



Winterliches Grillen

IM SONNENHOF



APERITIF-EMPFEHLUNG

Oberrottweiler Käsleberg

Grauer Burgunder Sekt b.A. extra trocken – 0,1 Ltr. € 4,60

Taylor's Portwein – 10 Jahre alter Tawny Port – 5 cl € 4,90

Floc de Gascogne, weiß oder rot aufgefüllt mit Winzersekt – 0,1 Ltr. € 4,50

HAUPTGÄNGE FRISCH FÜR SIE GRILLIERT

vom Rind, Kalb & Schwein:

Spieß vom **Jungschweinefilet** und **Rinderfilet** – € 21,90

240 gr. Ribeye-Steak vom Rind – € 24,90

240 gr. Rump-Steak vom heimischen Fersengold – € 26,90

Heimisches **Kalbsrückensteak** eingelegt im Zitronen-Orangen-Pfefferöl – € 25,90

Rinderfiletstück vom heimischen Qualivo-Rind im Speckmantel mit Rosmarin-Thymian – € 28,90

Unser Küchenchef empfiehlt:

Hufsteak vom Milchlamm in Kräutermarinade eingelegt – € 22,90

Forellenfilet mit Kräutern, Knoblauch und winterlichen Gewürzen
in der Folie gegrillt – € 21,90

Zu allen Grillgerichten servieren wir:

geschmortes Gemüse und hausgemachte Kräuter-Pfefferbutter
wahlweise: Ofenkartoffeln in der Folie gebacken mit Kräuterquark
oder Kartoffelgratin

ZUM ABSCHLUSS

„**Flammendes Herz**“ – Mousse au chocolat und Latte Macchiatoeis – € 7,90

dazu: Zwetschgenbrand aus dem Eichenfass – 2 cl € 3,20

Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein (Allergien), können Sie in unserer separaten Karte, die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe der Gerichte genau nachlesen. Nur wenn Sie unsere Mitarbeiter informieren können wir darauf Rücksicht nehmen.

Uli Blatter mit allen guten SONNENHOFGEISTERN