



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 Ibbental
mit Blutwurstkrusteln und Beerensenf 21.

Vorspeisen Bio-Salatteller 14.50 **Beilagen Bio-Salatteller** 8.50

Bio-Rinderbrühe mit Käsebrotnödel und Rindfleisch 13.50

Artischockensuppe mit Kräuteroliven und Pesto Rosso-Crostini 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 Kalbszünge mit Preiselbeer-Balsamico Sauce
Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln 37.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal
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

Marinierter Seesaibling und zweierlei Radieschen würze
dazu Salat mit Wildkräutern und Meerrettich-Knusper

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

Waldheidelbeeren vom Kandel und Gianduja-Craquelin
dazu weiße Cappuccino Eiskrem

Menü 69.

Sonne-Menü

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

—
St.Petermer Rehnüßchen rosa gebraten, feine Wildgewürzsauce
Kleine Gemüse, frische Pfifferlinge und Kirschen-Pastilla

—
Toblerone-Eis Parfait mit geschmorten Zwetschgen
und Kakao Tacos dazu Mandelkrokant

Menü 79.

Bio-Menü

Gebeizter Burrata mit Olivenöl Grissini
dazu Antipasti Gemüse Roma Salat, Chimichurri Rucola Sauce

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

—
Marinierte Buttermilchmousse mit Charentaise-Melone
dazu Aprikosen-Limoncello Sorbet und Amaranth

Menü 69.

Hummer-Menü

Ein Ganzer Hummer in drei Gängen plus Sorbet

Einstieg : Crémant d'Alsace Rosé Pinot Noir Brut Nature
Dirlender Cadé, Bergholz, Elsass, Frankreich
0,11 12,00

Hummersalat auf feinem Hummer Parfait
mit Pfirsich und Petersilienwurzel



Bouillabaisse vom Hummer
mit Rotbarbenstreifen und Safran



Aprikosensorbet mit Limoncello und Blüten



Hummerschwanz und Schere gegrillt
feine Hummerbuttersauce, Butternut-Steinpilzcannelloni

Menü 89.

Das Hummermenü servieren wir abends tischweise,
Mittags auf Vorbestellung

Vorspeisen

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

Gebeizter Burrata mit Olivenöl Grissini
dazu Antipasti Gemüse Roma Salat, Chimichurri Rucola Sauce 26.

Marinierter Seesaibling und zweierlei Radieschen würze
dazu Salat mit Wildkräutern und Meerrettich-Knusper 29.

Hauptgerichte

Navette in Veganer Mandelkernsauce
Aprikosen-Gel, dazu Zuchispinat 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 feine Hummerbuttersauce, kleine Gemüse und Butternut-Steinpilzcannelloni 49.

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 6.80

Toblerone-Eis Parfait mit geschmorten Zwetschgen
und Kakao Tacos dazu Mandelkrokant 19.

Marinierte Buttermilchmousse mit Charentaise-Melone
dazu Aprikosen-Limoncello Sorbet und Amaranth 19.

Waldheidelbeeren vom Kandel und Gianduja-Craquelin
dazu weiße Cappuccino Eiskrem 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€

