

Wiedereröffnung unseres Restaurants

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Sie nach der langen Corona-Pause wieder in unserem Restaurant und unserer Gartenwirtschaft, ab dem 18.05.2020 zu den folgenden Öffnungszeiten begrüßen zu dürfen.

*Dienstag bis Sonntag von 12:00 bis 14:00 Uhr und abends von 18:00 bis 22:00 Uhr
Samstag ab 17:30*

Gasthaus Sonne Abholservice

Liebe Gäste,

wir freuen uns Ihnen auch weiterhin eine kleine Auswahl für Sie zur Abholung anbieten zu können.

Unsere Abholzeiten:

*Dienstag bis Sonntag von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr (Samstag ab 18:00 Uhr)
und
von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr*

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung telefonisch unter der Nummer

07666/2326

entgegen. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

Ihr Gasthaus Sonne Vörstetten

PS: Gerne können Sie auch die passenden Getränke und Weine bei uns bestellen. Wir freuen uns darauf Sie beraten zu dürfen.

Liebe Gäste,

*wir freuen uns Ihnen ein 3-gängiges
„Sonntags-Traditionsmenü“
zum Preis von 25,00€,
exklusiv für Sie zur Abholung, anbieten zu können.*

Unser Menü für Sonntag, den 25.10.2020

Menü

*Suppe vom Hokkaidokürbis
mit Orangengremolata und steirischem Kürbiskernöl*
xxx

*Geschmorte Rinderroulade mit Apfelrotkohl
und gebratenen Semmelküchle*

xxx

*Hausgemachter Käsekuchen
mit marinierten Waldbeeren und Walnusskrokant*

25,00

Vorspeisen

*Mild geräucherter Wildschweinschinken,
mit eingelegtem Hokkaidokürbis und kleinem Salatbouquet*
12,90

*Ziegenfrischkäse in Amaranth
mit roh mariniertem Rotkraut, Tomaten-Apfel Chutney
und gerösteten Kernen*
9,90

*Kleiner Salat der Saison mit hausgemachten Rohkostsalaten
an Balsamico-Vinaigrette*
5,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle
4,90

*Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Orangengremolata und gerösteten Pinienkernen*
7,90

Zwischengerichte und Vegetarisches

*Hausgemachte Semmelküchle
mit Waldpilzrahmsauce und frischen Kräutern*
14,90/17,90

*Pappardelle mit geschmortem Hokkaidokürbis, Kirschtomaten,
jungem Lauch und geriebenem Vorarlberger Bergkäse*
14,90/17,90

Hauptgänge von Wald und Wiese

*Ragout vom heimischen Reh
mit glaciertem Apfelrotkohl, Preiselbeeren
und hausgemachten Spätzle*
26,90

*Gebratene Medaillons vom Landschwein
mit glaciertem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle*
21,90

*Gebrautes Rumpsteak von der Färse mit Röstzwiebeln
hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites*
23,90

Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle
18,50

Rahmschnitzel von der Pute mit hausgemachten Spätzle
15,90

Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes Frites
14,90

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

*Badischer Tafelspitz vom Kalb mit Apfel- Meerrettichsauce, gerührten Preiselbeeren
marinierter Roter Beete und Dampfkartoffeln*
19,90

Hauptgänge aus Meer und See

*Gebratenes Filet vom Flusszander
mit sautiertem Blattspinat, Kartoffel Gratin
und Weißweinsauce*
24,90

Salate

*Großer gemischter Blattsalat der Saison
mit hausgemachten Rohkostsalaten*

10,90

*Großer gemischter Blattsalat der Saison
mit Rumpsteak und hausgemachter Kräuterbutter*

20,90

*Großer gemischter Blattsalat der Saison
mit Medaillons von der Putenbrust*

14,90

*Großer gemischter Blattsalat der Saison
mit Ziegenfrischkäse in Amaranth, Waldhonig und Thymian*

12,90

Vesper und Hausgemachte Flammkuchen

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

8,50

*Straßburger Wurstsalat mit Käse, Gewürzgurke, Zwiebeln
frischen Kräutern und Brot*

9,50

*Flammkuchen „Classic“
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln*

7,50

*Flammkuchen „Käse“
mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Emmentaler*

8,50

*Flammkuchen „Vegi“
mit Sauerrahm, Zwiebeln und gebratenen Champignons*

7,50

*Flammkuchen „Mediterran“
mit Kirschtomaten, Zwiebeln und Mozzarella*

9,50