

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

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

Vorspeisen und Suppen

Frühlingsalat mit Spargel und Rhabarber-Vinaigrette 18.50
oder mit Bio-Ziegenfrischkäse und Bitterorange 18.50
oder mit Hausgebeiztem Lachs und Wildkräuter Emulsion 18.50

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.

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

Schwarzwaldforellenfilet mit Kräutern und Meerrettichbutter
feine Rosa Pfeffersauce, Gemüseauswahl und Butterkartoffeln 29.

Entenkeule aus dem Ofen mit Rosinengewürzsauce
Saisongemüse und hausgemachte Kartoffelkroketten 32.

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.

Trifle von Rhabarber und Erdbeeren
mit Bourbon-Vanilleschaum und Beerensorbet 11.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 5.

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



Fine Dining Unsere Menüs am Abend

Bio Menü

Spitzkohl im Salzteig gebacken und mit Wildkräuter-Emulsion angerichtet
feine Honig-Sojasauce, Bleu d'Auvergne, gerösteter Sauerteig

—
Artischockenboden mit grünem Spargel und Spinatgemüse gefüllt
Gemüseschaumsauce dazu knusprige Austern Seitlinge mit Miso

—
Variation von Erdbeeren und Rhabarber
Buttermilch, Meringe, und Sorbet

Menü 75.
Das Bio-Menü servieren wir Tischweise

Asiatisches Menü

Wunderbare Aromen zu Gast im Schwarzwald

Thunfisch

Wasabi Kraut / Crispy Chili / Ponzu Sauce

Ramen

Buchweizen Nudeln / Zweierlei Ente / Shiitake

Meeresfrüchte

Yuzu Pfeffer / cremiger Spargel / Tempura

Hamachi - Bernsteinmakrele

Grapefruit / Seidentofu / Sesam

Lamm

Kirsch Kimichi / Frühlingsrolle / Pak Choi

Thai Mango Ataulfo

Pflaumenwein / Fingerlimes / Zitronenmelisse

Menü 96.
Das Asiatische Menü servieren wir Tischweise



À la carte am Abend

Vorspeisen

Ceviche von Meeresfrüchten
dazu Spargel mit Umamisauce und gegrillter Thunfisch 29.

Spitzkohl im Salzteig gebacken und mit Wildkräuter-Emulsion angerichtet
feine Honig-Sojasauce, Bleu d'Auvergne, gerösteter Sauerteig 25.

Hauptgerichte

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

Rumpsteak vom Weiderind perfekt gereift mit dem eigenen Mark, Meerrettich-Petersilienbutter
Rotwein-Schalotten Sauce, Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln 42.

Wolfsbarsch vom Grill mit Salzzitrone und grünem Paprika
Mönchsbartspinat, Yuzu Pfeffersauce und Frühkartoffeln 44.

Artischockenboden mit grünem Spargel und Spinatgemüse
Gemüseschaumsauce, dazu knusprige Austern Seitlinge mit Miso 37.

2 Personen

Ganzer Wolfsbarsch mit Aromaten im Ofen gebraten
Dazu eine Olivenölsauce mit Yuzu Pfeffer
Spargel grün und weiß, Frühkartoffeln
46. pro Person
Mindestdauer 30 Min.

Dessert und Käse

Variation von Erdbeeren und Rhabarber
Buttermilch, Meringe, und Sorbet 19.

Thai Mango Ataulfo
Pflaumenwein / Fingerlimes / Zitronenmelisse 19.

Zibärtlesorbet und Zitronengraseis 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.