

Gut zu Wissen



Grüner Michelin Stern für die Sonne Küche seit Februar 2021 bis April 2026
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

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.
Das Bio-Menü ist aus 100% biologisch erzeugten Produkten



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

Bezahlungsmöglichkeiten

Wir akzeptieren gerne Ihre EC-Karte.

Kreditkarten nehmen wir nicht an.

Unsere Heimatküche

Mittags & abends

**Vorweg servieren wir unser
Hausgemachtes Bio Sauerteig Brot und Laugenweckle**

Vorspeisen und Suppen

Sommersalat mit Bio-Ziegenfrischkäse und Bitterorange 19.
oder mit Luftgetrocknetem Bergschinken und Aprikosen-Chutney 19.
oder mit hausgebeiztem Lachs und Kräuteremulsion 19.

Vorspeisen Bio-Salatteller 15. / **Beilagen** Bio-Salatteller 9.

Bio-Rinderbrühe mit Flädle und Lauch 9.

Hauptgerichte

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

Wirtshausschnitzel „Sonne“ gefüllt und knusprig gebraten
vom Schwein 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 34.

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.

Milchmädchen-Heueiskrem mit Zwetschgen und Haselnuss-Crumble 13.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 5.

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



Fine Dining Unsere Menüs am Abend

Bio Menü

Geräucherte Fleischtomate mit Tomatenessenz
dazu Kräutersalat, Basilikum Emulsion und Gazpacho Eiskalt

—
Artischockenboden mit grüner Paprikakrem gefüllt, Saiger Frischkäse
Ratatouille Gemüsesauce dazu knusprige Austern Seitlinge mit Shiro Miso

—
Pfirsich im Knusperblatt gebacken, Sommerbeerengrütze
mit Limette dazu Pfirsichsorbet

Menü 75.
Das Bio-Menü servieren wir Tischweise

Unser Hummer-Menü

Ein ganzer Europäischer Hummer in drei Gängen
plus Sorbet

Hummerscheiben auf Gurken Dill Tsatsiki

Sauer Roggenchip
Solo als Halber Hummer 39.

Hummerschere und Gelenke

Hummerreduktion | Maiscreme | Yuzu-Chili Gel

Zitronensorbet mit Aprikosenöl-Schnee

Rosmarinduft
Solo 7.

Halber Hummer mit Sommertrüffel

Hummerbuttersauce | Sommertrüffel
Solo 44.

Menü 96.
Das Hummer Menü servieren wir Tischweise.



À la carte am Abend

Vorspeisen

Ceviche von Meeresfrüchten
dazu gebeizte Wassermelone mit Ingwer und roter Zwiebel 29.

Geräucherte Fleischtomate mit Tomatenessenz
dazu Kräutersalat, Basilikum Emulsion und Gazpacho Eiskalt 25.

Hauptgerichte

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

St.Petermer Rehnüßchen mit Sauerkirsche und Tannenspitzen
feine Reh Sauce, Saisongemüse und Pfifferling Flädle 44.

Seesaibling mit der Haut gebraten mit gebeizten Brombeeren
Heubuttersauce, Chimichurri-Gremolata , Saisongemüse und Drillinge 42.

Artischockenboden mit grüner Paprikakrem gefüllt, Saiger Frischkäse
Ratatouille Gemüsesauce dazu knusprige Austern Seitlinge mit Shiro Miso 37.

2 Personen

Ganzer Wolfsbarsch mit Aromaten gebraten
Dazu feine Krustentierrahmsauce
gegrilltes Gemüse mit Oliven und Tomate, Drillinge

**46. pro Person
zusätzlich Wilde Gambas 56.**

Minstdauer 30 Min.

Dessert und Käse

Pfirsich im Knusperblatt gebacken, Sommerbeerengrütze
mit Limette dazu Pfirsichsorbet 19.

Charentais Melone mit Zitronensorbet
Ricotta Schaum, und Johannisbeeren-Baiser 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.
Vielen Dank für ihr Verständnis.