



Hotel Sonne Baiersbronn



Ihr Ferienhotel im Schwarzwald

Herzlich Willkommen

... im **kulinarischen Herzen** unseres Hauses.

Unser Restaurant steht für die **authentische Vielfalt regionaler Küche**,
zubereitet mit **frischen, hochwertigen Zutaten**.

Lassen Sie sich von **traditionellen Gerichten** und **saisonalen Spezialitäten**
verwöhnen und erleben Sie den Geschmack echter Heimat!

Unsere Öffnungszeiten:

12:00 – 17:00 Uhr & 18:00 – 21:30

Küche bis 20:30 Uhr

(abends nur mit Reservierung)

Zum Vespere

Strammer Max „Deluxe“ Bauernbrot Frischkäsecreme Tomate Eier Schwarzwälder Schinken Kräuter -frisch-	€ 13,-
Schwäbischer „Bibbeles Käs“ körniger Frischkäse -mit Aromaten angemacht- Kräuter -frisch- Bauernbrot	€ 9,-
Sherry Herring Matjesfilet 100g -nach Hausfrauen Art- Apfel Zwiebel Gurke	€ 15,-
Wurstsalat -schwäbische Art- Bauernbrot	€ 12,-

Aus dem Suppentopf

Schwarzwälder Gulaschsuppe -nach Art des Hauses- Schmand Kräuter	€ 8,-
Gemüse- oder Rinderbouillon Flädle -hausgemacht-	€ 7,-

Vegi & Co.

Allgäuer Käsespätzle Röstzwiebel	€ 14,-
Thymianrisotto Gelbe Bete Wiesenkräuter Kerne Öl	€ 16,-
Spaghetti al Pesto Basilikumpesto Kirschtomaten -konfiert- Parmesan Pinienkerne -geröstet-	€ 12,-

Aus Pfanne & Grill

Schweinebauch -vom heimischen Strohschwein- Basilikum-Spinat Knödel Pilze -gebraten- Dunkelbier-Jus	€ 17,-
Drei Maultaschen -in der Brühe oder mit Käse überbacken- Zwiebelschmelze	€ 12,-
Tafelspitz -vom Kalb- Wurzelgemüse Meerrettichsoße	€ 18,-
Rumpsteak -vom Angusrind- Zwiebelsoße Ratatouille	€ 21,-
Lachsfilet -auf der Haut gebraten- Marktgemüse -sautiert- Zitronensoße	€ 19,-
Wiener Schnitzel -vom Kalb- Preiselbeermarmelade Zitrone	€ 17,-
Putenbrustfilet -gebraten- Zwiebelsoße Steinchampignons -mariniert-	€ 17,-

Etwas dazu

Kartoffelsalat -schwäbische Art-	€ 6,-
Wildkräutersalat Essig-Öl Dressing Tomate Gurke Kürbiskerne Kresse Croûtons	€ 7,-
Bratkartoffeln Zwiebel Kräuter	€ 6,-
Spätzle -handgeschabt-	€ 5,-
Beilagensalat -gemischt 4 angemachte Salate Blattsalat Essig-Öl Dressing	€ 8,-
Pommes Frites Salzkartoffeln	€ 5,-

Süße Versuchungen

Kaiserschmarrn -karamellisiert-
Apfelmus € 11, -

Cappuccino Parfait
Vanillerahm € 7, -

Tagesdessert
nach Wahl des Küchenchefs € 4,50

Tageskuchen -hausgemacht-
Kuchen € 4,-
Torten € 4,50

Eiscreme & Sorbet

Kugel Eis
Vanille | Schokolade | Erdbeere € 2, -
+ tagesaktuelle Sorten

+ Portion Sahne € 0,50

Eiskreationen

Eiskaffee | Eisschokolade
Vanilleeis € 6,50

Bananensplit € 8,50
Vanilleeis | Banane | Schokosoße

Joghurtbecher € 9, -
Zitroneneis | Joghurt | Fruchteis | Fruchtjoghurt | Sahne

Himbeerbecher € 12,50
Vanilleeis | Joghurteis | Himbeeren -frisch- | Sahne

Kirschbecher € 10, -
Vanilleeis | Schokoladeneis | Nusseis | Kirschen | Sahne

Schoko – Nuss Becher € 9, -
Vanilleeis | Schokoladeneis | Nusseis | Schoko – Nuss Soße | Sahne

Erdbeerbecher € 11, -
Vanilleeis | Joghurteis | Erdbeeren -frisch- | Sahne