

## Gut zu Wissen



### Auszeichnung

#### **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

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

#### **Gerne geben wir Auskünfte über all unsere Lieferanten und Partner**

### Allergene

Bitte nennen Sie uns vorab bitte Besonderheiten oder Allergien, wir informieren Sie gerne welche Zutaten und Allergene verwendet werden.

### Zusatzstoffe

In unseren Wurstwaren, Speck und Schinkenprodukten ist Nitrit-Pökelsalz E 250 enthalten

### Küchenzeiten und Bestellungen

von 12.00 Uhr bis 20.30 Uhr

Menübestellungen mittags bis 13.30 Uhr und abends bis 20.30 Uhr

Von 13.30 Uhr bis 17.00 Uhr können Sie von unserer Heimatkarte auswählen

Dessertbestellungen mittags bis 14.00 Uhr und abends bis 21.30 Uhr

### 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

Alle Preise auf unserer Speisekarte sind in Euro inklusive MwSt.  
Wir akzeptieren gerne Ihre EC-Karte. Kreditkarten nehmen wir nicht an.



## Heimatküche

Frühlingsalat mit Bio-Spargel

gelbe Beete, Lenzkircher Bio-Kräuterkäse und Erdmandel-Crunch 19.

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

Bio-Rinderbrühe mit Käsebrotnödel und Rindfleisch 14.

Spargelrahmsuppe mit viel Einlage 13. / mit hausgebeiztem Lachs 18.

Hausbrotnödel mit frischen Pilzen

dazu Saisongemüse und mariniertes Bio-Fetakäse 27.

Kalbsleberscheiben und Kalbsbriesle mit Preiselbeer-Balsamico Sauce

Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln 38.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal  
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten Butterkartoffeln dazu Saisonsalate 35.

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce mit Preiselbeer und Birne

frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 37.

Rumpsteak vom Weiderind mit Gewürzkruste, Rotwein-Schalotten Sauce, Pesto Rosso

Saisongemüse und hausgemachte Süßkartoffelpommes 42.

## Heimat-Menü

Gebratener Zander auf grünem sieben Kräuter Schmand

dazu Rhabarber-Radieschen Kompott

—

Zweierlei vom Lamm mit geschmortem von Schulter und Häxle  
Rücken mit Oliven Tapenade Kleine Gemüse und Suppenudel mit Bärlauch

—

Hausgemachtes Sauerampfer Eis mit Knusperkrokant

Erdbeersalat und weißer Schokolade

Menü 76.

### Sonne-Menü

Steinbeißerstreifen mit Zitrone und geröstetem Mandeltartar  
dazu glasierter Spargel und Artischocken Aioli auf Thunfisch Art

Bio-Bruderhahn von Dürr und Mager, Grafenhausen, mit Hähnchenlack  
dazu legierte Spitzmorcheln, kleine Gemüse, Wurzelgemüsepuree

Kremiges Rhabarberbaiser mit gepoppter Amaranth Kruste  
dazu Himbeersaft und Rhabarber-Vanillesorbet

Menü 79.

### Bio-Menü

Ziegenfrischkäse-Cassata mit Spargel  
Karotten-Holundersaft, und Wiesenkräutersalat

Glasiertes Wirsingköpfe mit Gemüsecurry gefüllt  
dazu Rote Beete Veganjus, knuspriger Kastaniensaitling

Avocado-Eis Parfait mit Pistazie  
dazu Ricotta Flan, Baiser und Zitrone

Menü 74.

### Die Aromen Asiens im Schwarzwald zu Gast 🏯

Einstieg: Japanese Kir – Pflaumenwein - Yuzu Sake & Schaumwein 0,1 l | € 13,50

### Menü

Zweierlei Thunfisch – Miso Mayo - Seespargel



Makrelenreis – Umeboshi – Pflaumen Teriyaki



Schweinebauch – Pickels Sriracha - Sesam



Wolfsbarsch – Gambas - Tom Kha



Lammcurry – Aubergine – eingelegte Pilze



Grünes Chili Eis mit Yuzu – Nashi Birne - Fingerlimes

Menü 96. € pro Person

Unser Asia-Menü servieren wir abends **ausschließlich** tischweise.  
Am Mittag nur auf Vorbestellung.

### Vorspeisen

Gebratener Zander auf grünem sieben Kräuter Schmand  
dazu Rhabarber-Radieschen Kompott 29.

Steinbeißerstreifen mit Zitrone und geröstetem Mandeltartar  
dazu glasierter Spargel und Artischocken Aioli auf Thunfisch Art 30.

Ziegenfrischkäse-Cassata mit Spargel  
Karotten-Holundersaft, und Wiesenkräutersalat 27.

### Hauptgerichte

Glasiertes Wirsingköpfe mit Gemüsecurry gefüllt  
dazu Rote Beete Veganjus, knuspriger Kastaniensaitling 37.

St.Petermer Zicklein vom Ernst und zubereitet von Hanspeter  
Auberginensauce, Feigenkompott, kleine Gemüse und Schniederspätzle 50.

Bio-Bruderhahn von Dürr und Mager in Grafenhausen, mit Hähnchenlack  
dazu legierte Spitzmorcheln, kleine Gemüse, Wurzelgemüsepuree 48.

Wolfsbarsch aus Aquakultur und Calamari mit schwarzem Olivenöl und Limone  
Paprika-Tomatenessenz, kleine Gemüse und Venerierens aus dem Piemont 49.

### Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 6.80

Kremiges Rhabarberbaiser mit gepoppter Amaranth Kruste  
dazu Himbeersaft und Rhabarber-Vanillesorbet 19.

Hausgemachtes Sauerampfer Eis mit Knusperkrokant  
Erdbeersalat und weißer Schokolade 19.

Avocado-Eis Parfait mit Pistazie  
dazu Ricotta Flan, Baiser und Zitrone 19.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 5.  
Zibärtlesorbet und Zitronengraseis je Kugel 6.

Bio-Käseteller mit Datteln und Oliven 18.

**Liebe Gäste Herzlich Willkommen in der „Sonne“**  
**wir möchten Ihnen eine Schöne Auswahl an verschiedenen Gerichten und Menüs anbieten**  
**und diese auch zeitnah und in bester Qualität zubereiten.**  
**Entscheiden Sie sich bitte so einheitlich wie möglich um lange Wartezeiten zu vermeiden.**

