

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

Vorspeisen

Sonne Herbstbowl

Bio-Ziegenfrischkäse, Walnusskern Grissini, gelbe Beete und Williams-Christbirne 21.

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

Bio-Rinderbrühe mit Käsebrotnödel und Rindfleisch 14.

Hokkaido Kürbissuppe mit Kurkuma -Macchiato Schaum und Kernöl 14.

Hauptgerichte

Hausbrotnödel mit Pilzbolognese

dazu Saisongemüse und mariniertes Bio-Fetakäse 27.

Kalbsleberscheiben mit Quitte gebraten, Balsamico-Senfsaatsauce

Saisongemüse und hausgemachte Kartoffelkroketten 38.

Stets auf Anfrage

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 Bärowurz-Gewürzbutter, Rotwein-Schalotten Sauce

Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln 42.

Cordon Bleu vom Kalb mit Brennesselkäse und luftgetrocknetem Bergschinken

Saisongemüse und hausgemachte Gemüsepommes 34.

Süßigkeiten

Warmer hausgemachter BIO-Apfelstrudel 6.20

mit Schlagsahne oder mit Vanilleeis 7.20

mit Schlagsahne und Vanilleeis 8.50

Hausgemachte Vanilleeis und Schokoladeneis

mit Kürbiskernöl und Krokant 9.

Heimat Menü

Bachsaibling aus dem Eyachtal mit Fancy Renekloden Sauce
dazu eingelegte Sommergurken und Dillschaum

St.Petermer Rehnüßchen rosa gebraten mit Tannenspitzenliebe und Kakao
Wildgewürzsauce, kleine Gemüse und cremige Kürbisgnocchi

Kaiserstühler Quitte mit gefülltem Craquelin
dazu Cashewkern-Karamell Eis

Menü 78.

Sonne Fasanen Menü

Fasanen-Pastetchen mit Spät Zwetschgen
Dazu gebratene Keule mit Schwarzwurzeln und Miso

Fasanen Consommé
mit Maronenflädle und Herbsts Trompeten

Fasanenbrust mit Apfel-Quitten secco geschmort
Rahmwirsing mit Hagebutte und Lakritze, Mandelkroketten

Marinierte Feigen mit Kakao Taco und Schwarze Johannisbeere
dazu Topinambur-Stracciatella Eis Parfait

Menü 82.

Bio Menü

Romana Salat Herz mit Chimichurri-Marinade
Weiße Bohnencreme dazu geröstetes Saaten Brot und grüne Paprika

Schwarzwurzelscheiben und Kräutersaitling mit Pilzstaub
auf Dinkelino Risotto angerichtet dazu Hagebuttensauce

Pochierte Williams- Christbirne mit weißer Wabenschokolade
dazu Sanddorn-Süßkartoffelsorbet

Menü 75.

Vorspeisen

Fasanen-Pastetchen mit Spät Zwetschgen
Dazu gebratene Keule mit Schwarzwurzeln und Miso 25.

Bachsaibling aus dem Eyachtal mit Fancy Renekloden Sauce
dazu eingelegte Sommergurken und Dillschaum 30.

Romana Salat Herz mit Chimichurri-Marinade
Weiße Bohnencreme, dazu geröstetes Saaten Brot und grüne Paprika 27.

Hauptgerichte

Schwarzwurzelscheiben und Kräutersaitling mit Pilzstaub
auf Dinkelino Risotto angerichtet dazu Hagebuttensauce 37.

St.Petermer Zicklein vom Ernst, die eigene Sauce und Pilze
Feigenkompott, kleine Gemüse und Schniederspätzle 50.

Fasanenbrust mit Apfel-Quitten secco geschmort
Rahmwirsing mit Hagebutte und Lakritze, Mandelkroketten 45.

Bachsaibling aus dem Eyachtal mit aromatischen Curry-Yuzu Blatt
feine Kürbissaft-Buttersauce, kleine Gemüse und Venerereis aus dem Piemont 49.

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtele Trüffel 6.90

Pochierte Williams- Christbirne mit weißer Wabenschokolade
dazu Sanddorn-Süßkartoffelsorbet 19.

Marinierte Feigen mit Kakao Taco und Schwarze Johannisbeere
dazu Topinambur-Stracciatella Eis Parfait 19.

Kaiserstühler Quitte mit gefülltem Craquelin
dazu Cashewkern-Karamell Eis 19.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 5.

Zibärtelesorbet und Zitronengraseis je Kugel 6.
Stets auf Anfrage

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.**



NOIS

by Noah Kärner

DER ERSTE SNACK

Drei Facetten der Schwarzwurzel

Chioggia

Beete | Birne | Schafsjoghurt

Hokkaido und Marone

Kürbis | Ingwer | Marone

Bachsaibling aus dem Eyachtal

Saibling gebeizt | Sanddorn | Rettich

Lamm von den Wiesen St.Peters

Lamm vom Ernst | Kimchi | Sellerie

Käse vom Schwendehof

Saiger Laible | Apfel | Mille Feuille

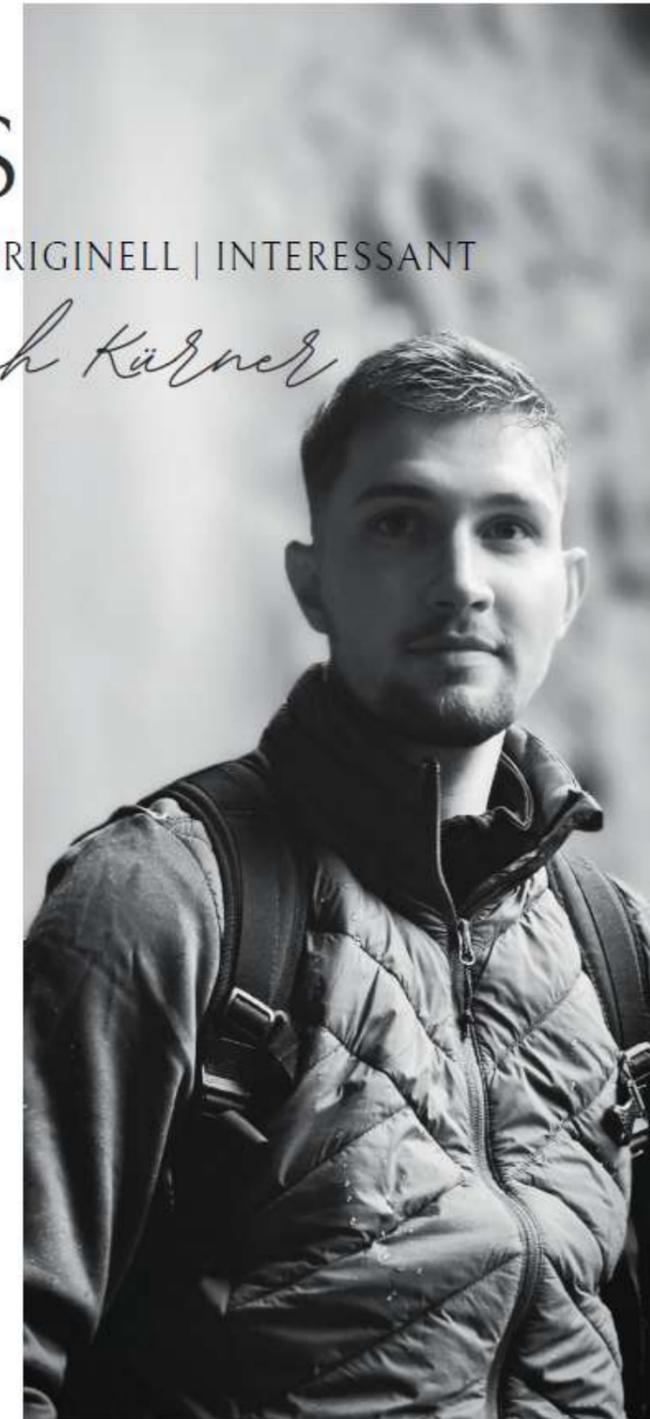
Quitte aus Freiburg

Quitte | Karamell-Cashew Eis | Wabenschokolade

NOIS

NATÜRLICH | ORIGINELL | INTERESSANT

by Noah Kärner



NOIS

by Noah Körner

Chioggia Rote Beete

Die feine Rote Beete überzeugt mit Ihrer milden Süße und doch erdigen Tiefe. Ein Gemüse mit Geschichte und ein farbenfrohes Zusammenspiel aus unserer Region.

Hokkaido Kürbissaft & Marone

Wenn sich diese beiden Herbstbotschafter begegnen, entsteht eine samtige Komposition aus nussiger Marone und süßem Kürbis. Elegant, Rund und voller Wärme

Bachsaibling aus dem Eyachtal

Aufgewachsen in ruhigen klaren Quellen, bekommt der Bachsaibling besonders feines und zartes Fleisch. Man schmeckt die Reinheit des Wassers. Ein wahres Meisterwerk der Region!

NOIS

by Noah Körner

Lamm aus St.Peter

Auf den Kräuter Wiesen St.Peter von Ernst großgezogen. Die Ruhe und Achtsamkeit, lassen das Fleisch zart und aromatisch werden. Auch für uns etwas Besonderes, ein ganzes Tier verarbeiten zu dürfen.

Saiger Laible vom Käse Kessel

Der Saiger Laible Käse von Christoph Schäfer ist ein Würziger Rotschmier Käse welcher mir persönlich leicht temperiert am besten schmeckt. Etwas Besonderes für jeden Käseliebhaber.

Freiburger Quitte

Der Quittenduft leitet wie jedes Jahr den Übergang des Sommers in den Herbst ein. Das herbe, feine Fruchtjuwel darf nicht fehlen.