

Gut zu Wissen



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

Gerne geben wir Auskünfte über all unsere Lieferanten und Partner

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 und Zusatzstoffe

Sie haben eine Allergie oder Unverträglichkeit?

Wenden Sie sich einfach an unser Servicepersonal, wir beraten Sie gerne.

Küchenzeiten und Bestellungen

von 12.00 Uhr bis 20.30 Uhr

Am Mittag servieren wir unser Heimatkarte von 12.00-14.00Uhr

Von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr können Sie von unserer Angebotstafel auswählen

Am Abend servieren wir die komplette Speisekarte von 18.00-20.30Uhr

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

Bezahlmöglichkeiten

Wir akzeptieren gerne Ihre EC-Karte.

Kreditkarten nehmen wir nicht an.

Unsere Heimatküche

Mittags & abends

Vorspeisen und Suppen

Bio-Feldsalat mit Speck und Kracherle 17.50
oder mit Ziegenfrischkäse und Bitterorange 17.50

Vorspeisen Bio-Salatteller 15. / **Beilagen** Bio-Salatteller 9.

Bio-Rinderbrühe mit Flädle und Lauch 9.

Hauptgerichte

Hausbrotknödel mit Pilzbolognese
dazu Saisongemüse und mariniertes Bio-Fetakäse 25.

Lachsforellenfilet mit Kräutern und Meerrettichbutter
feine Rosa Pfeffersauce, Spitzkohlgemüse und Kartoffeln 29.

Entenkeule aus dem Ofen mit Rosinengewürzsauce
Rotkraut und Wirsing-Suppenknödel 29.

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce mit Preiselbeer und Birne
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 34.

Süßigkeiten

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtle Trüffel 6.90

Warmer hausgemachter BIO-Apfelstrudel
Oder warmer Schokoladenkuchen 6.60

mit Schlagsahne oder mit Vanilleeis 7.80 beides 9.

Geeister Cappuccino mit Vanilleeis Parfait
und warmer Espresso-Gewürzschokolade 11.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 5.

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.



Unsere Menüs am Abend

Bio Menü

Rotkohl im Salzteig gebacken, gebeizt mit Leinöl und Roten Zwiebeln
Feine Bitterorangensauce dazu gerösteter Sauerteig

—

Glasierter Chicorée mit Walnuss Crunch
kleine Gemüse, gelbes Linsencurry und Kapuziner Knolle

—

Blutorange mit Blutorangensorbet
dazu Bitterorange, Fancy Schokolade und Mandelgebäck

Menü 75.

Das Bio-Menü servieren wir Tischweise

Fisch und Meeresfrüchte Menü

Sanft gebratener Angel-Kabeljau auf Steckrübencreme
mit gebeizter Ananas
dazu Ceviche von Wilden Gamas

—

Hechtsuppe mit Hechtleber-Grieß-Klößchen
Mönchsbartspinat und Quite
Solo 14.

—

Konfierter Weißer Heilbutt unter der Zitronen Briochebutter
legiertes Austern Sauerkraut mit Crémant und Kapuziner Knolle
Solo 44.

—

Marinierte Papaya mit Limette und Kombucha, Reisblatt Krokant.
dazu ein Spoom von der Zitronenmelisse

Menü 89.

Das Fisch Menü servieren wir Tischweise



À la carte am Abend

Vorspeisen

Sanft gebratener Angel-Kabeljau auf Steckrübencreme mit gebeizter Ananas
dazu Ceviche von Wilden Gamas 31.

Rotkohl im Salzteig gebacken, gebeizt mit Leinöl und Roten Zwiebeln
Feine Bitterorangensauce dazu gerösteter Sauerteig 27.

Hauptgerichte

St.Petermer Zicklein vom Ernst, die eigene Sauce und Pilze
Feigenkompott, kleine Gemüse und Schniederspätzle 48.

Rumpsteak vom Weiderind mit Meerrettich-Petersilienbutter gratiniert,
Rotwein-Schalotten Sauce, Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln 42.

Cordon Bleu vom Kalb mit Brennnesselkäse und luftgetrocknetem Bergschinken
Saisongemüse und hausgemachte Gemüsepommes 35.

Glasierter Chicorée mit Walnuss Crunch
kleine Gemüse, gelbes Linsencurry und Kapuziner Knolle 39.

2 Personen

Entrecôte vom St.Petermer Bio Angus Steingrubenhof Isa und Tim
Perfekt gereift und im Selleriesalz-Bergheu gegart
eingemachte Wintertrüffelsauce, Gemüseauswahl
und hausgemachte Kartoffelkroketten 46. pro Pers
Mindestdauer 30 Min.

Dessert und Käse

Pochierte Williams- Christbirne mit weißer Wabenschokolade
dazu Cashewkern-Karamell Eis 19.

Blutorange mit Blutorangensorbet
dazu Bitterorange, Fancy Schokolade und Mandelgebäck 19.

Zibärtlesorbet und Zitronengrasis je Kugel 6.
Stets auf Anfrage

Bio-Käseteller mit Datteln und Oliven 18.

Um eine optimale Qualität unserer Speisen zu garantieren servieren
Wir maximal vier unterschiedliche Speisen pro Gang und Tisch.
Vielen Dank für ihr Verständnis.