

# *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 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, kalt gerührten Preiselbeeren  
und hausgemachten Spätzle*

xxx

*In der Röhre gebackener Ofenschlupfer von Brioche und Äpfeln,  
mit Rosinen, Kaiserstühler Zwetschgen, Linzertorteneis  
und Vanillesauce*

45,90

---

## *Vegetarisches Menü*

*Praline vom milden Ziegenfrischkäse mit geschmortem Hokkaidokürbis,  
Tomaten-Apfel-Chutney, karamellisierten Walnüssen und Roter Bete*

xxx

*Schwarzwurzel-Gemüse-Risotto mit gebratenen Waldpilzen,  
frisch geriebenem Parmesan, Selleriestroh  
und Sauce von hellem Portwein*

xxx

*„Banana-Split nach Art des Hauses“*

*Lassen Sie sich von diesem neu interpretierten Klassiker überraschen*

42,90

## Vorspeisen

---

*Praline vom milden Ziegenfrischkäse mit geschmortem Hokkaidokürbis,  
Tomaten-Apfel-Chutney, karamellisierten Walnüssen und Roter Bete*  
13,90

*Badischer Freiland-Feldsalat an Preiselbeer-Balsamico-Vinaigrette  
mit Streifen von der Sous Vide gegarten Gans, Granatapfelkernen  
und Buttercroûtons*  
17,90

*Kleiner Salat der Saison mit Kirschtomaten, Gurken,  
gerösteten Kernen und heller Balsamico-Vinaigrette*  
6,50

*Badischer Freiland-Feldsalat mit heller Balsamico Vinaigrette,  
röschem Speck und Buttercroûtons*  
9,50

## Suppen

---

*Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle*  
6,90

*Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit Orangengremolata und steierischem Kürbiskernöl*  
8,50

## Vegetarische Gerichte

---

*Schwarzwurzel-Gemüse-Risotto mit gebratenen Waldpilzen,  
frisch geriebenem Parmesan, Selleriestroh  
und Sauce von hellem Portwein*  
21,90

*Dreierlei hausgemachte Quiches  
mit Apfelrotkohl, glacierten Maronen, Selleriestroh  
und Preiselbeersauce*  
23,90

## Hauptgänge

---

*Gebratenes Filet vom Flusszander  
mit Champagner-Risotto, sautiertem Babyspinat  
und Sauce von hellem Portwein*

26,90

*In Aromaten gebratenes Rumpsteak vom Färsenroastbeef  
Pommes Frites und hausgemachter Kräuterbutter*

32,90

*Ragout vom heimischen Reh  
mit glaciertem Apfelrotkohl, kalt gerührten Preiselbeeren  
und hausgemachten Spätzle*

30,50

*Filet vom Landschwein mit gebratenen Waldpilzen,  
glaciertem Wurzelgemüse, hausgemachten Spätzle  
und Rahmsauce*

24,90

*Badischer Sauerbraten  
mit glaciertem Apfelrotkohl, kalt gerührten Preiselbeeren  
und hausgemachten Spätzle*

24,90

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

24,90

*Rahmschnitzel vom Kalb mit hausgemachten Spätzle*

22,90

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

13,50

## *Wurstsalat, Flammkuchen & Salate*

---

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

10,50

*als Straßburger mit Käse*

12,50

*Flammkuchen „Classic“*

*mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und frischen Kräuter*

10,90

*Flammkuchen „Käse“*

*mit Sauerrahm, Zwiebeln, Emmentaler und frischen Kräutern*

11,90

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

11,90

*für Sie optional zum Salat dazu:*

*+Ziegenfrischkäse und Wildblütenhonig*

5,50

*+ geschmorter Hokkaidokürbis und Tomaten-Apfel-Chutney*

5,50

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

7,90

*+ gebratenem Streifen vom Färsenroastbeef*

16,90

---

*+ gebratenem Filet vom Flusszander*

12,90

## Dessert

---

### Als besondere Empfehlung des Küchenchefs:

„Banana-Split nach Art des Hauses“

Lassen Sie sich von diesem neu interpretierten Klassiker überraschen

12,50

Crème Brûlée von Bourbon Vanille mit marinierten Waldbeeren  
und Zimteis

9,90

Lauwarmer, hausgemachter Zwetschgenröster von Kaiserstühler Zwetschgen  
mit Vanilleeis, gerösteten Mandeln und geschlagener Sahne

8,90

In der Röhre gebackener Ofenschlupfer von Brioche und Äpfeln,  
mit Rosinen, Kaiserstühler Zwetschgen, Linzertorteneis  
und Vanillesauce

11,50

Sorbet von Sizilianischen Zitronen,  
mit Crémant d'Alsace rosé aufgegossen

7,90

Sorbet von der Birne mit Williams Christ Brand  
im Weinglas serviert

7,90

Kugel Eis mit marinierten Waldbeeren

2,50

---

Kugel Sorbet mit marinierten Waldbeeren

3,10

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