

# SPEISEKARTE

*Herzlich Willkommen im Schwarzwaldhotel und Restaurant LANDHAUS SONNENHOF.  
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.  
Vor allem einen guten Appetit.*

## **REGIONALE FRISCHE – BADISCHE KULINARIK**

*Zartes Fleisch aus der Aufzucht befreundeter Bauern, frischer Fisch, ausgesuchte Kräuter und Gewürze, erntefrisches Gemüse, saisonale Köstlichkeiten, Geräuchertes aus dem Schwarzwald und die Leidenschaft für gutes Essen. Das sind die Zutaten aus denen unser Küchenchef Jürgen Hartkopf Ihnen klassische und eigene Kreationen zubereitet.*

*Unsere Produkte stammen von Erzeugern, bei denen wir uns vor Ort über die Herstellung informiert haben. Unsere regionalen Hersteller liefern qualitativ erstklassige Lebensmittel. Deshalb aus der Region frisch auf unseren Tisch.*



## **SCHMECK DEN SÜDEN**

*Jedes unserer „Schmeck den Süden“ Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht der baden-württembergische Löwe mit dem das Gericht gekennzeichnet ist und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird. Außerdem werden wir jährlich durch die Marketinggesellschaft Baden-Württemberg auf die verwendeten Rohstoffe kontrolliert.*

*Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolut frische Produkte. Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus aber auch saisonale Küche: Auf den Teller kommt das was die Jahreszeit hergibt. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“ Philosophie.*

*Lassen Sie es sich schmecken.  
Ihr Sonnenhof Team*

## **UNSERE LIEFERANTEN**

Brot von der Bäckerei Gutmann in Utzenfeld.  
Gemüse von der Firma Häringer in Winden.  
Kalb- und Rindfleisch von der Metzgerei Krone in Schönau.  
Kalb- und Rindfleisch von der Firma Adler in Bonndorf.  
QUALIVO Schweinefleisch von der Firma Adler in Bonndorf.  
Fisch von der Schwarzwälder Forellenzucht Tress in Lauchringen  
Reh von befreundeten Jägern aus der Region.  
Frischeprodukte von der Firma Prohoga in Villingen-Schwenningen.

## **ZUSATZSTOFFE**

1- MIT FARBSTOFF. 2- MIT KONSERVIERUNGSMITTEL. 3- MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL. 4- MIT GESCHMACKS-  
VERSTÄRKER. 5- GESCHWEFELT. 6- MIT SCHWÄRZUNGSMITTEL. 7- MIT PHOSPHAT. 8- MIT NITRITPÖKELSALZ.  
9- MIT MILCHEIWEISS. 10- GEWACHST. 11- MIT SÜSSUNGSMITTEL.

*Für unsere Suppen und Saucen verwenden wir auch handelsübliche Würzmittel, in denen ggf. auch Geschmacks-  
verstärker enthalten sind.*

*Die in unseren Speisen enthaltenen Allergene können Sie auf einer Extrakarte einsehen, die Ihnen unser  
Servicepersonal gerne aushändigt.*

## SUPPEN

### **BADISCHE FLÄDELESUPPE**

FEINE RINDERKRAFTBRÜHE MIT PFANNKUCHENSTREIFEN (4,9)

### **TOMATENCREMESUPPE**

FRUCHTIGE RAHMSUPPE AUS FRISCHEN STRAUCHTOMATEN  
MIT KIRSCHWASSERSAHNE (4,9)

## VORSPEISEN UND SALATE

### **BUNTER SALATTELLER**

MIT ROHKOST- UND BLATTSALATEN IN FEINER HAUSDRESSING (4,9)

### **SALAT SCHWARZWÄLDER ART**

BUNTER SALATTELLER MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN (4, 8, 9)

## UNSERE KLASSIKER

### **TRUTHAHNBRUSTSCHNITZEL**

IN MANDELHÜLLE GEBRATEN, MIT POMMES FRITES UND BUNTER  
SALATSCHÜSSEL (4,9)

### **TESSINER KÄSESCHNITZEL**



PIKANTES SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL IN KÄSEHÜLLE GEBRATEN,  
MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE UND BUNTER SALATSCHÜSSEL (4,9)

### **WILDERERTOPF VOM EULENWALD**

ZARTES HIRSCHRAGOUT MIT CHAMPIGNONS IN WILDSAUCE,  
DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLE, PREISELBEEREN UND BUNTE  
SALATSCHÜSSEL (4,9)

## BADISCH ANGERICHTET

*Wir haben für Sie eine kleine Auswahl von original landschaftstypischen Gerichten zusammengestellt. Nicht umsonst nennt man Baden den „Paradiesgarten am Oberrhein“.*

*Durch die Nachbarschaft zum Elsaß, zur Schweiz und die historische Verbindung zum habsburgischen Österreich sind hier im Wandel der Zeit zahllose bodenständige Rezepte entstanden. Was wir hier im traditionsbewußten Schwarzwald davon weitergeben, geschieht aus Liebe zu unserer schönen Badischen Heimat und, um unseren Gästen Genuss und Lebensfreude auf Badische Art zu servieren.*

„En Guete.“

### **BADISCHER SUPPENTOPF**

TERRINE RINDERKRAFTBRÜHE MIT FLÄDELE, STREIFEN VOM WURZELGEMÜSE UND WÜRFEL VOM BADISCHEN OCHSENFLEISCH, DAZU HERZHAFTES BAUERNBROT (4)

### **GERÄUCHERTES SCHWARZWALDFORELLENFILET**

GANZES FORELLENFILET (KALT) AUS SCHWARZWÄLDER AUFZUCHT, MIT SAHNEMEERRETTICH, KLEINEM BLATTSALAT UND TOAST (4, 5, 9)

### **OCHSENFLEISCH IN MEERRETTICHRAHMSAUCE**

HERRLICH ZARTES RINDFLEISCH IN PIKANTER MEERRETTICHSAUCE, DAZU PREISELBEEREN, BUTTERKARTOFFELN UND BUNTE SALATSCHÜSSEL. TYPISCH BADISCHE FESTMAHLZEIT (4,9)

### **SCHWEINERÜCKENSTEAK JÄGER ART**

SAFTIGES SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT RAHMSAUCE, DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND BUNTE SALATSCHÜSSEL (4,9)



### **PLÄTZCHEN VOM HEIMISCHEN WEIDEKALBSRÜCKEN**

KLEINE SCHNITZEL VOM WEIDEKALBSRÜCKEN IN BUTTER GEBRATEN, AN SCHARLOTTE-BALSAMICO-SAUCE, GEMÜSE DER SAISON, HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND BUNTE SALATSCHÜSSEL (4, 9)

## VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

### SCHNITZELTELLER SONNENHOF



PANIERTES SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES  
UND BUNTER SALATSCHÜSSEL (4, 9)

### SCHWEINEFILET VOM GRILL



SAFTIGES MEDAILLON VOM SCHWEIN MIT KRÄFTIGER JUS UND  
KÜRBIS-WALDPILZRAHM, DAZU GEMÜSEGARNITUR  
UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE, BUNTE SALATSCHÜSSEL (4, 9)

### PFEFFERSTEAK SONNENHOF

SAFTIGES RUMPSTEAK VOM ANGUSRIND MIT SAUCE VON  
ZWEIERLEI PFEFFER, DAZU KARTOFFELKROKETTEN UND BUNTE  
SALATSCHÜSSEL (4, 9)

### RINDERFILET MIT LAUCHZWIEBEL-KRÄUTERKRUSTE



FLEISCH VOM RIND AUS HEIMISCHER AUFZUCHT ÜBERBACKEN,  
DAZU KRÄFTIGE ROTWEINSAUCE, BUNTES GEMÜSE DER SAISON,  
WÜRFELKARTOFFEL UND BUNTE SALATSCHÜSSEL (4, 9)

## AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

### GEBRATENE SCHWARZWALDFORELLENFILETS



IN ZITRONEN-KRÄUTERBUTTER, DAZU SALZKARTOFFELN UND  
BUNTE SALATSCHÜSSEL (4, 9)

### GEBRATENE MEDAILLONS VOM SAIBLINGSFILET



AUS SCHWARZWÄLDER AUFZUCHT, AUF GLASIERTEM WURZEL-  
GEMÜSE, DAZU KIRSCHTOMATENBUTTER, KRÄUTERKARTOFFELN  
UND BUNTE SALATSCHÜSSEL (4, 9)