



**Auszeichnung**

**Grüner Michelin Stern für die Sonne Küche seit Februar 2021**

Der Michelin Guides, erklärte, die Ideen, Methoden und das Knowhow der ausgezeichneten Küchenchefs würden das Bewusstsein der gesamten Branche und der gesamten Bevölkerung für das Thema stärken.



**Biokontrollstelle DE-ÖKO-006**

**Wir gehen voran, um unseren Gästen das Beste zu bieten.**

Eine gute Küche fängt mit hochwertigen naturbelassenen Zutaten an. Nachhaltigkeit, kontrollierte Qualität, Tierschutz, Umweltschutz...und der Mehrwert der Lebensmittel sind uns wichtig.

**Bio-Produkte und Zutaten auf unserer Speisekarte**

Frisches Gemüse, Frisches Obst, Getreide, Reis, Weine, Miso, Kräuter, Gewürze, Tofu, Kartoffeln, Salat, Milch, Butter, Margarine, Joghurt, Olivenöl, Soja, Saft, Käse sind alles Bio-Produkte.

Das Bio-Menü ist aus 100% biologisch erzeugten Produkten

**Gerne geben wir Auskünfte über all unsere Lieferanten und Partner**

**Allergene**

Bitte nennen Sie uns vorab bitte Besonderheiten oder Allergien, wir informieren Sie gerne welche Zutaten und Allergene verwendet werden.

**Zusatzstoffe**

In unseren Wurstwaren, Speck und Schinkenprodukten ist Nitrit-Pökelsalz E 250 enthalten

**Küchenzeiten und Bestellungen**

von 12.00 Uhr bis 20.30 Uhr

Menübestellungen mittags bis 13.30 Uhr und abends bis 20.30 Uhr

Von 13.30 Uhr bis 17.00 Uhr können Sie von unserer Heimatkarte auswählen

Dessertbestellungen mittags bis 14.00 Uhr und abends bis 21.30 Uhr

**Heimatladen / zum Mitnehmen**

wir möchten Ihnen unseren Heimatladen „HEIMATLAND“ vorstellen!

Unser Hausgemachtes Brot, unsere Biokäseauswahl, Gewürze, Bioweine, wir bieten ein leckeres Sortiment mit vielen Bio-Produkten und regionalen Spezialitäten.

Öffnungszeiten 09.30 – 17.00 Uhr

**Bezahlungsmöglichkeiten**

Alle Preise auf unserer Speisekarte sind in Euro inklusive MwSt.

Wir akzeptieren gerne Ihre EC-Karte. Kreditkarten nehmen wir nicht an.

**Heimatküche**

**Bio-Ziegenfrischkäse**

mit Granatapfelkernen, Rote und Gelbe Beete, Blattsalate und Grissini 19

Vorspeisen Bio-Salatteller 15. / Beilagen Bio-Salatteller 9.

Bio-Feldsalat mit Speck und Kracherle 13 / mit Birne und Walnusskernen 15.

Bio-Rinderbrühe mit Käsebrotnödel und Rindfleisch 14.

Quittenkartoffelsuppe mit Zitronengras und gebeizter Eismeerforelle 17.

**Hausbrotnödel mit frischen Pilzen**

dazu Saisongemüse und mariniertes Bio-Fetakäse 27.

**Unsere Hausgemachten Rehmaultaschen**

In der eigenen Brühe mit Pilzen dazu Saisonsalate 27.

Kalbsleberscheiben und Kalbszüngle mit Preiselbeer-Balsamico Sauce

Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln 37.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten Butterkartoffeln dazu Saisonsalate 35.

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce mit Preiselbeer und Birne

frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 37.

Rumpsteak vom Weiderind mit Gewürzkruste, Rotwein-Schalotten Sauce, Pesto Rosso

Saisongemüse und hausgemachte Süßkartoffelpommes 41.

**Heimat-Menü**

Gebratener Zander mit Kartoffelsalat von Bamberger Hörnchen

dazu geräucherter Schwertfisch und Romanesco Sauce

St.Petermer Rehnüßchen rosa gebraten, feine Wildgewürzsauce mit Sanddorn-Mispel-Chutney, kleine Gemüse und Wurzelgemüsepuree

Dreierlei von der Quitte mit Hagebuttensauce

Kakao Tacos und weiße Cappuccino Eiskrem

Menü 74.

### Sonne-Menü

Gebeizte Eismeerforelle mit Topinambur und Haferwurzel  
dazu Treviso-Zitrussaft und Petersilien Öl

Jagd Fasanebrust mit Schalotten-Quitten Sauce  
Glasiertes Wirsinggemüse mit schwarzer Walnuss und Pilzkroketten

Clementinen mit warmem Blaumohnkuchen  
dazu Gewürztee-Eisparfait

Menü 79.

### Bio-Menü

Ceviche von zweierlei Kürbis und Kaki Frucht  
Blatt und Wurzelgemüse, dazu Seidentofu, Gemüse Chips

Glasiertes Wirsingköpfe mit Gemüsecurry gefüllt  
dazu Rote Beete Veganjus, knuspriger Kastaniensaitling

Rosa Grapefruit zweierlei vorbereitet  
dazu Ingwer-Limoncello Sorbet, Baiser und Buddhas-Hand

Menü 72.

### Gänsemenü

Das Beste von der Bio-Gans aus Grafenhausen  
mit Preiselbeer-Chutney und Walnussbrioche



Gänse-Bouillon mit Fettaugen  
Sellerie-Maronenpüree und Gänseklein



Brust und Keule von der Gans in der eigenen Sauce mit Beifuß  
Abate Birne, gebeiztes Rotkraut und knuspriger Semmelflan



Clementinen mit warmem Blaumohnkuchen  
dazu Gewürztee-Eisparfait

Menü 89.

Unser Gänsemenü servieren wir nur tischweise.  
Am Mittag nur auf Vorreservierung.

### Vorspeisen

Gebratener Zander mit Kartoffelsalat von Bamberger Hörnchen  
dazu geräucherter Schwertfisch und Romanesco Sauce 29.

Gebeizte Eismeerforelle mit Topinambur und Haferwurzel  
dazu Treviso-Zitrussaft und Petersilien Öl 29.

Ceviche von zweierlei Kürbis und Kaki Frucht  
Blatt und Wurzelgemüse, dazu Seidentofu, Gemüse Chips 27.

### Hauptgerichte

Glasiertes Wirsingköpfe mit Gemüsecurry gefüllt  
dazu Rote Beete Veganjus, knuspriger Kastaniensaitling 37.

St.Petermer Zicklein vom Ernst und zubereitet von Hanspeter  
Auberginensauce, Feigenkompott, kleine Gemüse und Schniederspätzle 48.

St.Petermer Rehnüßchen rosa gebraten, feine Wildgewürzsauce  
mit Sanddorn-Mispel Chutney, kleine Gemüse und Wurzelgemüsepüree 48.

Bretonischer Seeteufel, Rotbarbe und wilde Gambas  
dazu Kürbisbittersauce, kleine Gemüse und Venerereis aus dem Piemont mit Burrata 49.

### Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 6.80

Clementinen mit warmem Blaumohnkuchen  
dazu Gewürztee-Eisparfait 19.

Dreierlei von der Quitte mit Hagebuttensauce  
Kakao Tacos und weiße Cappuccino Eiskrem 21.

Rosa Grapefruit zweierlei vorbereitet  
dazu Ingwer-Limoncello Sorbet, Baiser und Buddhas-Hand 19.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 5.  
Zibärtlesorbet und Zitronengraseis je Kugel 6.

Bio-Käseteller mit Datteln und Oliven 18.

**Liebe Gäste Herzlich Willkommen in der „Sonne“**  
**wir möchten Ihnen eine Schöne Auswahl an verschiedenen Gerichten und Menüs anbieten**  
**und diese auch zeitnah und in bester Qualität zubereiten.**  
**Entscheiden Sie sich bitte so einheitlich wie möglich um lange Wartezeiten zu vermeiden.**

