

## 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

## Bezahlungsmöglichkeiten

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

**R**otkohl im Salzteig gebacken, gebeizt mit Leinöl und Roten Zwiebeln  
Feine Bitterorangensauce dazu gerösteter Sauerteig

---

**G**lasierter Chicorée mit Walnuss Crunch  
kleine Gemüse, gelbes Linsencurry und Kapuziner Knolle

---

**B**lutorange mit Blutorangensorbet  
dazu Bitterorange, Fancy Schokolade und Mandelgebäck

---

Menü 75.  
Das Bio-Menü servieren wir Tischweise

### Fisch und Meeresfrüchte Menü

**S**anft gebratener Angel-Kabeljau auf Steckrübencreme  
mit gebeizter Ananas  
dazu Ceviche von Wilden Gambas

---

**H**echtsuppe mit Hechtleber-Grieß-Klößchen  
Mönchsbartspinat und Quitte  
Solo 14.

---

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

---

**M**arinierte 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

**S**anft gebratener Angel-Kabeljau auf Steckrübencreme mit gebeizter Ananas  
dazu Ceviche von Wilden Gambas 31.

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

### Hauptgerichte

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

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

**C**ordon Bleu vom Kalb mit Brennesselkäse und luftgetrocknetem Bergschinken  
Saisongemüse und hausgemachte Gemüsepommes 35.

**G**lasierter Chicorée mit Walnuss Crunch  
kleine Gemüse, gelbes Linsencurry und Kapuziner Knolle 39.

### 2 Personen

**E**ntrecôte 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

**P**ochierte Williams- Christbirne mit weißer Wabenschokolade  
dazu Cashewkern-Karamell Eis 19.

**B**lutorange mit Blutorangensorbet  
dazu Bitterorange, Fancy Schokolade und Mandelgebäck 19.

**Z**ibärtlesorbet und Zitronengraseis je Kugel 6.  
**Stets auf Anfrage**

**B**io-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.