

Gut zu Wissen



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

Gerne geben wir Auskünfte über all unsere Lieferanten und Partner

Allergene

Bitte nennen Sie uns vorab bitte Besonderheiten oder Allergien, wir informieren Sie gerne welche Zutaten und Allergene verwendet werden.

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

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

Alle Preise auf unserer Speisekarte sind in Euro inklusive MwSt.

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



Heimatküche

Sommersalat mit Fancy Wassermelone und Johannisbeere
dazu Bio-Ziegenfrischkäse mit Olivenöl mariniert 21.

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

Bio-Rinderbrühe mit Käsebrotnödel und Rindfleisch 14.

Fenchel-Aprikosensuppe mit hausgemachtem Frühlingszwiebel Curry 14.

Hausbrotnödel mit frischen Pfifferlingen
dazu Saisongemüse und mariniertes Bio-Fetakäse 27.

Kalbsleberscheiben mit Preiselbeer-Balsamico Sauce
Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln 38.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten Butterkartoffeln dazu Saisonsalate 35.

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce mit Preiselbeer und Birne
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 37.

Rumpsteak vom Weiderind mit Gewürzkruste, Rotwein-Schalotten Sauce, Pesto Rosso
Saisongemüse und hausgemachte Süßkartoffelpommes 42.

Heimat-Menü

Bachsaibling aus dem Eyachtal mit Kandelgarten-Gurken
dazu gekühlte Buttermilch, Johannisbeere

St.Petermer Sommer Rehnüßchen rosa gebraten mit Tannenspitzenliebe
Wildgewürzsauce, kleine Gemüse und Pfifferling-Tortilla

Hausgemachtes Sauerampfer Eis mit Kaiserstühler Sauerkirsche
Süße Beeren und Ziegenfrischkäsestreusel

Menü 77.



Sonne-Menü

Zander mit Bärwurz-Butter vom Kandel
Patisson und hausgemachtes Frühlingszwiebelcurry Chioggia Beete

Bio-Hähnchen von Isa und Tim aus St.Peter mit feiner Hähnchenjus
Kräutersaitling, Brombeer-Spinat und Mandelkroketten

Zwetschgenragout und Zwetschgensorbet
von oben Limonen-Mandeltarte mit Chili und Yuzu

Menü 79.

Bio-Menü

Kalte Ratatouille im eigenen Saft
dazu Artischocke und Artischockencreme, gebackene Kapern

Gebeizte Weiße Rübchen mit Holunder und Blumenkohl-Piccata
dazu Blaubeerensauce und Blumenkohlcreme

Zitroneneis mit gefülltem Basilikum und Ricotta Flan
dazu marinierte Charentaise-Melone

Menü 75.

Hummer-Menü

Ein Ganzer Hummer in drei Gängen plus Sorbet

Einstieg : Crémant d'Alsace Rosé Pinot Noir Brut Nature
Dirlder Cadé, Bergholz, Elsass, Frankreich
0,1l 12,00

Hummerscheiben auf Hummerpapier und Wiesenkräuter
darunter Charentaise-Melone mit Yuzu und Dill



Hummerschere und Gelenke mit Blumenkohl und Curryaromaten
feiner aufgeschäumter Hummersud



Sorbet vom weißen Pfirsich
mit Chioggia Beete und Himbeersalsa



Hummerschwanz und Schere gegrillt
feine Hummersauce, Burrata
dazu Auberginen-Tortellini mit Calamar

Menü 96.pro Person

Das Hummermenü servieren wir tischweise. Am Mittag auf Vorbestellung.



Vorspeisen

Zander mit Bärwurz-Butter vom Kandel
Patisson und hausgemachtes Frühlingszwiebelcurry Chioggia Beete 29.

Bachsaibling aus dem Eyachtal mit Kandelgarten-Gurken
dazu gekühlte Buttermilch, Johannisbeere 30.

Kalte Ratatouille im eigenen Saft
dazu Artischocke und Artischockencreme, gebackene Kapern 27.

Hauptgerichte

Gebeizte Weiße Rübchen mit Holunder und Blumenkohl-Piccata
dazu Blaubeerensauce und Blumenkohlcreme 37.

St.Petermer Zicklein vom Ernst, die eigene Sauce und Aubergine
Feigenkompott, kleine Gemüse und Schniederspätzle 50.

Bio-Hähnchen von Isa und Tim aus St.Peter mit feiner Hähnchenjus
Kräutersaitling, Brombeer-Spinat und Mandelkroketten 49.

Bachsaibling aus dem Eyachtal im Knusperblatt gebacken
Feine Schalotten-Pfirsichsauce, kleine Gemüse und Frühkartoffeln 49.

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 6.80

Zwetschgenragout und Zwetschgensorbet
von oben Limonen-Mandeltarte mit Chili und Yuzu 19.

Zitroneneis mit gefülltem Basilikum und Ricotta Flan
dazu marinierte Charentaise-Melone 19.

Hausgemachtes Sauerampfer Eis mit Kaiserstühler Sauerkirsche
Süße Beeren und Ziegenfrischkäsestreusel 19.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 5.

Zibärtlesorbet und Zitronengraseis je Kugel 6.

Bio-Käseteller mit Datteln und Oliven 18.

Liebe Gäste Herzlich Willkommen in der „Sonne“
wir möchten Ihnen eine Schöne Auswahl an verschiedenen Gerichten und Menüs anbieten
und diese auch zeitnah und in bester Qualität zubereiten.
Entscheiden Sie sich bitte so einheitlich wie möglich um lange Wartezeiten zu vermeiden.

