

## SONNIGES DREIGESTIRN

11.07.2010, 20:25 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *Sonnenhof*

Presseagentur: *Semikolon*

---



Sonnenhof zu Lautenbach

Mit LE SOLEIL erweitert der Sonnenhof in Lautenbach seine gastronomische Angebotspalette um eine weitere „Sonne“.

Für Geschäftsführer Florian Kabis und Chefkoch Michael Braun ist die Einrichtung eines neuen Restaurants im Sonnenhof-Komplex vor allem eines – konsequent! „In den vergangenen zwei Jahren haben wir alles darauf ausgerichtet, in Lautenbach ein kulinarisches Zentrum mit exklusiver Gastlichkeit aufzubauen,“ erläutert Kabis. „Durch die Erweiterung des Gesamtkonzeptes um das neue Restaurant LE SOLEIL werden wir nun allen Gästen eine weitere gastronomische Facette bieten.“ Wobei die Betonung auf „alle Gäste“ liege, wie Braun ergänzt. Denn bisher gab es zwischen der gehobenen Gourmet-Küche in der Bordeaux-Stube und den rustikal-authentischen Speisen im Sonnenstüble einen (gewollten) Kontrast. Der nun mit LE SOLEIL und ihrer sonnig-mediterran ausgerichteten Küche aufgehellt wird; übrigens auch zum Wohl aller Gäste, die bevorzugt im mittleren Preissegment speisen.

Entsprechend hat sich nun der Sonnenhof in Lautenbach zu einem richtigen „Sonnensystem“ entwickelt, das in der kulinarisch stark entwickelten Ortenau-Region mit Vielfalt und Exklusivität strahlen wird. Florian Kabis und Michael Braun unisono: „Wir beschreiten keine neuen Wege, richten uns nun allerdings konsequenter aus. Damit möchten wir den Gästen zeigen, dass man „sonnig“ durchaus schmecken kann!“

## Portrait

Der Fixstern im Sonnenhof  
GOURMET RESTAURANT BORDEAUX STUBE  
création dégustation

Chefkoch Michael Braun und seine weiße Brigade kochen hier auf höchstem Niveau mit ausgesuchten regionalen und internationalen Zutaten. Raffinesse, Individualität und Kreativität schaffen eine aromenreiche Eventküche, deren exklusive Kreationen wahre Geschmackserlebnisse bewirken.

Auszeichnungen: Aral-Schlemmeratlas 3 Kochlöffel • Varta-Führer 3 Diamanten und Varta-Tipp • Großer Restaurant-Guide 3 Kochmützen  
Chef de Cuisine: Michael Braun • 7 Tische mit 25 Plätzen

Das neue Gestirn im Sonnenhof  
LE SOLEIL  
création méditerranéenne

Engagierte, frische Küche mit leichten Gerichten. Kreatives von Chef de Cuisine Michael Braun edel verarbeitet, ansprechend angerichtet, zügig serviert. Ausgesuchte Zutaten aus vorwiegend südlichen (sonnigen) Ländern – jeder Bissen ein leichter Genuss. Ideal als (Business-)Lunch und duftiges Abendessen. Im mittleren Preissegment vorbildliches Preis-Leistungs-Verhältnis.

Chef de Cuisine: Michael Braun • 8 Tische mit 30 Plätzen

Regional im hier und jetzt  
DAS SONNENSTÜBLE  
Kreationen vom Land

(Heimat-)Liebe geht durch den Magen – auch als kleine Verbeugung vor dem alten Sonnenhof, der über Jahrzehnte hinweg die Lautenbacher mit heimischen Gerichten verwöhnte, bietet das Sonnenstüble allen Freunden der deftigen, rustikalen Küche Badisches in echter Gasthaus-Tradition.

Ob vor dem gemütlich bollernden Kachelofen oder draußen auf der sonnigen Terrasse ... das Sonnenstüble zeigt allen, dass der Sonnenhof am liebsten in der badischen Sonne glänzt! Traditionelle Gastronomie mit überwiegend herdnah gewachsenen Produkten, unter dem Aspekt der nachhaltigen Landwirtschaft; Auswahl besonderer Zutaten und liebevoll gepflegtes Handwerk in der Küche – eben typisch badisch, das Sonnenstüble!

Auszeichnungen: Großer Restaurant-Guide 2 Kochmützen • Schlemmer-Atlas 2 Kochlöffel • Varta-Führer 2 Diamanten  
• 10 Tische mit 50 Plätzen

Etwas anders, aber nicht immer  
DER SONNIGE EVENTGRILL  
Saisonale Erlebnis-Küche unter/im badischen Himmel

Unter freiem Himmel, und das besonders gerne: Der Sonnenhof-Eventgrill verwöhnt seine Gäste mit herzhafter und raffinierter Grill-Gastronomie. Steak-Variationen oder etwa Flamm-kuchen in verschiedenen Varianten, dazu an ausgesuchten Tagen musikalische Begleitung (je nach Motto) ... auch wenn uns das Wort altertümlich erscheinen mag, mit „zünftig“ beschreibt man am besten die Ambiente rund um den großzügig angelegten, im Sichtfeld der Gäste liegenden Lavasteingrill.

20 Tische mit 60 Plätzen

News-ID: 446751 • Views: 997 (Stand: 20.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/446751/SONNIGES-DREIGESTIRN.html>