



**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 Tannenspitzen, 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, Butternutkürbis und eingelegter Ananas 19.

Vorspeisen Bio-Salatteller 9.80 Beilagen Bio-Salatteller 6.80

Bio-Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Rindfleisch 7.80

Mispelsuppe mit Süßkartoffel, Chili und Blaubeeren 11.



Hausgemachte Tagliatelle mit gerösteten Cashewkernen  
Kürbis Ratatouille dazu mariniertes Ziegenfrischkäse 26.

Kalbsleberscheiben und Kalbszüngel mit Preiselbeer-Balsamico Sauce  
Saisongemüse und dazu Rosmarinkartoffeln 30.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal  
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, gemischter Salatteller 28.

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce mit gefüllter Preiselbeer Birne  
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 29.

Rumpsteak vom Weiderind mit Schalottensauce, Fancy Barbecue  
Saisongemüse und Süßkartoffelpommes 35.

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

## Heimat-Menü

Zanderfilet mit gerösteten Schalotten, Thymian und Gäneschmalz gebraten  
dazu Hokkaido-Kürbis, Boskoop-Apfelsauce und Feldsalat



St.Peterner Rehnüßchen in Kakaosauce mit Granatapfel und frische Pilze  
Saisongemüse und Wurzelgemüsepurée



Holzeiskrem mit Süßholzwurzel, getränkte Madlaine  
dazu pochierte Birne, Cassis Beeren

Menü 55.

**Grüner Stern | Unser Menü**



**Unser Grünstern-Menü 6 Gänge Vegetarisch oder auf Wunsch Vegan  
servieren wir gerne auf Vorbestellung Tischweise**

**Menü 83. Upgrade mit Fisch oder Fleisch im Hauptgang 98.**



### Sonne-Menü

Kabeljau-Loin auf Topinambur-Pilz Consommé angerichtet  
dazu Romanescosalsa, Kapern und Manouri



Geschmortes St.Petermer Zicklein vom Ernst und von Hanspeter zubereitet  
in der eigenen Sauce mit Aubergine, Saisongemüse und gratinierte Schniederspätzle



Avocado-Limetteneis mit Clementinen-Ragout  
und Chiasamen-Kokosnuss-Mousse mit Blaubeeren

Menü 65.

### Bio-Menü

Gebeizter Chicorée mit Kefir und marinierte Kaki  
Chili-Urkarotten-Kompott und bunte Blattsalate



Kastanien-Apfelknödel-Crêpes mit cremigem Rahmwirsing  
dazu feine Alblinsensauce und Rote Beete Spice



Eingemachte Quitten mit warmem Linzer-Schokoladenkuchen  
dazu ein Apfel-Sondorsorbet

Menü 57.

### Trüffelmenü

6 Gänge Vegetarisch mit schwarzem Wintertrüffel

**Einstieg** : Crémant d'Alsace Brut- Bioweingut  
Nature Zéro Dosage AOC Domaine Dirlor-Cadé, Bergholtz, Elsass  
0,1l € 12

Schwarzer Trüffel und Schwarze Wurzel, Brioche



Trüffel Consommé mit Sellerie



Trüffel-Tagliarini mit Eigelb und Ricotta Carbonara Art



Getrüffeltes Lauchgratin mit Kartoffelmousseline



Geröstete Polenta mit Rote Beete-Trüffelsaft und Pistazie



Geeiste Schokolade mit Kakao und Trüffelpulver, Mango Atoulfo

Das Trüffelmenü servieren wir abends Tischweise und mittags auf Vorbestellung  
Menü 96. Upgrade mit Fisch oder Fleisch im Hauptgang 116.



### Vorspeisen

Zanderfilet mit gerösteten Schalotten, Thymian und Gäneschmalz gebraten  
dazu Hokkaido-Kürbis, Boskoop-Apfelsauce und Feldsalat 26.

Gebeizter Chicorée mit Kefir und marinierte Kaki  
Chili-Urkarotten-Kompott und bunte Blattsalate 23.

Kabeljau-Loin auf Topinambur-Pilz Consommé angerichtet  
dazu Romanescosalsa, Kapern und Manouri 28.

### Hauptgerichte

Kastanien-Apfelknödel-Crêpes mit cremigem Rahmwirsing  
dazu feine Alblinsensauce und Rote Beete Spice 32.

St.Peterner Rehrücken rosa gebraten mit Limetten-Preiselbeer Crumble  
Wildgewürzsauce, frische Pilze, Saisongemüse und Wurzelgemüse-Püree 43.

St.Peterner Bio Hähnchen von Lisa und Tim, mit feiner Apfel Wacholder-Rahmsauce  
Gesalzene süße Pistazienkerne, kleine Gemüse und hausgemachte Bubespitze 39.

Steinbutt an der Gräte gebraten mit Steinpilz-Schalotten Sauce  
Kremige Austern, Kleine Gemüse und Venerereis aus dem Piemont 45.

### Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 5.50

Halbgefrorene Cappuccino Eiskrem mit warmem Gewürzkaffee gefüllt  
und Gianduja-Eistrüffel 13.

Avocado-Limetteneis mit Clementinen-Ragout  
und Chiasamen-Kokosnuss-Mousse mit Blaubeeren 16.

Eingemachte Quitten mit warmem Linzer-Schokoladenkuchen  
dazu ein Apfel-Sandorsorbet 17.

Holzeiskrem mit Süßholzwurzel, getränkte Madlaine  
dazu pochierte Birne, Cassis Beeren 16.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 4.20 / Zibärtlesorbet je Kugel 5.20  
Bio-Käseteller 13. / 17. groß

Alle Preise auf unserer Speisekarte sind in Euro inklusive MwSt.  
Wir akzeptieren gerne Ihre EC-Karte. Kreditkarten nehmen wir nicht an.