

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

Bezahlmöglichkeiten

Alle Preise auf unserer Speisekarte sind in Euro inklusive MwSt.

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



Heimatküche

Vorspeisen

Bio-Feldsalat mit Speck und Kracherle 17.50
oder mit Ziegenfrischkäse und Bitterorange 17.50

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

Bio-Rinderbrühe mit Käsebrotknödel und Rindfleisch 14.

Fenchel Tom Kha Suppe mit gegrillter Quitte 14.

Hauptgerichte

Hausbrotknödel mit Pilzbolognese
dazu Saisongemüse und marinierte Bio-Fetakäse 27.

Kalbsleberscheiben mit Balsamico-Senfsaatsauce, Cox-Orange-Apfelmus
Saisongemüse und hausgemachte Kartoffelkroketten 38.
Stets auf Anfrage

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 Meerrettich-Petersilienbutter gratiniert,
Rotwein-Schalotten Sauce, Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln 42.

Cordon Bleu vom Kalb mit Brennnesselkäse und luftgetrocknetem Bergschinken
Saisongemüse und hausgemachte Gemüsepommes 35.

Süßigkeiten

Warmer hausgemachter BIO-Apfelstrudel
Oder warmer Schokoladenkuchen 6.60

mit Schlagsahne oder mit Vanilleeis 7.80 beides 9.

Hausgemachte Vanilleeis und Schokoladeneis
mit Kürbiskernöl und Krokant 9.

Heimat Menü

Hecht angebraten mit fermentierter Topinambur creme
Glasierte Endivie und Rote Beeten, Dillöl-Vinaigrette

St.Petermer Rehnüßchen rosa gebraten mit Tannenspitzenliebe und Kakao
Wildgewürzsauce, kleine Gemüse und Wirsing-Suppenknödel

Pochierte Williams- Christbirne mit weißer Wabenschokolade
dazu Cashewkern-Karamell Eis

Menü 78.

Trüffelmenü

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

Einstieg : Champagne Terlauf Brut Natur Zero Dosage
0,375l 46,00

Ziegenfrischkäse - Blätterteig - Rote Beete - Trüffelhonig



Consommé - Selleriestäbchen - Gemüse - Trüffelwürfel



Tagliolini - Carbonara - Eigelb - Olivenöl - Trüffelstreifen



Blumenkohl - Haselnuss - Crunch - Trüffelreduktion



Pom Pom - Puylinsen - Feige - Trüffelschaum



Vanilleeis Parfait – warme Schokolade - Tartufo

Menü 120.

Upgrade mit Fisch oder Fleisch im Hauptgang 145.

Das Trüffelmenü servieren wir abends Tischweise. Am Mittag nur auf Anfrage

Bio Menü

Gebeizte Navette und Navetten Creme auf Hagebuttensauce mit Aronia Saft
Brunnenkresse-Rote Zwiebelsalat und gerösteter Sauerteig

Glasierter Chicorée mit Mispel Würze

kleine Gemüse und Sellerie-Veganjus dazu Gestrunder Hokkaidokürbis

Blutorange mit Blutorangensorbet

dazu Bitterorange, Fancy Schokolade und Mandelgebäck

Menü 75.

Vorspeisen

Kalbsbriesle mit Haselnuss, Puy-Linsen
Winter-Trüffelreduktion 35.

Hecht angebraten mit fermentierter Topinambur creme
Glasierte Endivie und Rote Beeten, Dillöl-Vinaigrette 29.

Gebeizte Navette und Navetten Creme auf Hagebuttensauce mit Aronia Saft
Brunnenkresse-Rote Zwiebelsalat und gerösteter Sauerteig 27.

Hauptgerichte

Glasierter Chicorée mit Mispel Würze
kleine Gemüse und Sellerie-Veganjus dazu Gestrunder Hokkaidokürbis 39.

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

Fasanenbrust mit Apfel-Quitten secco geschnitten
Rahmwirsing mit Hagebutte und Lakritze, Mandelkroketten 45.

Weißer Heilbutt Sous Vide leicht gedünstet mit Kräutern
gelbe Möhre, Mandarinen-Ceviche Sauce und Steckrüben Püree 49.

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtle Trüffel 6.90

Pochierte Williams- Christbirne mit weißer Wabenschokolade
dazu Cashewkern-Karamell Eis 19.

Vanilleeis Parfait mit warmer geträufelter Schokolade gefüllt
dazu Schokoladeneis Tartufo 19.

Blutorange mit Blutorangensorbet
dazu Bitterorange, Fancy Schokolade und Mandelgebäck 19.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 5.

Zibärtle Sorbet und Zitronengraseis je Kugel 6.
Stets auf Anfrage

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.**

