

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 vom Hokkaido-Kürbis Steirisches Kürbiskernöl Ravioli karamellierte Kerne	9,50 €

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“ kurz gebratener Thunfisch im Gewürz-Pfeffermantel Mousse von Guacamole gebratene Rotgarnele Melone Kräutersalat	16,00 €
Vitello Tonnato „Il Classico“ dünne Scheiben vom gekochten Kalbfleisch Pinienkerne Kapernäpfel sommerliches Grillgemüse Thunfischcreme	17,50 €
Carpaccio vom Weideochsen „Surf & Turf Style“ Olivenöl Meersalz Pinienkerne Parmesan Reggiano gebratene Rotgarnele	22,00 €

„Sommer-Genussküche“

„Tapas“ Sonne Eintracht >raffiniert zubereitet < Köstlichkeiten von Fisch Fleisch Meeresfrüchten	26,00 €
Rotgarnelen „Aoili“ gebratene Rotgarnelen Sauce Aioli Ratatouille-Salat Baguette	25,50 €

Vegetarisch -- „Lecker auch ohne Fleisch und Fisch“

Duo von gefüllten Crepés Röllchen & Spinatknödel Salbeibutter Ragout von Ochsenherz-Tomaten frittierter Rucola	26,00 €
--	---------

„Ideenreiche Vielfalt – Nachhaltige Produktauswahl“

Original Wiener Tafelspitz vom Weideochsen

Schnittlauchsoße | Apfel- Meerrettich | Preiselbeeren | Röstkartoffeln | Spinat 26,50 €

Wiener Schnitzel der Klassiker vom Bauernhof- Kalbsrücken

Zitrone | Kalbs-Jus | Pommes Frites | Gartensalat 33,00 €

Zwiebelrostbraten vom Block House Black Angus Beef

Schmor-Zwiebeln | kräftige Rinder-Jus | Bratkartoffeln | Speckbohnen 39,00 €

Ochsenfilet & Kalbsbäckle

geschmorte Bäckle vom Kalb und gebratenes Medaillon vom Ochsenfilet
frische Pfifferlinge | Kalbsjus | Spätzle | Gemüse vom Markt 38,00 €

Saltimbocca alla Romana

Gebratene Medaillons vom Kalbsrücken | luftgetrockneter Schinken | Salbei
Tomaten-Gnocchi | Sommerliches Grillgemüse | Parmesan Reggiano 39,00 €

Gebratene Medaillons vom Rehrücken aus unserer heimischen Önsbacher Jagd

Wildjus mit Schokolade | Birne | Mandel-Brokkoli | Spätzle | frisches Pilz-Allerlei 44,00 €

Meeresfisch „leicht – lecker – frisch“

Medaillons vom bretonischen Seeteufel

in mediterranen Pankoflocken gebacken | Aquarello-Safran-Risotto
sommerliches Grillgemüse | Parmesan Reggiano | alter Balsamico 40,00 €

Gebratene Filets vom Flusszander | Binnenfischerei der Ostsee

frische Pfifferlinge & junger Lauch a la crème | Pinienkerne | Tagliatelle 37,00 €

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 €