



### 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

#### Allergene

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

#### 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

**Alle Preise auf unserer Speisekarte sind in Euro inklusive MwSt.**

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

### HEIMATLAND

wir möchten Ihnen unseren Heimatladen „HEIMATLAND“ vorstellen!

Selbst gepflückter Bärlauch, wild gewachsene Hagebutten von einem sonnigen Hang, zarte, hellgrüne Tannenspitzen, Biokäse, Bioweine, wir bieten ein leckeres Sortiment

mit vielen Bio-Produkten und regionalen Spezialitäten.

Öffnungszeiten 09.30 – 17.00 Uhr



### Heimatküche

Bio-Ziegenfrischkäse  
mit Gurken-Melonenkompott, Blattsalate  
dazu ein knuspriges Gewürzblatt 19.

Luftgetrockneter Bio-Mangalitzaschinken aus dem Ibental  
mit Blutwurstkrusteln und Beerensenf 21.

Vorspeisen Bio-Salatteller 14.50 Beilagen Bio-Salatteller 8.50

Bio-Rinderbrühe mit Käsebrotnödel und Rindfleisch 13.50

Räucherforellensuppe mit Filet, Mandeln und Tannenspitzen 16.

Hausbrotnödel mit frischen Pfifferlingen  
dazu Saisongemüse und mariniertes Bio-Fetakäse 27.

Unsere Hausgemachten Rehmaultaschen  
In der eigenen Brühe mit Pilzen dazu Saisonsalate 27.

Kalbsleberscheiben und Kalbszüngel mit Preiselbeer-Balsamico Sauce  
Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln 36.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schutttertäl  
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten Butterkartoffeln dazu Saisonsalate 34.

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce mit Preiselbeer und Birne  
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 36.

Rumpsteak vom Weiderind mit Rotwein-Schalotten Sauce, Pesto Rosso  
Saisongemüse und hausgemachte Süßkartoffelpommes 39.



### Heimat-Menü

Regenbogen-Forellenfilet mit Meerrettich-Knusper  
Aprikosen-Kräutersalat und Radieschen Smoothie

Das Beste vom Weiderind mit geschmorter Beinscheibe und Rinderrücken  
Markklößchen Saisongemüse und Wurzelgemüseepüree

Sommerbeeren auf mariniertes Buttermilch mit Tannenspitzen  
gefüllte Mandel Craquelin und Erdbeersorbet Harakiri

Menü 69.

### Sonne-Menü

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Zucchini-Kräutersauce  
dazu Schnippelbohnen Salat und gefüllte Artischocke

St.Petermer Rehnüßchen rosa gebraten, Wildgewürz-Kakaosauce  
Kleine Gemüse, frische Pfifferlinge und Kirschen-Pastilla

Grüne Melone mit Kräutern, dazu Ricotta Limoncello Knusper  
Sauerampfer Eis, Piment d'Espelette

Menü 77.

### Bio-Menü

Gebeizter Burrata mit Olivenöl Grissini  
dazu Wassermelonenessenz und Roma Salat, Chimichurri Sauce

Navette in Veganer Mandelkernsauce  
Aprikosen-Gel, dazu Zucchini-spinat und knusprige Falafel

Pochierter Pfirsich mit Himbeervariationen  
Holunderblütensorbet und Amaranth

Menü 69.



### Grüner Stern | Unser Menü

Aperitif Empfehlung:  
Himbeer-Spritz mit Basilikum 0,2l €10

Burrata-Wassermelone-Chimichurri Sauce

Artischocke-Zucchini-Ratatouille

Gyoza-Chiliaprikose-Mangold

Aubergine Five Spice-Buttermilch-Mandelkerne

Pastilla-Wurzelgemüse-Veganjus

Pfirsich-Himbeere-Amaranth

Menü 89. Upgrade Fleisch oder Fisch 109.  
Unser Grünster Menü servieren wir abends Tischweise.  
Mittags nur auf Vorbestellung.

### Vorspeisen

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Zucchini-Kräutersauce  
dazu Schnippelbohnen Salat und gefüllte Artischocke 32.

Gebeizter Burrata mit Olivenöl Grissini  
dazu Wassermelonenessenz und Roma Salat, Chimichurri Sauce 26.

Regenbogen-Forellenfilet mit Meerrettich-Knusper  
Aprikosen-Kräutersalat und Radieschen Smoothie 29.

### Hauptgerichte

Navette in Veganer Mandelkernsauce  
Aprikosen-Gel, dazu Zucchini-spinat und knusprige Falafel 36.

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

St.Petermer Bio-Weidehähnchen von Isa und Tim  
Bitterorange, feine Hähnchen-Vermouthjus, kleine Gemüse und Wurzelgemüsepuree 48.

Bretonischer Seeteufel am Knorpel gebraten und wilde Gambas  
dazu Chili-Aprikose und Blattspinat, feine Krustentiersauce, Tagliolini 53.

### Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 6.50

Pochierter Pfirsich mit Himbeervariationen  
Holunderblütensorbet und Amaranth 19.

Grüne Melone mit Kräutern, dazu Ricotta Limoncello Knusper  
Sauerampfer Eis, Piment d'Espelette 19.

Sommerbeeren auf marinierter Buttermilch mit Tannenspitzen  
gefüllte Mandel Craquelin und Erdbeersorbet Harakiri 19.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 5.  
Zibärtlesorbet und Zitronengraseis je Kugel 6.00

Bio-Käseteller mit Datteln und Oliven 18.

**Wir servieren Vorweg unser Leckers Hausgemachtes Brot  
Brotwünsche für einen Gedeck Preis von 3€**

