



## Dessert und Käse

Alle Eiskreationen und Sorbets sind einmalig und mit größter Sorgfalt hausgemacht

Dreierlei von der Quitte mit Quittenauflauf € 15

Quittenmousse mit Süßorangenschau und Quittenkompott dazu Zweigdatteln-Karamell-Rahmeis

Boskopapfel mit Schokolade und Florentiner-Mandelkruste gebacken  
Vanille-Mascarpone Sauce, dazu Orangen-Sanddornsorbet 13.50 €

Pochierte Williams-Birne mit Seidentofu-Panna Cotta und Maronenkrapfen  
dazu schwarze Johannisbeeren und Gianduia-Eistrüffel 14 €

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je Kugel 3.80 €  
Zibärtlesorbet je Kugel 4.70 €

Bio-Käseteller mit Olivenkonfitüre 13 € klein / 17 € groß

### Warum so viel Bio-Produkte ?

Wir gehen voran um unseren Gästen das Beste zu bieten.

Insbesondere dem Koch darf es nicht egal sein, wie und wo unsere Lebensmittel produziert werden.

Eine gute Küche fängt mit hochwertigen naturbelassenen Zutaten an. Nachhaltigkeit, kontrollierte Qualität; Tierschutz und der Mehrwert der Produkte sind uns wichtig und davon sind wir überzeugt.

### Sonnen-Catering-Außer Haus

*Wir beraten und informieren Sie gerne über unsere Qualität*

Wir empfehlen gerne unsere hausgemachten Spezialitäten zum Nachhause mitnehmen

Unser leckeres Hausbrot „Hotel-Sonne-St.Peter“ 1000gr mit Sauerteig, Roggenmehl  
Landbier, frische Hefe, Kerne, Gewürze und Sojasauce 1 Brot 6.80 €

**Neu:** Dinkelvollkornbrot mit Schwarzwaldmiso 700gr 1 Brot 5.80 €  
auf Anfrage

Alle Zutaten für unsere Brote sind in Bio-Qualität, die Brote sind viele Tage haltbar  
und können mehrmals knusprig aufgebacken werden

Weißer Schwarzwälder „Sonne“-Zibärtletrüffel 100g € 5.90  
Hausgemachte Marmelade, Sirup, Grütze usw. nach Saison

Wir sind auch gerne Ausbildungsbetrieb.

Einfach nachfragen, reinschnuppern oder weitersagen.



DE-ÖKO-006

Frisches Gemüse, Frisches Obst, Getreide, Kräuter, Tofu, Kartoffeln, Salat, Milch, Butter, Margarine, Joghurt, Olivenöl, Soja, Saft, Käse außer Walsertal sind als Bio-Produkte. Das Bio-Menü ist aus 100% biologisch erzeugten Produkten

## Bio-Menü

Knusprige Schwarzwurzel mit Kakifruchtsauce  
dazu Pastinakenpüree mit Gewürzsesam, kleiner Herbstsalat

\*\*\*

Bachsaiblingfilet auf der Haut gebraten dazu Zitronengel und Avocado  
feine Vermouthsauce, Spinatgemüse und gebratener Risotto  
oder

Glasierter Chicoree mit Mispel und Clementinensaft  
dazu Kürbis-Dinkelcrostini, kleine Gemüse und Kürbiskernölsauce

\*\*\*

Pochierte Williams-Birne mit Seidentofu-Panna Cotta und Maronenkrapfen  
dazu \* schwarze Johannisbeeren und Gianduia-Eistrüffel

Menü Saibling 51.50 € / Menü Vegetarisch 46.80 €

\* Wildsammlung

### Unsere Bio-Menü Weinempfehlung

2016er Weißburgunder QbA trocken

Weingut Trautwein, Bahlingen, Kaiserstuhl, demeter, 0,75l € 29



## Sonne-Menü

Zanderfilet mit der Haut und Gremolata gebraten  
angerichtet auf Chioggia Rote Beete und Walnuss salsa, Manourikäsecrumble

\*\*\*

Zarte Gänsebrust und Keule mit feiner Gänsejus  
dazu zweierlei Kohl, geschmorte Williams-Birne und Maronen-Kartoffelpüree

\*\*\*

Dreierlei von der Quitte mit Quittenauflauf  
Quittenmousse mit Süßorangenschau und Quittenkompott dazu Zweigdatteln-Karamell-Rahmeis  
Menü 51.50 € pro Person

\*\*\* Bio-Gans als Hauptgericht 35 € pro Person \*\*\*

### Unsere Sonne-Menü Weinempfehlung

2014er Nero d`Avola, IGP

Tenuta Abbazia Santa Anastasia, Castelbuono, Sizilien, Italien 0,75l € 23 / Magnum 1,5l € 46



## Kulinarischer Kalender

*Hanspeter Rombach empfiehlt Bio-Gänse von Dürr und Mager  
In drei Gängen plus Dessert*

### Gänseaufmarsch

Gemüseconsommé mit Buchweizennudel und Gänsefettaugen

### Gänseallerlei

Törtchen von der Gänsefüllung mit Gänseleber und gebeiztem Rettich  
Gänseschinken mit Feigen und Gänserilette-Burger im Brioche, kleiner Herbstsalat

### Gänseklein

Gänseherz und Magen mit Apfel-Chutney  
dazu cremige Borlotti-Bohnen mit Gänsegrieben

### Gänseschmaus

Zarte Gänsebrust und Keule mit feiner Gänsejus  
dazu zweierlei Kohl, geschmorte Williams-Birne und Maronen-Kartoffelpüree

### Ganz Süß

Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Kakifrukt und Chicoree  
feines Gewürzsorbet

Menü 59 € pro Person

Unser Gänsemenü servieren wir abends tischweise  
Menübestellungen abends bis 20.30 Uhr – mittags gerne auf Vorbestellung

### Unsere Weinempfehlungen zum Gänsemenü

2016er Grauburgunder Lahrer Kronenbühl QbA trocken 1. Lage  
Weingut Wöhrle, Lahr, Ortenau, Ökolog. Weinbau 0,75l € 35

2014er Chardonnay S Laire Prestige QbA trocken  
Weingut Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl, Bioland 0,75l € 35

2015er Inanna Blanco DO Verdejo, Chardonnay, Moscatel  
Irjimpa, Las Mesas, La Mancha, Spanien Biodynam. Weinbau 0,75l € 39

2013er Pinot Noir Rhini unfiltriert Tafelwein trocken, Barrique  
Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 0,75l € 55

2014er Lemberger QbA trocken, Ihringer Föhrenberg  
Weingut Pix, Ihringen, Kaiserstuhl, demeter 0,75l € 29

2013er Xion Cuvée Tinto Souson, Espadeiro y Pedral  
Attis Bodegas, Dena Rias Baixas, Ökolog. Weinbau 0,75l € 30



## Vorspeisen

€

Feine Pastinakensuppe mit Herbsttrompeten und Maronen  
dazu glasierter Bauch vom Schwarzwälder Landschwein 13

Gebackene Schwarzwurzel mit Kakifruchtsauce  
dazu Pastinakenpüree mit Gewürzsesam, kleiner Herbstsalat 17

Steinbutt aus Aquakultur und wilde Gambas mit Salzzitrone  
Mispel- Clementinensaft dazu gebeizter Chicoree 25

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Gremolata  
angerichtet auf Chioggia Rote Beete und Walnuss salsa, Manourikäsecrumble 19

Törtchen von der Gänsefüllung mit Gänseleber und gebeiztem Rettich, Gänsegemüsesuppe,  
Gänseschinken mit Feigen und Gänserilette-Burger im Brioche, kleiner Herbstsalat 23

Topinamburartete mit Boskopapfel-Chutney und schwarzem Knoblauch  
dazu würziger Ziegenjoghurt und knusprige Fine de Claire Austern 19

## Hauptgerichte

Glasierter Chicoree mit Mispel und Clementinensaft  
dazu Kürbis-Dinkelcrostini, kleine Gemüse und Kürbiskernölsauce 25

St.Petermer Rehnüßchen rosa gebraten mit Dörrfeige und würzigem Shi-Takepilzmiso  
feine Wildgewürzsauce, kleine Gemüse dazu Waldpilz-Spinatravioli 33

Bio-Bachsaiiblingfilet auf der Haut gebraten, dazu Zitronengel und Avocado  
feine Vermouthsauce, Spinatgemüse und gebratener Risotto 32

St.Petermer Zicklein geschmort in der eigenen Sauce mit Topinambur  
schwarzer Knoblauch, kleine Gemüse und gratinierte Schniederspätzle 29

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.  
Es wäre schade wenn wir z.B. einen Gruß aus der Küche servieren den Sie nicht genießen können

### Küchenzeiten und Bestellungen

von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr, Menübestellungen mittags bis 13.30 Uhr und abends bis 20.30 Uhr  
Von 13.30 Uhr bis 18.00 Uhr können Sie von unserer regionalen Heimat-Karte auswählen  
Dessertbestellungen mittags bitte bis 14.30 Uhr und abends bis 21.30 Uhr

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