

Gut zu Wissen



Grüner Michelin Stern für die Sonne Küche seit Februar 2021 bis April 2026

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, 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

**Vorweg servieren wir unser
Hausgemachtes Bio Sauerteig Brot und Laugenweckle**

Vorspeisen und Suppen

Sommersalat mit Bio-Ziegenfrischkäse und Bitterorange 19.
oder mit Luftgetrocknetem Bergschinken und Aprikosen-Chutney 19.
oder mit hausgebeiztem Lachs und Kräuteremulsion 19.

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.

Wirtshausschnitzel „Sonne“ gefüllt und knusprig gebraten
vom Schwein nach Cordon Bleu Art
dazu kleines Gemüse und Gemüsepommes mit Fancy Dip 29.

Schwarzwaldforellenfilet mit Mandeln und Zitrone gebraten
Gemüseauswahl und Butterkartoffeln 29.

Rumpsteak vom Weiderind perfekt gereift, gratiniert mit feiner Kräuterkruste
Rotwein-Schalotten Sauce, Saisongemüse und Kartoffelkroketten 42.

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

Geeister Cappuccino mit Warmer Gewürzschokolade gefüllt 11.

Warmer hausgemachter BIO-Apfelstrudel
Oder warmer Schokoladenkuchen 7.80
mit Schlagsahne oder mit Vanilleeis 9. Oder beides 10.

Milchmädchen-Heueiskrem mit Zwetschgen und Haselnuss-Crumble 13.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 5.

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