

Menü 3

*Knackiger Feldsalat mit Speck
und Kracherle 9.00*
~
*rosa gebratene Lammhüfte im
Kräutermantel, umlegt mit
Gemüse der Jahreszeit &
Kartoffelgratin 28.80*
~
*Schokoladenmousse
mit marinierten Orangenfilets 7.50*

Menü 5

Bunter Salat 6.80
~
Kräuterflädlesuppe 5.50
~
*Zarte Medaillons vom Glottertäler Schwein in
Waldpilzrahm mit Gemüse, Spätzle &
Pommes frites 23.80*
Filet gemischt vom Rind & Schwein 25.80
~
*hausgemachtes Walnuss-Krokantparfait
auf Rotwein- Zwetschgenragout 7.80*

Menü 7

*Kraftbrühe vom Tafelspitz 6.80
mit Grießklößle & Lauchstreifen*
~
*Pouardenbrüstchen an Portweinsauce mit
Gemüse & Waldpilzrisotto 25.80*
~
*hausgemachtes Joghurt -Preiselbeereis
auf Brombeerragout 7.80*

Menü 4

*Salat der Jahreszeit
mit Balsamicodressing
Trauben, Äpfeln & Nüssen 7.50*
~
*Glottertäler Schweinefilet im
Kräutermantel an Portweinjus
feines Saisongemüse &
Kartoffelgratin 23.80*
~
*unser Tagesdessert ... immer lecker !
7.00*

Menü 6

*Kürbissuppe mit Kürbiskernöl
& gerösteten Mandeln 7.80*
~
*Hirschrückensteak an
Holundersauce, Preiselbeeren,
frisches Gemüse
und handgeschabte Spätzle 33.80*
~
*lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Vanilleeis & Apfelkompott 9.50*

Menü 8

*Sonnewirts Schwarzwurzelsuppe
mit gerösteter Specklocke 6.80*
~
*rosa gebratener Rinderrücken
mit Sauce Bernaise,
frisches Herbst/Wintergemüse
und Kartoffelgratin 26.80*
~
*Dreierlei zur Jahreszeit ...
immer eine Überraschung 9,-*

Menüvorschläge für Ihr Fest
zur Zusammenstellung eines *einheitlichen* Menüs

Wirtshaus Zur Sonne
Familie Johannes Dilger
Talstr. 103 / 79286 Glottertal
Tel. 07684-242
www.sonne-glottertal.de
e-Mail: sonne-glottertal@t-online.de

Zur Begrüßung empfehlen wir:

Glottertäler Winzersekt
pur **oder** mit Quittenlikör
Flasche 0,75 l / € 28
&
alkoholfreier Cocktail
1 l im Krug / € 15.80

Auf unserer Weinkarte finden Sie Weine aus dem Glottertal und von badischen und internationalen Spitzenwinzern.
Gerne berät Sie Johannes vorab bei der Auswahl der passenden Weine zu Ihrem Lieblingsmenü.
Natürlich ist unsere Küche auch auf Vegetarier eingestellt und bei Sonderwünschen flexibel.

Menüpreise pro Person incl. 5% Mehrwertsteuer
(Menüvorschläge gültig **Herbst / Winter 2021-2022**
vorausgegangene Menüvorschläge und Preise verlieren ihre Gültigkeit)

Stornobedingungen:

Versäumen Sie es bitte nicht, uns eine Änderung der vereinbarten Teilnehmerzahl mindestens 1 Tag vor Ihrer Festlichkeit mitzuteilen.

Für nicht stornierte Plätze berechnen wir einen Unkostenbeitrag von € 25.--pro Sitzplatz.

Unserer Stube verfügt nur über wenige Sitzplätze, deshalb bitten wir um Verständnis.

Das Mitbringen von selbstgebackenen Kuchen & Torten ist leider nicht möglich.

Menü 1

*Knackiger Feldsalat mit Speck
und Kracherle 9.00*

~

*Ragout vom Reh mit Preiselbeeren,
Rosenkohlgemüse & hausgemachten Spätzle
24.80*

~

*Warme Apfelkuchle mit Zimt-Zucker,
Vanilleeis & Vanillesauce 9.00*

Menü 2

Kräuterflädlesuppe 5.50

~

Bunter Salatteller 6.80

~

*Badische Kalbsvögele
(feine Kalbsrouladen) in Rahm
handgeschabte Spätzle oder Nüdele
und frisches Gemüse 23.80*

~

*kleines Crème brûlée
mit Zwetschgensorbet 7.50*