Rhabarbersorbet / Rieslingsekt Brut	
<b>Affogato.al.caffè</b>	7
Vanilleeis von der Traditionsmanufaktur Zampolli	
<b>Erdbeer.Parfait</b>	10
Keksknusper / Erdbeer – Minz Salat	
<b>Eis.Bolle</b>	3
eine Kugel Eis von der Traditionsmanufaktur Zampolli / hausgemachtes Sorbet nach Wahl	
Vanille / Schokolade / Erdbeersorbet / Bergamotte / Rhabarbersorbet	