



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 Brokkoli Sauce

St.Petermer Rehnüßchen rosa gebraten, feine Wildgewürzsauce Frische Pilze, Sanddorn, kleine Gemüse und Wurzelgemüsepurée

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

Menü 74.

Sonne-Menü

Gebeizte Eismeerforelle mit Topinambur und Schwarzwurzel
dazu Treviso-Zitrus Ssaft und Petersilien Öl

—

Jagd Fasänenbrust mit Schalotten-Quitten Sauce
Glasiertes Wirsinggemüse mit schwarzer Walnuss und Steinpilzkroketten

—

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.

Menü Zwischen den Jahren

Feines Entenleber-Parfait mit Williams-Christbirne
dazu Gänseschinken und gefüllter Brioche mit Walnuss

★

Frische Austern
mit Ziegenfrischkäse und Schalotten

★

Seezungenstreifen
mit Taschenkrebsgemüse und Krustentierwürze

★

Zitronengraseis
mit Zitrone feuillette und Kaki

Menü 99.

Unser 4 Gang Menü servieren wir nur tischweise.
Am Mittag nur auf Vorreservierung.

Vorspeisen

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

Gebeizte Eismeerforelle mit Topinambur und Schwarzwurzel
dazu Treviso-Zitrus Saft 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
Frische Pilze, Sanddorn, kleine Gemüse und Wurzelgemüsepuree 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.

