



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

Allergene

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

Zusatzstoffe

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

Küchenzeiten und Bestellungen

von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr, Menübestellungen mittags bis 13.30 Uhr und abends bis 20.30 Uhr
Von 13.30 Uhr bis 17.00 Uhr können Sie von unseren und Heimatküche und das Menü auswählen
Dessertbestellungen mittags bitte bis 14.00 Uhr und abends bis 21.30 Uhr

Alle Preise auf unserer Speisekarte sind in Euro inklusive MwSt.

Wir akzeptieren gerne Ihre EC-Karte. Kreditkarten nehmen wir nicht an.

HEIMATLAND

wir möchten Ihnen unseren Heimatladen „HEIMATLAND“ vorstellen!

Selbst gepflückter Bärlauch, wild gewachsene Hagebutten von einem sonnigen Hang, zarte, hellgrüne Tan-nenspitzen, Biokäse, Bioweine, wir bieten ein leckeres Sortiment mit vielen Bio-Produkten und regionalen Spezialitäten.

Öffnungszeiten 10.30 – 17.00 Uhr



Heimatküche

Vorspeisen-Bio-Salatteller

mit Gemüse, Sprossen, Ziegenfrischkäse, Butternutkürbis und Salzzitrone 19.

Vorspeisen Bio-Salatteller 10 . Beilagen Bio-Salatteller 7.

Bio-Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Rindfleisch 7.80

Mispelsuppe mit Süßkartoffel, Chili und Blaubeeren 11.



Hausgemachte Tagliatelle mit gerösteten Cashewkernen
Kürbis Ratatouille dazu mariniertes Ziegenfrischkäse 26.

Kalbsleberscheiben und Kalbszüngle mit Preiselbeer-Balsamico Sauce
Saisongemüse und dazu Rosmarinkartoffeln 32.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, gemischter Salatteller 29.

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce mit gefüllter Preiselbeer Birne
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 29.

Rumpsteak vom Weiderind mit Schalottensauce, Fancy Barbecue
Saisongemüse und Süßkartoffelpommes 35.

Hausgemachte Rehmaultaschen
in der eigenen Brühe mit frischen Pilzen, bunter gemischter Salat 19.

Heimat-Menü

Eismeerforelle gewürfelt und gebeizt
Zweierlei Blumenkohl, Citrat Frucht und Hagebutte



Ossobuco – Kalbshaxen Scheiben geschmort in Auberginensauce
Gefüllter Knochen, Saisongemüse und Wurzelgemüsepuree



Schokoladenwaffel mit pochiertes Birne
dazu Zirbelkieferiskrem und Cassis Beeren

Menü 56.

Grüner Stern | Unser Menü



**Unser Grünstern-Menü 6 Gänge Vegetarisch oder auf Wunsch Vegan
servieren wir gerne auf Vorbestellung Tischweise**

Menü 83. Upgrade mit Fisch oder Fleisch im Hauptgang 98.



Sonne-Menü

Wilder Weißer Heilbutt angebraten dazu ein Baccala Grissini
Blauer Schwede und würzige Mandelmilch



Lammrücken mit Gewürzkruste gebraten
Dörrfeigen-Kompott, kleine Gemüse und gratinierte Schniederspätzle



Passionsfruchtmousse, knusprige Ananas und Mango Sorbet
mit Ingwer-Sponge dazu Pina-Colada

Menü 65.

Bio-Menü

Aubergine mit Walnuss gefüllt und Walnusspinat
dazu Manouri und Granatapfelsalat



Feines Hummus mit Brokkoli und gebackenen Steinchampignons
dazu Sesampapier und Zucchini-sauce



Blutorangen mit cremigem Baiser
Rote Beete Knusper, Pfefferminzschäum
und Orangen-Rote Beete-Sorbet

Menü 58.

Fisch und Meeresfrüchtemenü

Einstieg : Crémant d'Alsace Brut- Bioweingut
Nature Zéro Dosage AOC Domaine Dirlinger-Cadé, Bergholtz, Elsass
0,1l € 12

Dreierlei Edelfische

Biolachs mit Granatapfel, Eismeerforelle mit Zitrat, Seeteufel mit Ingwer Miso



Wilde Gambas und gefüllter Schwertfisch
mit Limettensauce-Zucchini-sauce



Wilder Heilbutt mit Gewürzkruste gebraten
Feine Tagliarini Spinat und Austern-Crémant-Sauce



Apfel-Crêpes und Apfelenergie-Knödel
dazu Apfel-Sandornsorbet

**Das Fischmenü servieren wir abends und mittags auf Vorbestellung
(Nur tischweise)**

Menü 79.



Vorspeisen

Wilder Weißer Heilbutt angebraten dazu ein Baccala Grissini
Blauer Schwede und würzige Mandelmilch 28.

Aubergine mit Walnuss gefüllt und Walnusspinat
dazu Manouri und Granatapfelsalat 23.

Eismeerforelle gewürfelt und gebeizt
Zweierlei Blumenkohl, Citrat Frucht und Hagebutte 25.

Hauptgerichte

Feines Hummus mit Brokkoli und gebackenen Steinchampignons
dazu Sesampapier und Zucchini-sauce 32.

Lammrücken mit Gewürzkruste gebraten
Dörrfeigen-Kompott, kleine Gemüse und gratinierte Schniederspätzle 43.

St.Petermer Bio Hähnchen von Isa und Tim, mit feiner Apfel Wacholder-Rahmsauce
Gesalzene süße Pistazienkerne, kleine Gemüse und hausgemachte Bubespitze 39.

Steinbutt an der Gräte gebraten mit Steinpilz-Schalotten Sauce
Kremige Austern, Kleine Gemüse und Venerereis aus dem Piemont 45.

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 5.50

Halbgefrorene Cappuccino Eiskrem mit warmem Gewürzkaffee gefüllt
und Gianduja-Eistrüffel 13.

Blutorangen mit cremigem Baiser
Rote Beete-Knusper, Pfefferminzschäum und Orangen-Rote Beete-Sorbet 16.

Passionsfruchtmousse, knusprige Ananas und Mango Sorbet
mit Ingwer-Sponge dazu Pina-Colada 17.

Schokoladenwaffel mit pochierter Birne
dazu Zirbelkiefereiscreme und Cassis Beeren 16.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 4.20 / Zibärtlesorbet je Kugel 5.20

Bio-Käseteller 13. / 17. groß

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