

Speisekarte

Sehr verehrte Gäste!

Meine Eltern Maria und Emil Kunz übernahmen 1953 den Gasthof „Zur Sonne“ mit angeschlossener Metzgerei und 4 Gästezimmern. Sie krepelten die Ärmel hoch und bauten unseren Betrieb Jahr für Jahr weiter aus.

Im Jahre 1989 übernahmen meine Frau Angela und ich Hubert Kunz den laufenden Betrieb und bauten in den Jahren von 1991 bis 2002 das heutige Hotel Sonne auf.

Unsere Familie pflegt die Tradition der Gastfreundschaft und die fühlbare Qualität unserer Dienstleistungen. Wir sind das einzige Hotel-Restaurant mit hauseigener Metzgerei im Stadtgebiet von Karlsruhe.

Unsere Metzgerei und somit das Erfolgsrezept ist ganz einfach:

Für den Verbraucher sind die wichtigsten Qualitätsmerkmale von Wurst und Fleischerzeugnissen der Geschmack, die Farbe und die Konsistenz. Um die Kundenwünsche optimal zu erfüllen wird dafür gesorgt, dass der Geschmack der Erzeugnisse konstant bleibt, die charakteristische, schöne Farbe erzielt wird und die Wurst knackig im Biss ist.

Und noch auf ein Wort: Bitte sprechen Sie offen und direkt mit uns über Ihre Zufriedenheit und über Ihre Verbesserungsvorschläge. Danke!

Herzlichen Dank und ein paar schöne Stunden in unserem Hause!

Ihre Familie Hubert Kunz



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Suppen

Hausgemachte Kartoffelcremesuppe Mi, Gl (Weizen), Se	4,10€
Tomatencremesuppe Gl (Weizen), Se	3,80€
Gulaschsuppe Gl (Weizen), Se	4,30€

Kindergerichte

Fischstäbchen F, Gl (Weizen) mit Pommes frites	5,90€
Spätzle Ei, Gl (Weizen) mit Rahmsöße Gl (Weizen), Mi	3,50€
Kinderschnitzel Ei, Mi, Gl (Weizen) vom Schwein, paniert mit Pommes frites	5,90€

Unsere Empfehlung

SONNEN - Pfeffersteak vom Rinder-Filet (250 g) mit Gemüse, Kartoffelkroketten Gl (Weizen), Ei , dazu Salate vom Büffet*	19,90€
1 Paar Bratwürste ⁴ , Kümmel-Speck-Sauerkraut und Landbrot Gl (Weizen, Roggen)	4,90€
Schupfnudeln Ei, Gl (Weizen) mit Kümmel- Speck -Sauerkraut	5,90€
Bratkartoffeln nach „Alt Stupfericher Art“ Leberwurst ^{1,2} und Griebenwurst ^{1,2}	6,40€
Badischer Vesperteller (Schweinerippchen ^{1,2} – Maultaschen Ei, Gl (Weizen) ^{1,2,3,4} – Zwiebeln, Kümmel-Speck-Sauerkraut, Landbrot Gl (Weizen, Roggen))	9,80€



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Hausgemachte Maultaschen -Variationen

Rinderkraftbrühe mit Maultascheneinlage Ei, Gl (Weizen), Se ^{1,2,3,4}	3,90€
Maultaschenvorspeise Ei, Gl (Weizen) ^{1,2,3,4} mit Käse Mi gratiniert	5,60€
Maultaschen Ei, Gl (Weizen) ^{1,2,3,4} geschmälzt mit Zwiebeln und Salate vom Büffet*	8,80€
Maultaschen Ei, Gl (Weizen) ^{1,2,3,4} in Ei gebraten mit Salate vom Büffet*	9,70€

Badische - schwäbische Küche Qualität aus eigener Metzgerei

Tellerschnitzel „Wiener Art“ Ei, Mi, Gl (Weizen), Pommes frites Salate vom Büffet*	9,200€
Holzackersteak (300 g Schweinehals), Schmorzwiebeln Wedges (Kartoffelecken), Salate vom Büffet*	11,90€
Sahnegeschnetzeltes Gl (Weizen) von der Putenbrust mit Champignons, hausgemachten Spätzle Ei, Gl (Weizen), Salate vom Büffet*	14,10€
Cordon bleu vom Schwein Ei, Mi, Gl (Weizen) ^{1,2} , Kartoffelkroketten Ei, Gl(Weizen) Salate vom Büffet*	14,30€
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons Kartoffelkroketten Ei, Gl (Weizen) und Salate vom Büffet*	15,40€
Schwäbischer Filderrostbraten „medium“, Schmorzwiebeln, Maultaschen Ei, Gl (Weizen) ^{1,2,3,4} , Sauerkraut und Schupfnudeln Ei, Gl (Weizen)	17,20€
Rumpsteak Kräuterbutter Mi mit Pommes frites und Salate vom Büffet*	15,80€



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Vesper-Wurstwaren aus eigener Metzgerei

Landbrot Gl (Weizen, Roggen) mit gekochtem Schinken ^{1,2}	5,90€
Landbrot Gl(Weizen, Roggen) mit rohem Schinken ^{1,2}	6,30€
Landbrot Gl (Weizen, Roggen) mit Lyoner ^{1,2,3,4}	4,50€
Landbrot Gl (Weizen, Roggen) mit Emmentaler Käse Mi	4,90€
Straßburger Wurstsalat*, Lyoner ^{1,2,3,4} , Käse Mi, Zwiebeln und Bratkartoffeln	7,90€
Wurstsalat ^{1,2,3,4} * mit Landbrot Gl (Weizen, Roggen)	6,10€
Schwäbischer Wurstsalat*, Lyoner ^{1,2,3,4} , Griebenwurst, Zwiebeln und Landbrot Gl (Weizen, Roggen)	6,40€
Gekochtes Schweinerippchen ^{1,2} mit Landbrot Gl (Weizen, Roggen)	6,70€
Garniertes Käsebrett Mi mit Butter und Landbrot Gl (Weizen, Roggen)	10,40€
Tatar, Rindfleisch, Sardellen, Eigelb Ei, Zwiebeln, Gewürze, Butter und Landbrot Gl (Weizen,Roggen) (Samstags nicht möglich)	13,80€
Schwarzwaldbrett, roher- und gekochter Schinken ^{1,2} , Dörrfleisch ^{1,2} , Butter, Landbrot Gl (Weizen,Roggen) und 2cl Kirschwasser	10,90€
Bauernbrett, Leber-, Grieben ^{1,2} - und Zungenwurst ^{1,2} , Schwartenmagen, Butter, Landbrot Gl (Weizen, Roggen) und 2cl Obstwasser	8,30€

Kleine leichte Gerichte

Strammer Max Gekochter Schinken ^{1,2} , Rauchfleisch ^{1,2} , Käse Mi und zwei Spiegeleier Ei	6,90€
Käserahmspätzle „Allgäuer Art“ Mi, Gl (Weizen), Ei mit Zwiebeln, Salate vom Büffet*	7,90€
Hawaii Toast Gl (Weizen) (gekochter Schinken ^{1,2} , frische Ananas und Käse Mi überbacken)	6,90€
Salat Vital (Blattsalate* , mit Putenstreifen)	9,90€
Salat Potpourri (Blattsalate* mit gebratenen Maultaschen Ei, Gl (Weizen) ^{1,2,3,4})	8,90€



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Desserts für Groß und Klein

Fürst Pückler Eispokal gemischtes Eis Mi, Ei, So, Sf, Gl	3,10€
Fürst Pückler Eispokal gemischtes Eis Mi, Ei, So, Sf, Gl mit Sahne Mi	3,40€
Schlemmerbecher Hausgemachte rote Grütze Gl (Weizen) mit Vanilleeiscreme Mi, Ei, So, Sf, Gl und Sahne Mi	4,30€
Brombeerbecher Vanille-Eiscreme Mi, Ei, So, Sf, Gl mit heißen Brombeeren und Sahne Mi	4,80€
Naturjoghurt Mi mit frische Waldbeeren garniert	4,10€
Nussknacker Maple-Nuss-Eiscreme Mi, Ei, So, Sf, Gl mit Walnüssen Sf, Schokoladensauce und Sahne Mi	4,90€
Zitronensorbet Moskovskaya Zitroneneiscreme Mi, Ei, So, Sf, Gl, 2cl Wodka, grünem Pfeffer	5,20€
Eiskaffee Mi, Ei, So, Sf, Gl ^f	3,50 €

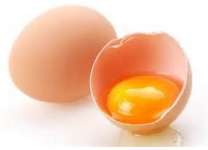
Wir empfehlen uns für:

**Ihre Festlichkeit (bis 95 Personen),
Tagungen (bis 60 Personen)
und Familienfeiern.
Informieren Sie sich bitte an der Rezeption!**



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Hinweise für Allergiker



Ei (E)



Lupine (L)



Senf (Se)
*in Salatdressing



Erdnüsse (Ed)



Milch (Mi)



Sesamsamen (Sm)



Fisch (F)



Gluten (Gl)



Soja (So)



Schalenfrüchte (Sf)



Schwefeldioxid (Sd)/ Sulphite (Su)



Weichtiere (Wt)



Krebstiere (Kt)



Sellerie (Sl)

Zusatzstoffe

1. Konservierungsstoff Natriumnitrit E 250
2. Trennmittel Natriumhexacyanoferrat (II) E535
3. Ascorbinsäure E300
4. Diphosphat E450
5. Koffein
6. Farbstoffe



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.