



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 Granatapfelkernen, Rote und Gelbe Beete, Blattsalate dazu ein knuspriges Gewürzblatt 19.

Vorspeisen Bio-Salatteller 14.50 Beilagen Bio-Salatteller 8.50

Bio-Rinderbrühe mit Käsebrotnödel und Rindfleisch 13.50

Butternut-Kürbissuppe mit Kurkuma -Macchiato Schaum und Kernöl 16.

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 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 Steinpilz-Triangel-Nudeln

Williams-Christbirne auf warmer Kürbiskern Schokolade

dazu weiße Cappuccino Eiskrem

Menü 69.

Sonne-Menü

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit karamellisierter Topinambur
dazu Petersilienwurzel Pesto und Petersiliensaft

—

St.Petermer Rehnüßchen rosa gebraten, feine Wildgewürzsauce
Kleine Gemüse, Quitten, frische Pilze und Pastilla Törtchen

—

Toblerone-Eis Parfait mit frischen eingelegten Feigen
und Kakao Tacos dazu Mandelkrokant

Menü 79.

Bio-Menü

Marinierte Kaki Frucht mit Butternutkürbis und Buddhas-Hand Zitrone
dazu Pesto von Steierischen Kürbiskernen, Roma Salat

—

Glasiertes Wirsingköpfe mit Gemüsecurry gefüllt
Paprika-Tomatenessenz mit Weiki dazu knuspriger Portobello-Champignon

—

Dreierlei von der Quitte mit Hagebuttensauce
dazu gefülltes Craquelin und Ziegenfrischkäse Cassata im Schwarzwald

Menü 69.

Hummer-Menü

Ein Ganzer Hummer in drei Gängen plus Sorbet

Einstieg : Crémant d'Alsace Rosé Pinot Noir Brut Nature
Dirlder Cadé, Bergholz, Elsass, Frankreich
0,1l 12,00

Hummersalat auf feinem Hummer Parfait
mit Feige und Petersilienwurzel

★

Bouillabaisse vom Hummer
mit Rotbarben Streifen und Safran

★

Aprikosensorbet mit Limoncello und Blüten

★

Hummerschwanz und Schere gegrillt
feine Hummerbuttersauce, Sellerie mit Buddhas-Hand Zitrone

Menü 89.

Das Hummermenü servieren wir abends tischweise,
Mittags auf Vorbestellung

Vorspeisen

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit karamellisierter Topinambur
dazu Petersilienwurzel Pesto und Petersiliensaft 32

Marinierte Kaki Frucht mit Butternutkürbis und Buddhas-Hand Zitrone
dazu Pesto von Steierischen Kürbiskernen, Roma Salat 26.

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

Hauptgerichte

Glasiertes Wirsingköpfe mit Gemüsecurry gefüllt
Paprika-Tomatenessenz mit Weiki und knuspriger Portobello-Champignon 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 Steinpilz-Triangel-Nudeln 49.

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 6.80

Toblerone-Eis Parfait mit eingelegten Feigen
und Kakao Tacos dazu Mandelkrokant 19.

Dreierlei von der Quitte mit Hagebuttensauce
dazu gefülltes Craquelin und Ziegenfrischkäse Cassata im Schwarzwald 21.

Williams-Christbirne auf warmer Kürbiskern Schokolade
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€**

