



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, Rote Beete und Aprikosen-Chutney 19.

Vorspeisen Bio-Salatteller 11 . Beilagen Bio-Salatteller 7.

Bio-Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Rindfleisch 8.

Cappuccino vom Zuckermais
mit Ingwer, Aprikose und Gewürzschäum 13.

Hummerrahmsuppe mit Bio-Vermouth 16.



Hausbrotknödel mit frischen Rahmpfifferlingen
Bunter Mangold, Ofentomaten und Manouri 26.

Kalbsleberscheiben und Kalbszüngel mit Preiselbeer-Balsamico Sauce
Saisongemüse und dazu Rosmarinkartoffeln 34.

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 33.

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

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

Außergewöhnlich: Variation vom Bio-Mangalitzschwein
Kalt und warm (Schinken, Blut und Leberwurst, Bauch mit Tonkabohne) 23.

Heimat-Menü

Steinbeißerstreifen mit Schabzigerklee
dazu Mirabellen und Rote Zwiebel mariniert, Sommersalate



St. Petermer Bio Hähnchen von Isa und Tim, mit Bitterorangengel
kleine Gemüse und gratinierte Kartoffelkrem mit Walnusskernen



Sommerbeeren-Stockwerke mit cremigem Beerenbaiser
dazu Ayrans-Basilikummeis und Salzzitrone

Menü 61.



Sonne-Menü

Wolfsbarsch vom Grill und Wilde Gambas
Fenchelstreifen mit Ricotta, Limone und Wassermelone



St.Petermer Reh mit Nüsschen und geschmortes, Waldheidelbeersauce
Pfifferlinge, Tannenspitzenengel, kleine Gemüse und Wurzelgemüse Püree



Warmer Zwetschgen-Datschi
dazu Schokoladen-Balsamico, Zwetschgenkompott und Kräuter-Zwetschgeneis.

Menü 70.

Bio-Menü

Marinierter Burrata mit Kräuteröl und Pinienkernsalsa
dazu Pfirsich und Brokkoli-Tsampasalat



Artischockenrisotto Mediterrane Art
dazu gefüllte Artischocken, Ofenpaprika, Zucchini, Oliven und Steinpilzsauce



Kandelheidelbeere
Heidelbeer-Kokosnuss Eis, Heidelbeer-Cookies, Heidelbeer-Grütze

Menü 61.

Hummer-Menü

Ein Ganzer Hummer in drei Gängen plus Sorbet

Einstieg : 2016er Cava MM Natura Blanc de Noirs Brut
Vins El Cep (Bio)
0,1l €11

Hummerschwanz auf Sobanudel und Aubergine
Sommertrüffel



Hummerschere und Gelenke auf Brombeer-Burrataspinat
Möhren-Kimchi Sauce mit Curry



Gazpacho-Sorbet mit Basilikum-Granité



Hummer vom Grill in der eigenen Sauce
Karotten mit schwarzem Olivenöl und Tintenfisch, Venerereis

Menü 79.

Das Hummermenü servieren wir abends tischweise,
Am Mittag nur auf Vorbestellung



Vorspeisen

Wolfsbarsch vom Grill und Wilde Gambas
Fenchelstreifen mit Ricotta, Limone und Wassermelone 31.

Marinierter Burrata mit Kräuteröl und Pinienkernsalsa
dazu Pfirsich und Brokkoli-Tsampa und Pflücksalat 25.

Steinbeißerstreifen mit Schabzigerklee
dazu Mirabellen und Rote Zwiebel mariniert, Sommersalate 27.

Hauptgerichte

Artischockenrisotto Mediterrane Art
dazu gefüllte Artischocken, Ofenpaprika, Zucchini, Oliven und Steinpilzsauce 35.

St.Petermer Reh mit Nüsschen und geschmortes, Waldheidelbeersauce
Pfifferlinge, Tannenspitzenengel, kleine Gemüse und Wurzelgemüse Püree 45.

St.Petermer Zicklein vom Ernst seinem Hof und von Hanspeter zubereitet
Auberginensauce, Dörrfeige, kleine Gemüse und gratinierte Schniederspätzle 45.

Seeteufel am Knorpel gebraten und wilde Gambas auf Zitronengrassauce
Salzitrone rote Zwiebel, Kleine Gemüse und Venerereis aus dem Piemont 49.

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 5.50

Kandelheidelbeere
Heidelbeer-Kokosnuss Eis, Heidelbeer-Cookies, Heidelbeer-Grütze 17.

Sommerbeeren-Stockwerke mit cremigem Beerenbaiser
dazu Ayrans-Basilikummeis und Salzitronen 18.

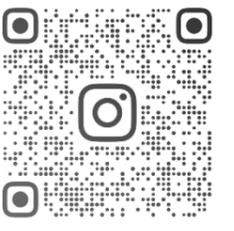
Warmer Zwetschgen-Datschi
dazu Balsamico-Eisschokolade, Zwetschgenkompott
und Kräuter-Zwetschgensorbet 17.

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

Bio-Käseteller mit Datteln und Oliven 16.

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