



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, 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 eingelegter Ananas 19.

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 Kalbszünge mit Preiselbeer-Balsamico Sauce
Saisongemüse und dazu Rosmarinkartoffeln 30.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, gemischter Salatteller 28

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

Zanderfilet mit gerösteten Schalotten, Oregano und Gänseschmalz gebraten
Dazu Hokkaido-Kürbis, Boskopapfelsauce, Feldsalat



Ausgelöste Wildhasenkeule in Kakaosauce mit Hagebutte und Preiselbeere
Saisongemüse und Wurzelgemüsepüree



Holzeiskrem mit Süßholzwurzel, Christstollen Mille-feuille
dazu pochierte Birne, Cassis Beeren

Menü 55.

Grüner Stern | Unser Menü



**Unser Grünstern-Menü 6 Gänge Vegetarisch oder auf Wunsch Vegan
servieren wir abends Tischweise und mittags auf Vorbestellung
Menü 79. Upgrade mit Fisch oder Fleisch im Hauptgang 94.**



Sonne-Menü

Kabeljau-Loin auf Topinambur-Pilz Consommé angerichtet
dazu Romanescosalsa, Kapern und Manouri



Geschmortes St.Petermer Zicklein vom Ernst und von Hanspeter zubereitet
in der eigenen Sauce mit Aubergine, Saisongemüse und gratinierte Schniederspätzle



Avocado-Limetteneis mit Clementinen-Ragout
und Chiasamen-Kokosnuss-Mousse mit Blaubeeren

Menü 65.

Bio-Menü

Gebeizter Chicorée mit Kefir und marinierte Kaki
Chili-Urkarotten-Kompott und bunte Blattsalate



Kastanien-Apfelknödel-Crêpes mit cremigen Rahmwirsing
dazu feine Alblinsensauce und Rote Beete Spice



Eingemachte Quitten mit warmem Linzer-Schokoladenkuchen
dazu ein Hagebutten-Preiselbeer Sorbet

Menü 57.

Gänsemenü

Einstieg : Crémant d'Alsace Brut
Nature Zéro Dosage AOC Domaine Dirler-Cadé, Bergholtz, Frankreich
0,1l € 11

Gänseallerlei

Gänsealat mit zartem Gänsefleisch, geräucherte Gänsebrust
Gänsefüllung und dazu Kürbisgewürzpüree und Quitte

Gänseklein

Gänsebouillon mit Gänseherz und Magen
dazu Berglinsen und Steinpilze

Gänseschmaus

Zarte Gänsebrust und Keule mit feiner Gänsejus
dazu Rotkohl, Endivie und Ofenschlupfer

Ganz Süß

Maronenkrapfen mit Ananasgrütze
und Kürbiskern-Eisparfait

Menü 63 € pro Person

Unser Gänse-Menü servieren wir abends **tischweise**.
Gerne am Mittag **auf Vorbestellung**



Vorspeisen

Zanderfilet mit gerösteten Schalotten, Oregano und Gänseschmalz gebraten
Dazu Hokkaido-Kürbis, Boskopapfelsauce, Feldsalat 26.

Gebeizter Chicorée mit Kefir und marinierte Kaki
Chili-Urkarotten-Kompott und bunte Blattsalate 23.

Kabeljau-Loin auf Topinambur-Pilz Consommé angerichtet
dazu Romanescosalsa, Kapern und Manouri 28.

Hauptgerichte

Kastanien-Apfelknödel-Crêpes mit cremigen Rahmwirsing
dazu feine Alblinsensauce und Rote Beete Spice 32.

St.Petermer Rehrücken rosa gebraten mit Limetten-Preiselbeer Crumble
Wildgewürzsauce, frische Pilze, Saisongemüse und Wurzelgemüse-Püree 43.

Jagdfasan mit feiner Wacholder-Rahmsauce
Ananas-Relish dazu Sauerkraut und hausgemachte Bubespitzle 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.

Avocado-Limetteneis mit Clementinen-Ragout
und Chiasamen-Kokosnuss-Mousse mit Blaubeeren 16.

Eingemachte Quitten mit warmem Linzer-Schokoladenkuchen
dazu ein Hagebutten-Preiselbeer Sorbet 17.

Holzeiskrem mit Süßholzwurzel, Christstollen Mille Feuille
dazu pochierte Birne, 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.