

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, 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 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

Vorspeisen und Suppen

Frühlingsalat mit lauwarmem Grünspargel und Rhabarber-Vinaigrette 18.50
oder mit Bio-Ziegenfrischkäse und Bitterorange 18.50
oder mit Hausgebeiztem Lachs und Wildkräuter Emulsion 18.50

Vorspeisen Bio-Salatteller 15. / **B**eilagen Bio-Salatteller 9.

Bio-Rinderbrühe mit Flädle und Lauch 9.

Hauptgerichte

Hausbrotknödel mit Pilzbolognese
dazu Saisongemüse und mariniertes Bio-Fetakäse 25.

Wirtshaus schnitzel vom Schwein nach Cordon Bleu Art
dazu kleines Gemüse und Gemüsepommes mit Fancy Tip 27.

Schwarzwaldforellenfilet mit Kräutern und Meerrettichbutter
feine Rosa Pfeffersauce, knackiges Frühlingsgemüse und Butterkartoffeln 29.

Entenkeule aus dem Ofen mit Rosinengewürzsauce
Saisongemüse und hausgemachte Kartoffelkroketten 32.

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

Warmer hausgemachter BIO-Apfelstrudel
Oder warmer Schokoladenkuchen 7.80

mit Schlagsahne oder mit Vanilleeis 9. Oder beides 10.

Trifle von Rhabarber und Erdbeeren
mit Bourbon-Vanilleschaum und Beerensorbet 11.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 5.

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.



Unsere Menüs am Abend Fine Dining

Bio Menü

Spitzkohl im Salzteig gebacken und mit Wildkräuter-Emulsion angerichtet
feine Honig-Sojasauce, Bleu d'Auvergne, gerösteter Sauerteig

Artischockenboden mit grünem Spargel und Spinatgemüse gefüllt
Limetten-Olivenöl Sauce, knusprige Austern Seitlinge mit Miso

Variation von Erdbeeren und Rhabarber
Saure Stäbchen, Buttermilch, Meringe, und Sorbet

Menü 75.
Das Bio-Menü servieren wir Tischweise

Sonne Menü

Toller Hecht mit Senfsaat-Birne und Topinambur
dazu Ceviche von der Wilden Gambas

Steinbeißerstreifen mit Salzzitrone und grünem Paprika
Mönchsbarspinat, geröstete Mandelsauce

Lammrücken mit Bärlauch gebraten und Königsberger vom Lamm
Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Steckrüben Püree
Solo 48.

Marinierte Papaya mit Limette und Kombucha, Reisblatt Krokant.
dazu ein Sorbet der Zitronenmelisse

Menü 89.
Das Sonne Menü servieren wir Tischweise



À la carte am Abend

Vorspeisen

Toller Hecht mit Senfsaat-Birne und Topinambur
dazu Ceviche von Wilden Gambas 29.

Spitzkohl im Salzteig gebacken und mit Wildkräuter-Emulsion angerichtet
feine Honig-Sojasauce, d'Auvergne, gerösteter Sauerteig 25.

Hauptgerichte

St.Petermer Zicklein vom Ernst, die eigene Sauce und Pilze
Feigenkompott, kleine Gemüse und Schniederspätzle 48.

Rumpsteak vom Weiderind mit Meerrettich-Petersilienbutter gratiniert,
Rotwein-Schalotten Sauce, Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln 42.

Steinbeißerstreifen mit Salzzitrone und grünem Paprika
Mönchsbarspinat, geröstete Mandelsauce, Blätterteig-Kissen 39.

Artischockenboden mit grünem Spargel und Spinatgemüse gefüllt
Limetten-Olivenöl Sauce, knusprige Austern Seitlinge mit Miso 37.

2 Personen

Entrecôte vom St.Petermer Bio Angus Steingrubenhof Isa und Tim
Perfekt gereift und im Selleriesalz-Bergheu gegart
eingemachte Wintertrüffelsauce, Gemüseauswahl
und Laucharte mit Rindermark 46. pro Pers
Minstdauer 30 Min.

Dessert und Käse

Variation von Erdbeeren und Rhabarber
Saure Stäbchen, Buttermilch, Meringe, und Sorbet 19.

Marinierte Papaya mit Limette und Kombucha, Reisblatt Krokant.
dazu ein Sorbet der Zitronenmelisse 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.