



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 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

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, 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 Apfel-Kürbis Chutney 19.

Luftgetrockneter Bio-Mangalitzschinken aus dem Ibental mit Blutwurstkroketten und Beerensenf 21.

Vorspeisen Bio-Salatteller 14.50 Beilagen Bio-Salatteller 8.50

Bio-Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Rindfleisch 9.50

Bio-Feldsalat mit Speck und Kracherle 15.50
oder mit Walnusskernen und Quitte

Waldpilzrahmsuppe mit Maronen 14.



Hausbrotknödel mit frischen Pilzen in Rahm
Butternutkürbis, Manouri und Mangold 27.

Kalbsleberscheiben und Kalbszüngle mit Preiselbeer-Balsamico Sauce
Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln 36.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten,
Butterkartoffeln, bunter gemischter Salat 33.

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce mit gefüllter Preiselbeer Birne
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 36.

Rumpsteak vom Weiderind mit Rotwein-Schalotten Sauce, Pesto Rosso
Saisongemüse und Süßkartoffelpommes 39.



Heimat-Menü

Zander auf der Haut gebraten mit roten Zwiebeln und Birne
Dazu Knusprige Schwarzwurzel und Feldsalat



St.Petermer Zicklein vom Ernst und von Hanspeter zubereitet, Auberginensauce
Feigen-Kompott, kleine Gemüse und Wurzelgemüsepuree



Maronen-Beignet mit pochierter Birne
Türkischer Honig, Mispel und Cassis Sorbet mit Lakritze

Menü 68.

Sonne-Menü

Angel Kabeljau und wilde Gambas mit Kräutern und Limone gebraten
dazu Chicorée mit Chilisauce gebeizt, Avocado-creme



St. Petermer Rehnüsschen rosa gebraten, feine Waldheidelbeersauce
frische Pilze, Kakao Crumble, kleine Gemüse und Schniederspätzle



Stracciatella-Eiskrem mit schwarzem Trüffel und Dattel-Kaffee-Biskuit
dazu pochierte Quitte und Quittenpüree

Menü 75.

Bio-Menü

Marinierte Papaya mit gelben Linsen-Dal Plätzchen
dazu Endiviensalat und Ziegenfrischkäse



Petersilienwurzelcurry und Buchweizennudeln mit Rote Beete Kren
dazu Birnen-Veganjus und kleine Gemüse



Blutorangenvariation mit Bitterorangen-Glücks-kugel
dazu Kürbiskerne und das Inge-Sorbet

Menü 68.

Trüffelmenü

Trüffelmenü 6 Gänge Vegetarisch mit schwarzem Wintertrüffel
aus dem Piemont oder dem Perigord

Einstieg : Champagne Desousa Tradition Brut

Avize, Champagne, Frankreich

0,1l 15,00

Rote Beete-Trüffel-Carpaccio mit Feigenkernen und warmem Ayrans



Gebackener Trüffel-Camembert mit Bitterorange und Petersilien Öl



Tagliolini mit Weizenkeimen Bio-Eigelb und Steinpilz-Trüffelbutter



Blumenkohlcreme mit Trüffel-Oliven-Tapenade und Kracherle



Navette mit Mandeln

und Trüffel gefüllt unter der Blätterteighaube Trüffel-Veganjus



Stracciatella-Eiskrem

mit schwarzem Trüffel und Dattel-Kaffee-Biskuit

Das Trüffelmenü servieren wir abends Tischweise. Und mittags **nur** auf Vorbestellung
Menü 109. Upgrade mit Fisch oder Fleisch im Hauptgang 124.

Vorspeisen

Angel Kabeljau und Wilde Gambas mit Kräutern und Limone gebraten
dazu Chicorée mit Chilisauce gebeizt, Avocado-creme 32.

Marinierte Papaya mit gelben Linsen-Dal Plätzchen
dazu Endiviensalat und Ziegenfrischkäse 25.

Zander auf der Haut gebraten mit roten Zwiebeln und Birne
Dazu Knusprige Schwarzwurzel und Feldsalat 29.

Quitten-Kartoffelsuppe mit Zitronengras und Ingwer
dazu gebratene Jakobsmuschel 19.

Hauptgerichte

Petersilienwurzelcurry und Buchweizennudeln
mit Rote Beete Kren, dazu Birnen-Veganjus und kleine Gemüse 36.

St. Petermer Rehnüsschen rosa gebraten, feine Waldheidelbeersauce
frische Pilze, Kakao Crumble, kleine Gemüse und Schniederspätzle 48.

St. Petermer Zicklein vom Ernst und von Hanspeter zubereitet, Auberginensauce
Feigen-Kompott, kleine Gemüse und Wurzelgemüse-püree 48.

Steinbutt an der Gräte gebraten mit Mandarinen-Shoyusauce
dazu kleine Gemüse und Jakobsmuschel-Venerereis 53.

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 6.50

Blutorangenvariation mit Bitterorangen-Glücks-kugel
dazu Kürbiskerne und das Inge-Sorbet 19.

Stracciatella-Eiskrem mit schwarzem Trüffel und Dattel-Kaffee-Biskuit
dazu Pochierte Quitte und Quittenpüree 19.

Maronen-Beignet mit pochiertes Birne
Türkischer Honig, Mispel und Cassis Sorbet mit Lakritze 19.

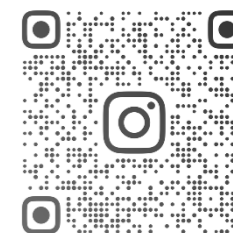
Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 5.
Zibärtlesorbet und Stracciatella-Trüffel je Kugel 6.00

Bio-Käseteller mit Datteln und Oliven 18.

**Hausgemachtes Brot servieren wir für unsere Gäste kostenfrei.
Besondere Brotwünsche für einen Gedeck Preis von 3€**

**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