

Herzlich Willkommen in der Sonne Eintracht

Aperitif-Empfehlung

Oberkircher Winzersekt mit: Peche | Holunder | Cassis 8,50 €
„Hugo“ | Winzersekt | Holunder | Sodawasser | Limette 8,50 €

Suppen „Warmer Genuss“

Festtagsuppe vom Färsenrind aus Oberbayern
Markklößchen | Suppennudeln | Flädle | Schnittlauch 9,50 €
Cremesuppe von frischen Pfifferlingen
Ravioli | Petersilie 9,90 €

Vorspeisen „köstliche Varianten zum Start“

„Sommerlicher Salatgenuss“
Blatt- und Rohkostsalate | Rucola | Radieschen | Kirsch-Tomaten | geröstete Kerne
weißer Balsamico vom Essigbrauer Theo Berl – Manufaktur Balema, Kehl 8,50 €

„Klein & Fein“
Salat von lauwarmen frischen Pfifferlingen | Rucola | Kirschtomaten
karamellisierter Bio-Ziegenkäse | Käserei Martin Buhl | gebratene Wachtel-Brust 15,00 €

Vitello Tonnato & Gegrillter Oktopus
Salz-Kapern | Thunfischcreme | Peperonata-Gemüse | Parmesan 17,50 €

„Carpaccio Cipriani“ Originalrezept aus Harrys Bar Venedig
Fleur de Sal aus Mallorca | Olivenöl | Kapern Mayonnaise | Parmigiano 22,00 €

„Sommer-Genussküche“

„Tapas“ Sonne Eintracht >raffiniert zubereitet <
Köstlichkeiten von Fisch | Fleisch | Meeresfrüchten 26,00 €

Rosa gebratenes Roastbeef „Bayrisches Färsenrind“
kalt aufgeschnitten | Remouladen-Soße | Bratkartoffeln | Speckbohnen 29,50 €

Vegetarisch -- „Lecker auch ohne Fleisch und Fisch“

„Mediterrane Gnocchi “Bella Italia“
Kartoffelgnocchi | | frische Pfifferlinge | Paprika | Tomate
gefüllte Zucchini mit Bio-Ziegenkäse | frische Kräuter 26,00 €

Hauptgerichte

„Ideenreiche Vielfalt – Nachhaltige Produktauswahl“

„Sommerlicher Genuss“ Pappardelle „Pfiff“

Pappardelle | frische Pfifferlinge | Geschnetzelt von der Freiland-Poularden-Brust
Zucchini | Kirschtomaten | Limonen-Basilikum-Pesto | Parmigiano 28,50 €

„Wiener Schnitzel“ der Klassiker vom Bauernhof- Kalbsrücken

Zitrone | Kalbs-Jus | Pommes Frites | Gartensalat 31,00 €

Barbarie Entenbrust | Geflügelhof Bruno Siebert | Marlenheim

auf Asia Gemüse aus dem Wok | Sweet-Chilisoße | Himalaya Basmatireis 36,00 €

„Wilde Zeiten“ geschmortes Ragout vom Wildschwein aus unserer heimischen Jagd

Gewürz-Wildjus | Zwetschgen | Spätzle | Selleriepüree | frische Pfifferlinge 31,00 €

„Salzwiesen-Lamm Irish Nature “ Zartes Rückenmedaillon

Gewürzjus | Basilikum-Gnocchi | gegrilltes Sommergemüse | bunte Tomaten 40,00 €

Gebratenes Rückensteak vom Premium Black Angus | Creekstone Farms USA

Kräuterbutter | Schalottenjus | gegrilltes Sommergemüse | Rosmarin-Kartoffeln 42,00 €

Meeresfisch „leicht – lecker – frisch“

Gebratenes Medaillon vom Isländer Kabeljaurücken

Zitronengras-Kartoffelpüree | geröstete Kerne | gegrillter grüner Spargel | Tomate 37,00 €

Tagliatelle & Blattspinat

Weißweinsauce | Lachswürfel | Grönland-Shrimps | Rotgarnelen | Pfifferlinge 30,00 €

Weinempfehlung

2020 er Italienischer Landwein | Toscana

0,25 l 9,20 €

2023 er Rivaner trocken | WG Oberkirch

0,25 l 9,90 €

2023er Weiß Burgunder Weingut Königer | Ortenau

0,25 l 9,90 €

2023er Weißburgunder 2 Sterne Alexander Laible | Durbach

0,25 l 12,00 €