



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 Vespern

Strammer Max „Deluxe“ € 13,-

Bauernbrot | Frischkäsecreme | Tomate | Eier

Schwarzwälder Schinken | Kräuter -frisch-

Schwäbischer „Bibbeles Käs“ € 9,-

körniger Frischkäse -mit Aromaten angemacht- | Kräuter -frisch- | Bauernbrot

2 Forellenfilets -geräuchert- € 15,-

Sahnemeerrettich | Toast | Butter

Wurstsalat -schwäbische Art- € 12,-

Bauernbrot

Wildkräutersalat € 8,-

Essig-Öl Dressing | Tomate | Gurke | Kürbiskerne | Kresse | Croûtons

Aus dem Suppentopf

Schwarzwälder Gulaschsuppe -nach Art des Hauses- € 9,-

Schmand | Kräuter | Brot

Gemüse- oder Rinderbouillon € 7,-

Flädle -hausgemacht-

Vegi & Co.

Allgäuer Käsespätzle € 14,-

Röstzwiebel

Thymianrisotto € 16,-

Gelbe Bete | Wiesenkräuter | Kerne | Öl

Spaghetti al Pesto € 12,-

Basilikumpesto | Kirschtomaten -konfiert- | Parmesan | Pinienkerne -geröstet-

Aus Pfanne & Grill

Schweinelende -vom heimischen Strohschwein- Pilze -gebraten- Dunkelbier-Jus	€ 18,-
Maultaschen -in der Brühe oder mit Käse überbacken- Zwiebelschmelze	€ 12,-
Tafelspitz -vom Kalb- Wurzelgemüse Meerrettichsoße	€ 18,-
Rumpsteak -vom Angusrind- Zwiebelsoße Ratatouille	€ 28,-
Lachsfilet -auf der Haut gebraten- Marktgemüse -sautiert- Zitronensoße	€ 19,-
Wiener Schnitzel -vom Kalb- Preiselbeermarmelade Zitrone	€ 21,-
Putenbrustfilet -gebraten- Zwiebelsoße Steinchampignons -mariniert-	€ 18,-

Etwas dazu

Kartoffelsalat -schwäbische Art-	€ 6,-
Risotto oder Reis	€ 6,-
Bratkartoffeln Zwiebel Kräuter	€ 6,-
Spätzle -handgeschabt-	€ 5,-
Beilagensalat -gemischt 4 angemachte Salate Blattsalat Essig-Öl Dressing	€ 8,-
Pommes Frites Salzkartoffeln	€ 5,-
Basilikum-Spinat Knödel	€ 4,-

Süße Versuchungen

Kaiserschmarrn -karamellisiert- € 11,-
Apfelmus

Cappuccino Parfait € 7,-
Vanillerahm

Tagesdessert € 4,50
nach Wahl des Küchenchefs

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

Eiscreme & Sorbet

Kugel Eis € 2,-
Vanille | Schokolade | Erdbeere
+ tagesaktuelle Sorten
+ Portion Sahne € 0,50

Eiskreationen

Eiskaffee | Eisschokolade € 6,50
Vanilleeis

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