

Gasthaus Sonne Vörstetten

Unsere Restaurant und Abholzeiten:

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 10:00 Uhr, telefonisch unter der Nummer

07666/2326

oder

jederzeit per Mail

info@sonne-voerstetten.de

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, kalt gerührten Cranberrys
und hausgemachten Spätzle*

xxx

*„Variation von der heimischen Brombeere“
Hausgemachte Brombeer-Schokoschnitte mit Nougat-Knusperboden,
Granitée von der Brombeere und luftiger Espuma*

40,50

Vegetarisches Menü

*Wildkräutersalate an heller Balsamico Vinaigrette
mit Kichererbsen-Kürbis Falafel, Orangen-Fenchel, Granatapfelkernen
und Johannisbeer-Orangen-Sauce*

xxx

*In der Röhre gebackener Spaghettikürbis mit frisch gehobeltem Parmesan,
hausgemachtem Kürbiskernrösti, sautiertem Blattspinat
und fruchtigem Tomatensugo*

xxx

*Crème Brûlée vom Bourbon Vanille
mit marinierten Himbeeren und Sauerrahmeis*

33,90

Unsere Empfehlung für Sie

Korrespondierende Weinbegleitung zu den Menüs

16,50

Alkoholfreie Getränkebegleitung mit Erzeugnissen von der Manufaktur Jörg Geiger

13,50

Vorspeisen

*Wildkräutersalate an heller Balsamico Vinaigrette
mit mild geräucherter Entenbrust, Orangen-Fenchel, Granatapfelkernen
und Johannisbeer-Orangen-Sauce*

10,90

oder

„als Vegetarische Variante:“

mit Kichererbsen-Kürbis Falafel und Johannisbeer-Orangen-Sauce

9,90

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

5,50

*Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffeltem Parmesanmarinade,
marinierten Kirschtomaten, Pinienkernen und Rucola*

13,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle

5,50

*Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Orangengremolata und steierischem Kürbiskernöl*

8,50

Vegetarische Gerichte

*Tagliatelle à la crème mit frischen Kräutern, gebratenen Pfifferlingen
und Kräuterseitlingen*

18,90

*Kürbis-Steckrüben-Bratlinge
mit lauwarmen, marinierten Belugalinsen und Rote Bete-Apfel-Salsa*

16,90

*In der Röhre gebackener Spaghettikürbis mit frisch gehobeltem Parmesan,
hausgemachtem Kürbiskernrösti, sautiertem Blattspinat
und fruchtigem Tomatensugo*

18,90

Hauptgänge aus Meer und See

*Gebratenes Filet vom Flusszander
mit sautiertem Blattspinat, confierten Kirschtomaten, Tagliatelle
und Weißweinsauce*
24,90

*Gebratene Filets von der Dorade Royal
mit Ragout von zweierlei Kürbis, Kirschtomaten und jungem Lauch,
Rote Bete Kartoffeln und leichter Meerrettichsauce*
21,90

Hauptgänge von Wald und Wiese

*Ragout vom heimischen Reh
mit glaciertem Apfelrotkohl, kalt gerührten Cranberrys
und hausgemachten Spätzle*
26,90

*Gebratenes Rinderfilet an Dijon-Senf-Rahmsauce
mit Ragout von zweierlei Kürbis, Kirschtomaten, jungem Lauch
und hausgemachtem Kürbiskernrösti*
28,90

*Gesottene Badische Ochsenbrust
mit geschmortem Wurzelgemüse, Rote Beete Kartoffeln
und Meerrettich-Apfel-Sauce*
18,50

*Gebratene Medaillons vom Landschwein,
an Rahmsauce mit glaciertem Apfelrotkohl
und hausgemachten Spätzle*
22,90

*Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes Frites oder mit großem gemischtem Blattsalat*
21,90

Rahmschnitzel vom Kalb mit hausgemachten Spätzle
21,90

*Rinderleber geröstet oder sauer mit Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln*
13,50

Dessert

Sorbetvariation mit frischen Früchten und Beeren

7,90

Crème Brûlée vom Bourbon Vanille

mit marinierten Himbeeren und Sauerrahmeis

8,90

*Hausgemachter Zwetschgenröster mit Vanilleeis,
frischen Beeren und geschlagener Sahne*

7,90

„Variation von der heimischen Brombeere“

*Hausgemachte Brombeer-Schokoschnitte mit Nougat-Knusperboden,
Granitée von der Brombeere und luftiger Espuma*

9,90

*Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
mit marinierten Kaiserstühler Zwetschgen und Vanilleeis*

8,90

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und geschlagener Sahne*

6,50

*Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce
und geschlagener Sahne*

6,50

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

6,90

Kugel Eis mit frischen Beeren

2,50

Kugel Sorbet mit frischen Beeren

3,10

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

*Wir bitten Sie zu beachten, dass wir unsere Desserts aus logistischen Gründen derzeit nicht
zur Abholung oder Anlieferung anbieten können.*