

Gasthaus Sonne Vörstetten

Unsere Restaurant-Öffnungszeiten

Montag + Dienstag: Ruhetag

Mittwoch bis Samstag: 17:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag: 12:00 bis 14:00 Uhr 17:00 bis 22:00 Uhr

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung oder Bestellung, täglich ab 12:00 Uhr, telefonisch unter der Nummer

07666/2326

entgegen. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

Ihr Gasthaus Sonne Vörstetten

Menü

*Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Orangengremolata und steierischem Kürbiskernöl*

xxx

*Ragout vom heimischen Reh
mit glaciertem Apfelrotkohl, gefülltem Bratapfel
und gebratenen Semmelknödeln*

xxx

*In der Röhre gebackener Ofenschlupfer von Brioche und Äpfeln,
mit Rosinen, marinierten „Kaiserstühler Zwetschgen“, Walnusseis
und Vanillesauce*

52,90

Vegetarisches Menü

*Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Orangengremolata und steierischem Kürbiskernöl*

xxx

*Fregola-Sarda (geröstete Pasta aus Sardinien) mit kalt gepresstem Olivenöl,
buntem Ofengemüse, frischem Parmesan und Wildkräutern*

xxx

*In der Röhre gebackener Ofenschlupfer von Brioche und Äpfeln,
mit Rosinen marinierten „Kaiserstühler Zwetschgen“, Walnusseis
und Vanillesauce*

41,90

Vorspeisen

„Unser Tomate-Mozzarella“

*Carpaccio von der Coeur de Boeuf Tomate mariniert mit altem Balsamico, gerösteten
Pinienkernen und cremiger Burrata*

14,90

*Kleiner Salat der Saison mit Kirschtomaten, Gurken,
gerösteten Kernen und heller Balsamico-Vinaigrette*

7,50

*Hausgemachter Rindfleischsalat vom Tafelspitz,
an lauwarmer Schnittlauch-Vinaigrette, geschmortem Hokkaidokürbis
und kleinem Feldsalat*

15,50

*Badischer Freiland-Feldsalat mit heller Balsamico Vinaigrette,
röschem Speck und Buttercroûtons*

10,90

*Als vegetarische Alternative servieren wir Ihnen den Feldsalat
mit gerösteten Mandelblättern*

10,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle

7,50

*Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Orangengremolata und steierischem Kürbiskernöl*

9,50

Vegetarische Gerichte

*Fregola-Sarda (geröstete Pasta aus Sardinien) mit kalt gepresstem Olivenöl,
buntem Ofengemüse, frischem Parmesan, und marinierten Wildkräutern*

24,90

*Hausgemachter Kräutercrêpes mit gebratenen Steinchampignons, Kräutersaitlingen,
Austernpilzen, Kirschtomaten und jungem Lauch, an Kräuter-Béchamel-Sauce*

23,90

Hauptgänge

*Gebratenes Filet vom Flusszander
mit Kartoffel-Kürbiskern-Rösti, sautiertem Babyspinat
und Sauce von hellem Portwein*

27,90

*Gebratenes Putenbruststeak mit hausgemachter Kräuterbutter,
provenzalischen Bohnencassoulet und Rissolées Kartoffeln*

22,90

*Ragout vom heimischen Reh
mit glaciertem Apfelrotkohl, gefülltem Bratapfel
und gebratenen Semmelknödeln*

35,50

*Filet vom Landschwein mit glaciertem Gemüse,
hausgemachten Spätzle und Rahmsauce*

26,90

*Badischer Sauerbraten
mit kalt gerührten Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle*

26,90

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit kalt gerührten Preiselbeeren,
Pommes Frites oder mit großem gemischtem Blattsalat*

27,90

Rahmschnitzel vom Kalb mit hausgemachten Spätzle

27,90

*Rinderleber geröstet oder sauer mit Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln oder Pommes Frites*

16,50

Wurstsalat, Flammkuchen & Salate

*Marinierter Wurstsalat mit Gewürzgurke, Zwiebeln
frischen Kräutern und Baguette*

12,50

als Straßburger mit Käse

13,50

„Badisches Dreierlei“

Wurstsalat, Kräuterquark und Brägele

14,90

Flammkuchen „Classic“

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und frischen Kräuter

13,90

Flammkuchen „Käse“

mit Sauerrahm, Zwiebeln, Emmentaler und frischen Kräutern

13,90

*Großer gemischter Blattsalat der Saison an heller Balsamico-Vinaigrette,
mit Kirschtomaten, Gurke und gerösteten Kernen*

13,90

für Sie optional zum Salat dazu:

+Ziegenfrischkäse mit Wildblütenhonig

5,50

+ Yakitori Spieße, Hähnchenbrust-Innenfilet in hausgemachter Yakitori Marinade (4 Stück)

7,90

+ gebratenem Streifen von der Putenbrust

6,90

+ gebratenem Filet vom Flusszander

12,90

Dessert

*Crème Brûlée von Bourbon Vanille mit marinierten Waldbeeren
und Sorbet vom Weinbergpfirsich*

10,90

*In der Röhre gebackener Ofenschlupfer von Brioche und Äpfeln,
mit Rosinen, marinierten „Kaiserstühler Zwetschgen“, Walnusseis
und Vanillesauce*

11,50

*Sorbet von Sizilianischen Zitronen,
mit Rieslingsekt aufgegossen*

9,90

*Sorbet von der Birne mit Williams Christ Brand
im Weinglas serviert*

9,90

Kugel Eis mit marinierten Waldbeeren

3,50

Kugel Sorbet mit marinierten Waldbeeren

4,00

*Wir halten eine Auswahl an verschiedenen Eis und Sorbet Spezialitäten für Sie
bereit, wir freuen uns Sie beraten zu dürfen*