



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 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

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 Tannenspitzen, 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 frischem Granatapfel, Bio- Ziegenfrischkäse, Rote Beete und Nusskerne 19.

Luftgetrockneter Bio-Mangalitzschinken aus dem Ibental
mit Blutwurstkrusteln und Beerensenf 21.

Vorspeisen Bio-Salatteller 14.50 Beilagen Bio-Salatteller 8.50

Bio-Rinderbrühe mit Käsebrotnödel und Rindfleisch 13.50

Waldpilzrahmsuppe mit Aubergine und Olivenöl 15.

Hausbrotnödel mit frischen Pilzen in Rahm
Butternutkürbis, Manouri und Mangold 27.

Unsere Hausgemachten Rehmaultaschen
In der eigenen Brühe mit Pilzen dazu Saisonsalate 27.

Kalbsleberscheiben und Kalbszüngle mit Preiselbeer-Balsamico Sauce
Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln 36.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten Butterkartoffeln dazu Saisonsalate 33.

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce mit Preiselbeer und Birne
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 36.

Rumpsteak vom Weiderind mit Rotwein-Schalotten Sauce, Pesto Rosso
Saisongemüse und Süßkartoffelpommes 39.



Heimat-Menü

Seesaibling auf der Haut gebraten
dazu Lauchherzen mit Blutorange-Radicchio gefüllt, Gewürzjoghurt

St.Petermer Zicklein vom Ernst und von Hanspeter zubereitet, Auberginensauce
Feigen-Kompott, kleine Gemüse und Wurzelgemüsepuree

Unser Apfelstrudel auf Neue Art
Knusprige Cannelloni, Vanilleschaum, und Rum-Rosineneiskrem

Menü 68.

Sonne-Menü

Rochenflügel mit Mandelkernen und Zitrone angebraten, wilde Gambas dazu marinierte Artischocke und mediterrane Kräutervinaigrette

St.Petermer Rehnüsschen rosa gebraten, feine Waldheidelbeersauce frische Pilze, Kakao Crumble, kleine Gemüse und Schniederspätzle

Ziegenfrischkäse-Cassata im Schwarzwald mit Schweinsöhrle dazu Passionsfrucht-Allerlei

Menü 75.

Bio-Menü

Blumenkohl Variationen mit Cappuccino, Oliven-Trüffeltapenade, Brioche und Cashew Kerne

Petersilienwurzelcurry und Buchweizennudeln mit Rote Beete Krem dazu Birnen-Veganjus und kleine Gemüse

Orangen-Rübli-Biskuit mit weißer Schokolade, Orangen und Zitronengraseis

Menü 68.

Fisch und Meeresfrüchtemenü

Einstieg : Champagne Desousa Tradition Brut
Avize, Champagne, Frankreich
0,1l 15,00



Rochenflügel

Artischocken – wilde Gambas – Vinaigrette



Skrei-Loin

Schwertmuschel – Calamares – Zitronen-Safrangel



Seeteufel am Knorpel gebraten

Krustentiersauce – Mönchsbart - Tagliolini



Orangen-Rübli-Biskuit

mit weißer Schokolade, Orangen und Zitronengraseis

Das Fischmenü servieren wir Tischweise

Menü 89.

Vorspeisen

Rochenflügel mit Mandelkernen und Zitrone angebraten, wilde Gambas dazu marinierte Artischocke und mediterrane Kräutervinaigrette 32.

Blumenkohl Variationen

mit Cappuccino, Oliven-Trüffeltapenade, Brioche und Cashew Kerne 25.

Seesaibling auf der Haut gebraten

dazu Lauchherzen mit Blutorange-Radicchio gefüllt, Gewürzjoghurt 29.

Hauptgerichte

Petersilienwurzelcurry und Buchweizennudeln mit Rote Beete Krem, dazu Birnen-Veganjus und kleine Gemüse 36.

St.Petermer Rehnüsschen rosa gebraten, feine Waldheidelbeersauce frische Pilze, Kakao Crumble, kleine Gemüse und Schniederspätzle 48.

St.Petermer Bio-Weidehähnchen von Isa und Tim Bitterorange mit Ingwer, feine Hähnchenjus, kleine Gemüse und Wurzelgemüsepuree 48.

Bretonischer Seeteufel am Knorpel gebraten Mönchsbart und Fenchelstreifen, feine Krustentiersauce, Tagliolini 53.

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 6.50

Ziegenfrischkäse-Cassata im Schwarzwald mit Schweinsöhrle dazu Passionsfrucht-Allerlei 19.

Unser Apfelstrudel auf Neue Art Knusprige Cannelloni, Vanilleschaum, und Rum-Rosineneiskrem 19.

Orangen-Rübli-Biskuit mit weißer Schokolade, Orangen und Zitronengraseis 19.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 5.
Zibärtlesorbet und Stracciatella-Trüffel je Kugel 6.00

Bio-Käseteller mit Datteln und Oliven 18.

**Hausgemachtes Brot servieren wir für unsere Gäste kostenfrei.
Besondere Brotwünsche für einen Gedeck Preis von 3€**

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

Folgt uns auf Instagram :)

