

Gut zu Wissen



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 15. / mit Birne und Walnusskernen 15.

Bio-Rinderbrühe mit Käsebrotnödel und Rindfleisch 14.

Knollensellerie Suppe mit Bergheu und schwarzer Knoblauch 14. / mit Schweinbauch 18.

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 Kalbsbriesle mit Preiselbeer-Balsamico Sauce

Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln 38.

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 42.

Heimat-Menü

Gebratener Zander mit Kartoffelsalat von Bamberger Hörnchen
dazu geräucherter Schwertfisch und Artischocke Sauce auf Thunfisch Art

Osso Bucco vom Kalb und Kalbsbriesle in der eigenen Schmorsauce
Mark aus dem Bein, Kleine Gemüse und Steinpilzkroketten

Armer Ritter mit Apfel und Tannenhonig-Kirsch aus St.Peter gefüllt
Topinambur Eis Parfait und Deglet Nour Datteln

Menü 75.

Sonne-Menü

Konfierter Winterkabeljau mit glasierter Schwarzwurzel
dazu Treviso-Zitrus Saft und Petersilien Öl

—
St.Petermer Rehnüßchen rosa gebraten, feine Wildgewürzsauce
Frische Pilze, Sanddorn und Johannisbeere, kleine Gemüse, Wurzelgemüsepuree

—
Blutorangensorbet und Blutorange mit Rote Beete Velvet
dazu weiße Schokolade und Crumble

Menü 79.

Bio-Menü

Erdmandel Sablés mit zweierlei Blumenkohl
dazu gebeizte Nashi-Birne und Mädesüß Essig

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

—
Avocado-Eis Parfait mit Pistazie
dazu Ricotta Flan, Baiser und Zitrone

Menü 73.

NOIS

by Noah Kürner
Natürlich / Originell / Interessant

DER ERSTE SNACK

-

VOM FELD UM DIE ECKE

-

SELBST GESAMMELT

-

VON DEN WIESEN ST.PETER'S

-

AUS DEM SCHUTTERTAL FANG

-

AUS HEIMISCHER JAGD

-

DIE LETZTE REISE..

Menü 106.

**Unser NOIS Menü servieren wir ausschließlich Donnerstag,
Freitag und Samstag abends.
Und nur auf Vorbestellung und tischweise.**

Vorspeisen

Gebratener Zander mit Kartoffelsalat von Bamberger Hörnchen
dazu geräucherter Schwertfisch und Artischocken Sauce auf Thunfisch Art 29.

Konfierter Winterkabeljau mit glasierter Schwarzwurzel
dazu Treviso-Zitrus Saft und Petersilien Öl 30.

Erdmandel Sablés mit zweierlei Blumenkohl
dazu gebeizte Nashi-Birne und Mädesüß Essig 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
Frische Pilze, Sanddorn und Johannisbeere, kleine Gemüse, Wurzelgemüsepuree 48.

Bretonischer Seeteufel mit Zitrus-Fenchel Salz Aromen und wilde Gambas
dazu rosa Pampelmuse Sauce, kleine Gemüse und Venerereis aus dem Piemont mit Burrata 49.

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 6.80

Blutorangensorbet und Blutorange mit Rote Beete Velvet
dazu weiße Schokolade und Crumble 19.

Armer Ritter mit Apfel und Tannenhonig-Kirsch aus St.Peter gefüllt
Topinambur Eis Parfait und Deglet Nour Datteln 19.

Avocado-Eis Parfait mit Pistazie
dazu Ricotta Flan, Baiser und Zitrone 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.**

