Sonne Offenburg

HEIMAT DER BADISCHEN KÜCHE

HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie heute bei uns zu Gast sind – im Traditionshaus Sonne, einem der geschichtsträchtigsten Gebäude Offenburgs.

Vielen von Ihnen ist die Sonne als Restaurant mit besonderer Note in Erinnerung. Genau das möchten wir jeden Tag aufs Neue sein.

Unsere Küche verbindet badische Tradition mit Frische, ehrlichem Handwerk und einer Prise Finesse.

PROFESSIONELL · AUFMERKSAM · CHARMANT · LEIDENSCHAFTLICH

Einfach badisch eben!

Beginnen Sie Ihren Abend mit einem Sonnen-Spritz und seien Sie zu Gast in der Heimat der badischen Küche – zu Gast bei Freunden.

Wir wünschen Ihnen eine entspannte und genussvolle Zeit.

Ihr Sonnenteam

Sonne Offenburg

HEIMAT DER BADISCHEN KÜCHE

WEIN-EMPFEHLUNGEN

im 0,1-l-Glas · weitere offene Weine und Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte

WEIß & ROSÉ

Weiss.Wein.Gut.Cuvée
feinfruchtig · Freiherr von und zu Franckenstein · Offenburg **4,20**

Riesling Granit
trocken · Freiherr von und zu Franckenstein · Offenburg **4,90**

Sauvignon Blanc Granit
trocken · Weingut Schloss Ortenberg **5,20**

Weißburgunder **
trocken · Alexander Laible · Durbach **5,60**

Chardonnay Kirchberg
trocken, Barrique · Weingut Isele · Münchweier **6,50**

Spätburgunder Rosé *
trocken · Weingut Schwörer · Durbach **4,90**

ROT

Unexpected Garnacha Tinto
trocken · Bio-Weingut Pago Ayles · Spanien **5,20**

Pinot Noir Kochberg
trocken, Barrique · Weingut Andreas Vollmer · Durbach **5,80**

La Croix Simon Bordeaux Rouge
trocken · Bio-Weingut Croix Simon · Bordeaux **5,80**

ALKOHOLFREI

Edition Nr. 0
Winzergenossenschaft Durbach **3,90**

Badische Spezialität · Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne von unserem Service-Team.

Sonne Offenburg

HEIMAT DER BADISCHEN KÜCHE

SONNEN-MENÜ

Unser Menü der Saison

Feldsalat

mit Speck, Kracherle und Balsamico-Dressing

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit gerösteten Kernen und hauseigenem Öl

Maritimes Ragout

aus See- und Meeresfischen mit Garnele, Safransauce, Wurzelgemüse und Basmatireis

oder

Hirschgulasch

saftig geschmort, mit gewürzter Birne und hausgemachten Haselnuss-Spätzle

Grießflammeri

mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

Drei Gänge

Vorspeise · Hauptgang · Dessert

47

UNSERE EMPFEHLUNG

Vier Gänge

zusätzlich mit Suppe

56

Gerne stellen wir Ihnen die passende Weinbegleitung zu Ihrem Menü zusammen.

Badische Spezialität · Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne von unserem Service-Team.

Sonne Offenburg

Heimat der badischen Küche

Vorspeisen & Suppen

Vorspeisen

Jakobsmuschel & Garnele
mit Asia-Salat, Pak Choi, Sesam und Wasabicreme **18**

Feldsalat badisch
mit Speck, Kracherle und Balsamico-Dressing **11**

Feldsalat vegetarisch
mit gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Balsamico-Dressing **11**

Saisonsalat
knackige Blattsalate mit Rohkost, gerösteten Kernen und Kräuterdressing **8**

Ziegenkäse
karamellisiert, mit Bulgursalat, Pesto und Orangenfilets **15**

Suppen

Grießklößchensuppe
Kraftbrühe vom Kalb mit hausgemachten Grießklößchen **10**

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit gerösteten Kernen und hauseigenem Öl **11**

„Eine Mahlzeit ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonne."
Anthelme Brillat-Savarin

Badische Spezialität · Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne von unserem Service-Team.

Sonne Offenburg

HEIMAT DER BADISCHEN KÜCHE

HAUPTGÄNGE

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Hirschgulasch

saftig geschmort, mit Pilzen, gewürzter Rotweinbirne und hausgemachten Haselnuss-Spätzle **29**

AUS DER SAISON

Maispoulardenbrust

auf Morchelrahmsauce, mit winterlichem Gemüse, Rotweinschalotte und hausgemachten Schupfnudeln **29**

Kalbstafelspitz

in Meerrettichsauce, mit Bouillon-Kartoffeln und Preiselbeeren **25**

Norwegisches Lachsfilet

mit Zitronen-Dill-Sauce, Babyspinat und Rosmarinkartoffeln **29**

Maritimes Ragout

aus See- und Meeresfischen mit Garnele, Safransauce, Wurzelgemüse und Basmatireis **29**

SONNENKLASSIKER

Rumpsteak „Café de Paris“

mit frischem Marktgemüse und Pommes frites **33**

Kalbsleberscheiben

rosa gebraten, auf Apfel-Balsamico-Sauce mit Zwiebelringen und Kartoffelpüree **30**

Schnitzel „Wiener Art“

vom Landschwein, mit Pommes frites **22**

Badische Spezialität · Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne von unserem Service-Team.

Sonne Offenburg

HEIMAT DER BADISCHEN KÜCHE

VEGETARISCH & VEGAN

Grünes Curry *vegan*

in cremiger Kokossauce mit Tofu, Süßkartoffel, Mango und Ananas **24**

Allgäuer Käsespätzle

mit Röstzwiebeln **17**

Pilzragout

mit hausgemachtem Serviettenknödel und Brokkoli **21**

Arborio-Risotto

mit Avocadocreme, Tomate und Kräuterseitling **25**

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks."

Badische Spezialität · Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne von unserem Service-Team.

Sonne Offenburg

HEIMAT DER BADISCHEN KÜCHE

SÜßES FINALE

Schwarzwälder Kirschtörtchen

mit Tonkabohnenparfait **11**

Grießflammeri

mit Zwetschgenröster und Vanilleeis **11**

Affogato al caffè

Vanilleeis von Zampolli, übergossen mit heißem Espresso **8**

Sorbet & Sekt

hausgemachtes Kirschsorbet, aufgefüllt mit Winzersekt **9**

Eis & Sorbet

Vanille oder Schokolade · hausgemachtes Sorbet von Apfel oder Kirsch · je Kugel **4**

Zum Abschluss empfehlen wir Ihnen gerne einen Kaffee oder einen feinen Digestif.

Badische Spezialität · Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne von unserem Service-Team.