



### 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

### 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.

### Ausbildungsbetrieb

Wir bilden gerne Koch, Restaurant- und Hotelfachleute aus. Bitte weitersagen

### Bio-Produkte und Zutaten auf dieser 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



Bio Kontrollstelle DE-ÖKO-006

---

*Sonnen-Catering-Außer Haus  
Wir beraten und informieren Sie gerne über unsere Leistungen*

---

### Wir empfehlen gerne unsere hausgemachten Spezialitäten zum Nachhause mitnehmen

Unser leckeres Bio-Hausbrot „Hotel-Sonne-St.Peter“ 1000gr mit Sauerteig, Roggenmehl  
Landbier, frische Hefe, Kerne, Gewürze und Sojasauce 1 Brot 6.90 €

**Neu:** Dinkelvollkornbrot mit Schwarzwaldmiso 700gr auf Anfrage 1 Brot 5.90 €

Hausgemachte Rehmaultaschen 4 Stück tiefgefroren vakuumiert 7.00 €

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



### 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-Menü

Gefüllter Artischockenboden mit Rucolapüree und grünen Oliven  
dazu knusprige Falafel und Lauchzwiebel-Skyrjoghurt



Bachsaiblingfilet auf der Haut gebraten dazu Zitronengel und Avocado  
feine Vermouthsauce, kleine Gemüse und Venere-Reis aus dem Piemont  
oder

Buntes Mangoldgemüse mit hauchdünnem Dinkelkissen  
dazu Johannisbeer-Tropeazwiebel, Ziegenfrischkäse und geröstete Sesamsauce



Heiß gebackener Zwetschgen-Datschi mit Gewürzuckersahne  
dazu feine Mädesüßeiskrem\* und Karamelauc

\* Wildsammlung

Menü Bachsaibling 52 € / Menü Vegetarisch 48 €

### Unsere Bio-Menü Weinempfehlung

2018 **Grauburgunder** QbA trocken

Ein belebender, filigraner Burgunder mit Substanz und geschmacklicher Intensität  
Weingut Pfannebecker, Pfeddersheim, Rheinhessen, Biowein 0,75l 29. €



### Sonne-Menü

Seeteufelscheiben und wilde Gambas  
dazu Gurkentangiatelle mit Weizengrassaft und Melone, Quinoasalat



St.Petermer Rehnüßchen rosa gebraten und Rehleberle an einer Wildgewürzsauce  
frische Pfifferlinge, Zwetschgen, kleine Gemüse und Bubespitzle



Pochierter Pfirsich im Knusperblatt gebacken  
dazu Beerenragout und Holunderblüten-Joghurtsorbet

Menü 53 €

### Unsere Sonne-Menü Weinempfehlung

2017er Oberbergener Bassgeige **Spätburgunder** Baden Qba  
**Feingliedrig, feinfruchtig, schöne frische und balanciert**  
Weingut Franz Keller Oberbergen 0,75 l 32. €



## Unser Hummermenü

Wir setzen einen ganzen Hummer als Köstlichkeit in 3 Gängen und gekrönt von einem Crostini und Sorbet in Szene:

### Hummer-Crostini

Hummerscheiben und Hummer-Litschitartar auf Seeteufelcarpaccio mit Mandelkernmiso

Ala Carte 26

Hummerragout mit Butternutkürbis und Brombeerspinat

Ala Carte 23

Sorbet von grünen Tomaten, Limone und Basilikum

Ala Carte 4.70

Halber Hummer gratiniert mit Steinpilzbutter dazu ganz lange grüne Bohnen und rosa Pfefferschaumsauce

Menü 69 € pro Person

Unser Hummer-Menü servieren wir abends tischweise  
Menübestellungen abends bis 20.30 Uhr

### Unsere Weinempfehlungen zum Hummermenü

Champagne Fleury Brut Bio 0,375 € 39

2017er **Grauburgunder Selektion** QbA trocken, Biowein  
Weingut Lämmlein-Schindler, Mauchen, Markgräflerland 0,75l € 39

2018er **Scheurebe CHARA** QbA trocken  
Weingut Laible, Durbach, Ortenau 0,75l € 37

2013er **Chardonnay** Bourgogne  
Thomas Morey, Chassagne-Montrachet, Côte d`Or, Burgund 0,75l € 44

2015er Loibner **Grüner Veltliner** Federspiel, Ried Kreutles folgt 2017  
Weingut Knoll, Unter-Loiben, Wachau 0,75l € 39

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

2013er **Teroldego** Rotaliano  
Tenuta Elisabetta Foradori, Mezzolombardo, Trentino, Bioiwein, Italien 0,75l € 39



## Vorspeisen

Gefüllter Artischockenboden mit Rucolapüree und grünen Oliven  
dazu knusprige Falafel und Lauchzwiebel-Skyrjoghurt 17.50 €

Seeteufelscheiben und wilde Gambas  
dazu Gurkentagliatelle mit Weizengrassaft und Melone, Quinoasalat 21.50 €

Ochsenherztomate mit mariniertem Bio-Burrata  
und Tomatenvinaigrette dazu Sommerliche Blattsalate Vorspeise € 14,50 / Hauptgericht € 18

## Hauptgerichte

Buntes Mangoldgemüse mit hauchdünnem Dinkelkissen  
dazu Johannisbeer-Tropeazwiebel, Ziegenfrischkäse und geröstete Sesamsauce 26

Bio Hähnchen von Dürr und Mager Grafenhausen mit Kräutern gebraten  
Mirabellensauce, kleine Gemüse dazu knusprige Süßkartoffeln 31 €

Bio-Bachsaiiblingfilet auf der Haut gebraten, dazu Salzzitrone und Avocado  
feine Vermouthsauce, kleine Gemüse und Venerereis aus dem Piemont 33 €

St.Petermer Zicklein geschmort in der eigenen Sauce mit frischen  
Pfifferlingen, kleine Gemüse und gratinierte Schniederspätzle 33 €



## Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 5 €

Geeister Espresso mit warmem Gewürzkafee gefüllt  
Guinduaieistrüffel und Milchschaum 9.80

Heiß gebackener Zwetschgen-Datschi mit Gewürzuckersahne  
dazu feine Mädesüsseiskrem\* und Karamelauce 13.50

Pochierter Pfirsich im Knusperblatt gebacken  
dazu Beerenragout und Holunderblüten-Joghurtsorbet 14.50 €

Dreierlei von der St.Petermer Heidelbeere mit gefülltem Macaron  
Milchmädcheneis und Heidelbeergrütze mit Baiser 13.50

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

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

Alle Eiskreationen und Sorbets sind einmalig und mit größter Sorgfalt hausgemacht