Gut zu Wissen



Aus Liebe zur Heimat. Aus Respekt vor der Natur.

Nach der Auszeichnung mit dem Grünen MICHELIN Stern
wird Hanspeter Rombach nun als **„MICHELIN Mindful Voice“** gewürdigt.
Eine besondere Anerkennung für seine gelebte Nachhaltigkeit, seine tiefe Verbundenheit
mit der Region und eine Philosophie, die unsere Küche seit jeher prägt.

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

Gerne geben wir Auskünfte über all unsere Lieferanten und Partner
Frisches Gemüse, Frisches Obst, Getreide, Reis, Weine, Miso, Kräuter, Tofu, Kartoffeln, Salat, Milch, Butter,
Margarine, Joghurt, Olivenöl, Soja, Saft, Käse sind alles Bio-Produkte.

Allergene und Zusatzstoffe

Sie haben eine Allergie oder Unverträglichkeit?
Wenden Sie sich einfach an unser Servicepersonal, wir beraten Sie gerne.

Küchenzeiten und Bestellungen

von 12.00 Uhr bis 20.30 Uhr
Am Mittag servieren wir unser Heimatkarte von 12.00-14.00Uhr
Von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr können Sie von unserer Angebotstafel auswählen
Am Abend servieren wir die komplette Speisekarte von 18.00-20.30Uhr

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

Bezahlmöglichkeiten

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

SONNE ST. PETER

Unsere Heimatküche

Mittags & abends

Vorweg servieren wir unser
Hausgemachtes Bio Sauerteig Brot und hausgemachte Laugenweckle

Vorspeisen und Suppen

Herbstsalat mit Bio-Ziegenfrischkäse, Rote Beete und Walnusskrem 19.
oder mit Luftgetrocknetem Bergschinken und gebratener Quitte 19.
oder mit hausgebeiztem Lachs und Dillemulsion 19.

Vorspeisen Bio-Salatteller 15. / **B**eilagen Bio-Salatteller 9.

Bio-Rinderbrühe mit Flädle und Kräutern 9.

Hauptgerichte

Hausbrotknödel mit Pilzbolognese
dazu Saisongemüse und marinierter Bio-Fetakäse 25.

Wirtshausschnitzel „Sonne“ gefüllt und knusprig gebraten
vom Schwein mit Brennnesselkäse nach Cordon Bleu Art
dazu kleines Gemüse und Gemüsepommes mit Fancy Dip 29.

Schwarzwaldforellenfilet mit Mandeln und Zitrone gebraten
Gemüseauswahl und Butterkartoffeln 29.

Rumpsteak vom Weiderind perfekt gereift, gratiniert mit feiner Kräuterkruste
Rotwein-Schalotten Sauce, Saisongemüse und Kartoffelkroketten 42.

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce mit Preiselbeer und Birne
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 35.

Süßigkeiten

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtle Trüffel 6.90

Geeister Cappuccino mit Warmer Gewürzschokolade gefüllt 11.

Warmer hausgemachter BIO-Apfelstrudel
Oder warmer Schokoladenkuchen 7.80
mit Schlagsahne oder mit Vanilleeis 9. Oder beides 10.

Williams Birne mit Gianduja Mousse, Vanilleeiskrem und Steirisches Kernöl 13.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 5.

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

SONNE ST. PETER

Sonnen-Küche

Unsere Menüs am Abend

Menü „Junge Handschrift“

Signatur Janiko und das „Sonne“-Team

Meer /Kraut / Natur
Weißer Heilbutt, Hagebutte
Makrelenjus, zweierlei Kraut, Sauerteig

Herbst / Feld / Baum
Granatapfel, Buchweizen, Kürbis

Rauch / Strauch / Jonagold
Wirsing, Joghurt, Haselnuss, Apfel

Wildfang / Venere / Zitrus
Jagdfasan, Schwarzer Reis, Mandarine, Schwarzwurzel

Erde / Frucht / Miso
Knollensellerie, Quitte, Maronen, Steckrübe

Menü 96.
(Mittwoch bis Samstag)
Das Signatur Janiko Menü servieren wir Tischweise

Gänsemenü

Bio-Gänse von der Domaine Hochburg im Emmendingen

Aperitif Empfehlung:
Apfello Sour / Apfel Vermouth / Zitrone / Limette
0,2l€ 10,50

Gänse Leckereien
Leberkrem mit Schwarzwurzel und Haselnuss, Rillette und
Gänsefüllung, Gänseschinken, Maronensauce

Gänseklein
Gänsebrühe mit Fettaugen, Gänsekleinknödel, Wirsing

Gänsebrust und Keule
Gänsejus mit Beifuß, würziges Rotkraut mit Johannisbeere,
Kartoffel-Steckrübenpüree

Quitte
Quitten dreierlei, Ziegenfrischkäse-Cassata und Hagebuttensauce

Menü 95,
Gänsebrust und Keule solo 54. Pro Person
Das Gänsemenü servieren wir Tischweise

SONNE ST. PETER

Sonnen-Küche

À la carte am Abend

Vorspeisen

Ceviche von der Kaki Frucht, Kürbis und Passionsfrucht
Kürbiskrem, rote Zwiebel 25.

Weißer Heilbutt sanft gegart mit Makrelenjus
Hagebutten Mark, zweierlei Kraut und Sauerteig 29.

Hauptgerichte

St.Petermer Zicklein vom Ernst, die eigene Sauce
Walnusskrem, kleine Gemüse und Schniederspätzle 48.

St.Petermer Rehnüßchen mit eingelegtem Kirsch-Tannenspitz-Kimchi
feine Reh Sauce mit Wacholder, kleine Gemüse und Steckrübenpüree 45.

Bachforelle aus dem Eyachtal auf Kräuterspinat gebraten, Reiswein-Zitrus-Gel
fermentierte Mirabellensauce, kleine Gemüse und Drillinge 44.

Gefülltes Spitzkohlblatt mit Buchweizen und Steinpilze
dazu Granatapfelsauce, kleine Gemüse und hausgemachte Gnocchi 37.

2 Personen

St.Petermer Bio-Entrecote bester Cut vom Tim
dazu eine Caponata von grüner Paprika und Tropea Zwiebel
Sauce Bordelaise mit Mark kleine Gemüse und Rosmarinkartoffeln
49. pro Person

Mindestdauer 30 Min.

Dessert und Käse

Variation von der Quitte mit Ziegenfrischkäse-Cassata
Hagebuttensauce, gerösteter Biskuit 19.

Maronenmousse mit Kakao-Velour
Granatapfelsalat und dazu Mandarinen-Kürbissaftsorbet 19.

Zibärtlesorbet und Zitronengraseis je Kugel 6.
Stets auf Anfrage

Bio-Käseteller mit Datteln und Oliven 19.

Um eine optimale Qualität unserer Speisen zu garantieren servieren
Wir maximal vier unterschiedliche Speisen pro Gang und Tisch.