

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

Sonne Bowl

Bio-Ziegenfrischkäse, Brombeerhonig, geröstetes Saatenbrot und Granatapfelkerne 21.

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

Bio-Rinderbrühe mit Käsebrotknödel und Rindfleisch 14.

Hokkaido Kürbissuppe mit Kurkuma -Macchiatocreme und Kernöl 14.

Hauptgerichte

Hausbrotknödel mit Pilzbolognese

dazu Saisongemüse und marinierte Bio-Fetakäse 27.

Kalbsleberscheiben mit Quitte gebraten, Balsamico-Senfsaftsauce
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-Schalottensauce
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 9.00

Hausgemachte Vanilleeis und Schokoladeneis
mit Kürbiskernöl und Krokant 9.

Heimat Menü

Hecht angebraten mit kremiger Bio-Ei Miso und Endivie
dazu eingelegte Sommergurken und warme Dillöl-Vinaigrette

—

St.Petermer Rehnüßchen rosa gebraten mit Tannenspitzenliebe und Kakao
Wildgewürzsauce, kleine Gemüse und gefülltes Kürbis-Naan Brot

—

Kaiserstühler Quitte mit gefülltem Craquelin
dazu Cashewkern-Karamell Eis

Menü 78.

Sonne Gänse Menü

Unsere Bio-Gänse sind aus Grafenhausen von Jasmin und Julius

Moussaka von der Gans unsere Interpretation
mit geflammtem Lauch und Herbsttrompete

—

Geschmorte Gänsemagen, Herz und Leberle
Fermentierte Mirabellencreme und Rosenkohl

—

Gänsebrust und Keule in der eigenen Jus dazu Maronen mit Kandelpold
Chioggia-Rotkohl und Kartoffelpüree mit Cox Orange

—

Zwetschgen Rumtopf mit Kakao Taco und Schwarze Johannisbeere
dazu Topinambur-Stracciatella Eis Parfait

Menü 95.

Hauptgang Solo 49.

Wir servieren das Gänsemenü ausschließlich tischweise und Mittags auf Anfrage

Bio Menü

Gebeizte Navette mit Aronia-Granatapfelsaft spicy
Brunnenkresse, Navetten Creme und gerösteter Sauerteig

—

Geschmorte Schwarzwurzel mit Umani Creme und zweierlei vom Kräutersaitling
dazu Dinkelino Risotto und Hagebuttenauce

—

Pochierte Williams- Christbirne mit weißer Wabenschokolade
dazu Sanddorn-Süßkartoffelsorbet

Menü 75.

Vorspeisen

Moussaka von der Gans unsere Interpretation
mit geflammtem Lauch und Herbsttrompete 26.

Hecht angebraten mit kremiger Bio-Ei Miso und Endivie
dazu eingelegte Sommergurken und warme Dillöl-Vinaigrette 29.

Gebeizte Navette mit Aronia-Granatapfelsaft spicy,
Brunnenkresse, Navetten Creme und gerösteter Sauerteig 27.

Hauptgerichte

Geschmorte Schwarzwurzel mit Umani Creme und zweierlei vom Kräutersaitling
auf Dinkelino Risotto angerichtet dazu Hagebuttenauce 37.

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

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

Bachsibling aus dem Eyachtal mit aromatischen Masala-Kürbis Dal
feine Mandarinen-Yuzu-Buttersauce, kleine Gemüse und Venerereis aus dem Piemont 49.

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtle Trüffel 6.90

Pochierte Williams- Christbirne mit weißer Wabenschokolade
dazu Sanddorn-Süßkartoffelsorbet 19.

Zwetschgen Rumtopf mit Kakao Taco und Schwarze Johannisbeere
dazu Topinambur-Stracciatella Eis Parfait 19.

Kaiserstühler Quitte mit gefülltem Craquelin
dazu Cashewkern-Karamell Eis 19.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 5.

Zibärtlesorbet 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.

