



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 Gemüse, Sprossen, Ziegenfrischkäse, Rote Beete
und Apfel-Kürbis Chutney 19.

Vorspeisen Bio-Salatteller 12 . Beilagen Bio-Salatteller 7.50

Bio-Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Rindfleisch 8.50

Bio-Feldsalat mit Speck und Kracherle 11.80

oder mit Walnusskernen und Quitte 13.00

Waldpilzrahmsuppe mit Maronen 13.



Hausbrotknödel mit frischen Pilzen in Rahm

Butternutkürbis und Manouri-Spinat 26.

Kalbsleberscheiben und Kalbszüngle mit Preiselbeer-Balsamico Sauce
Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln 34.

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

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce mit gefüllter Preiselbeer Birne
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 34.

Rumpsteak vom Weiderind mit Schalotten Sauce, Fancy Kürbis
Saisongemüse und Süßkartoffelpommes 38.

Heimat-Menü

Zander auf der Haut gebraten mit roten Zwiebeln und Birne
Dazu Knusprige Schwarzwurzel und Feldsalat



Bio-Mangalitzschwein aus dem Ibental
feine geschmort als Pulled Pork und dünn aufgeschnitten,
Fancy Kürbis, kleine Gemüse und Kartoffelknödel



Variationen von der Quitte
weißem Kaffee-Eis und Linzertorten-Crunch

Menü 62.



Sonne-Menü

Angel Kabeljau und wilde Gambas mit Kräutern und Limone gebraten
dazu Chicorée mit Chilisauce gebeizt, Avocado-creme



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



Maronen-Beignet mit frischen marinierten Feigen
Türkischer Honig, Mispel und Preiselbeer Sorbet

Menü 70.

Bio-Menü

Marinierte Kaki mit gelben Linsen-Dal Plätzchen
dazu Endiviensalat und Ziegenfrischkäse



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



Hokkaido-Kürbisbiskuit mit Vanille und Mascarpone
dazu Kürbiskerne und fruchtiges Kürbissaft-sorbet

Menü 61.

Gänsemenü

Aperitif Empfehlung:
Quittini
Erfrischend / Herbstlich
0,2l € 12

Das Beste von der Bio-Gans aus Grafenhausen
mit Nashi Birne, Lebersauce und Anis Crumble



Gänse-Bouillon mit Fettagen
Buchweizennudel, Innereien und Wurzelgemüse



Brust und Keule von der Gans in der eigenen Sauce
Feigen-Kompott, Gewürzrotkraut und Kartoffelknödel



Pancake mit Topinambur-Schokolade gefüllt
Pochierte Williams-Christbirne

Menü 74. Pro Person

Unser Gänsemenü servieren wir abends **tischweise**.
Am Mittag **nur** auf Vorreservierung.



Vorspeisen

Angel Kabeljau mit Kräutern und Limone gebraten
dazu Chicorée mit Chilisauce gebeizt, Avocado-creme 32.

Marinierte Kaki mit gelben Linsen-Dal Plätzchen
dazu Endiviensalat und Ziegenfrischkäse 25.

Zander auf der Haut gebraten mit roten Zwiebeln und Birne
Dazu Knusprige Schwarzwurzel und Feldsalat 29.

Quitten-Kartoffelsuppe mit Zitronengras und Ingwer
dazu gebratene Jakobsmuschel 19.

Hauptgerichte

Petersilienwurzelcurry und Buchweizennudeln
mit Rote Beete Kren, dazu Birnen-Veganjus und kleine Gemüse 35.

St. Petermer Rehnüsschen rosa gebraten, feine Waldheidelbeersauce
frische Pilze, Kakao Crumble, kleine Gemüse und Schniederspätzle 45.

St. Petermer Zicklein vom Ernst und von Hanspeter zubereitet, Auberginensauce
Feigen-Kompott, kleine Gemüse und Wurzelgemüse-püree 45.

Steinbutt an der Gräte gebraten mit Mandarinen-Shoyusauce
dazu kleine Gemüse und Jakobsmuschel-Venerereis 49.

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtleüffel 5.80

Hokkaido-Kürbisbiskuit mit Vanille und Mascarpone
dazu Kürbiskerne und fruchtiges Kürbissaft-sorbet 17.

Variationen von der Quitte
mit weißem Kaffee-Eis und Linzertorten-Crunch 18.

Maronen-Beignet mit frischen marinierten Feigen
Türkischer Honig, dazu Mispel und Preiselbeer Sorbet 17.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 4.50
Zibärtlesorbet je Kugel 5.20

Bio-Käseteller mit Datteln und Oliven 16.

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 :)



SONNE_ST.PETER