

Gut zu Wissen



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

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 gebeizter Wassermelone und Chimichurri 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 Signature“ 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.

Heimat mit Kirsche, Zibärtle und Schokolade 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

Variation vom Kohlrabi mit grün Tee und Kirschen-Kimchi
dazu ein Kräutereissalat

—

Artischockenboden mit Saiger Frischkäse gefüllt, Blattspinat
Ratatouille Gemüsesauce dazu knusprige Austern Seitlinge mit Shiro Miso

—

Basilikumsorbet mit Limetten-Sommerbeerengrütze
dazu gerösteter Vanille Sponch mit Pistazie

Menü 75.

Das Bio-Menü servieren wir Tischweise

Sonnen Menü

Geräucherte Bio-Fleischtomate
Octopus / Consommé / Emulsion
Solo 25.

Seesaibling

Heubutter | Frischkäse von Christoph | Gemüse Chimichurri

St.Petermer Sommer Rehrücken
Tannenspitzen | Herzkirsche | Pfifferlinge

Pfirsich in Himbeersaft
Holunder | Zitronengras | Krokant

Menü 89.

Das Sonnen Menü servieren wir Tischweise



À la carte am Abend

Vorspeisen

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

Variation vom Kohlrabi mit grünem Tee und Kirschen-Kimchi
dazu ein Kräutereissalat 25.

Hauptgerichte

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

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

Seesaibling mit der Haut gebraten auf gebeizten Brombeeren
Frischkäse von Christoph, Chimichurri, Saisongemüse und Frühkartoffeln 42.

Artischockenboden mit Saiger Frischkäse gefüllt, Blattspinat
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, Frühkartoffeln

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

Mindestdauer 30 Min.

Dessert und Käse

Basilikumsorbet mit Limetten-Sommerbeerengrütze
dazu gerösteter Vanille Sponch mit Pistazie 19.

Pfirsich in Himbeersaft auf Holunder Eis Parfait
Zitronengraseis und Krokant Blatt 19.

Zibärtlesorbet und Zitronengraseis je Kugel 6.
Stets auf Anfrage

Bio-Käseteller mit Datteln und Oliven 18.

Um eine optimale Qualität unserer Speisen zu garantieren servieren
Wir maximal vier unterschiedliche Speisen pro Gang und Tisch.
Vielen Dank für ihr Verständnis.