

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.

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 Leibspeisen und Heimat-Menü auswählen
Dessertbestellungen mittags bitte bis 14.30 Uhr und abends bis 21.30 Uhr

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



Bio Kontrollstelle 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.

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. Vor allem hausgemachte und handwerkliche Gerichte aus der Sonne-Küche mit viel Kreativität. Bestellen Sie, und lassen Sie sich von uns bekochen oder beliefern. Die besondere Sonne-Qualität kann man schmecken und nun auch als Take-away genießen.

Um Ihnen noch mehr Sonne-Genuss für zuhause mitgeben zu können, haben wir einen „HEIMATLADEN“ eingerichtet. Sie können nun von unserem Qualitäts-Netzwerk und Top-Lieferanten profitieren und viele Produkte in höchster Qualität erwerben. „HEIMATLAND“ bedeutet nicht nur haus- und handgemacht, sondern Gemüse & Lebensmittel in höchster regionaler Qualität.

Öffnungszeiten 11.30 – 17.00 Uhr

Für unsere Restaurantbesucher ist das „Heimatland“ auch nach 17.00 Uhr geöffnet!

Wochenpläne, Neues, Infos & Vorbestellung, Angebote & Saisonales unter www.sonne-schwarzwald.de



Heimatküche und Heimat-Menü

€

Bunter gemischter Bio-Salatteller 7.50

Bio-Flädlesuppe mit Rindfleisch oder Pfifferlingrahmsuppe 7.

Sommerliche Bowl

Ochsenherztomate mit grüner Bohnenpesto, würzige Wassermelonensauce
Blattsalate und gesmokte Lachsforelle 16.

Tagliarini mit Blattspinat, Bio-Ziegenfrischkäse und Tomaten
dazu frische angebratene Pfifferlinge und Rucola-Mandelpesto 19.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, gemischter Salatteller 23.

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce mit gefüllter Preiselbeerbirne
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 26.

Rumpsteak vom Weiderind mit Rotwein-Tropea-Zwiebelsauce
Saisongemüse und Süßkartoffelpommes 28.

Hausgemachte Rehmautaschen
in der eigenen Brühe mit frischen Pilzen, bunter gemischter Salat 16.50

Dreierlei von der Wildheidelbeere mit Schokoladenplotzer, Kompott und Crêpes
dazu hausgemachtes Bergheuwieseneis 11.

Heimat-Menü 3 Gänge 42.

Sommerliche Bowl, Rumpsteak und Heidelbeere



Sonne-Menü

Gebratener Steinbeißer mit Schabzigerklee gebraten
dazu eingelegter Rettich süß-sauer und Yuzu-Salzzitrone, Sommersalat



St. Petermer Rehnüßchen rosa gebraten mit Tannenspitzen-Gel, frische Pfifferlinge
dazu kleine Gemüse und Wurzelgemüsepuree



Pochierter Pfirsich im Knusperblatt gebacken
dazu Sommerbeerengrütze und Holunder-Joghurteis

Menü € 55.

Bio-Menü

Bio-Burrata mit Olivenöl, Cashewkerne und schwarzem Knoblauch
dazu marinierte Artischocken und Rucolasalsa



Cous Cous mit gefüllter knuspriger Zucchini-Blüte und Kalamata-Oliven
dazu Mangoldgemüse mit Pesto und feine Ratatouille-Tomatensauce



Ayran-Sauerampferreis auf würziger Wassermelone
und Johannisbeerskyr mit Baiser

Menü 49.

Hummermenü

Unsere Empfehlung, 1 ganzer Hummer pro Person,
das traditionelle Sonne-Hummeressen

Hummer-Baguette



Hummerkaltchale mit Litschi und Glasnudelsalat
Mayo



Hummerragout in Hummerrahm mit Artischocke und Sommertrüffel



Sorbet von roten Johannisbeeren mit Chili und Dill



Hummer Paella
mit Venere-Reis und gefüllter knuspriger Zucchini-Blüte

Baguette und Kaltschale oder Paella Solo jeweils € 29.

Das Hummermenü servieren wir abends tischweise, gerne mittags auf Vorbestellung
Menü € 69.



Vorspeisen

€

Sommerliche Bowl

Ochsenherztomate mit grünem Bohnenpesto, würzige Wassermelonensauce
Blattsalate und gesmokte Lachsforelle 16.

Bio-Burrata mit Olivenöl, Cashewkerne und schwarzem Knoblauch
mit marinierten Artischocken und Rucolasalsa angerichtet 19.

Gebratener Steinbeißer mit Schabzigerklee gebraten
dazu eingelegter Rettich süß-sauer und Yuzu-Salzzitronensauce, Sommersalat 21.

Hauptgerichte

Cous Cous mit gefüllter knuspriger Zucchini-Blüte und Kalamata-Oliven
dazu Mangoldgemüse und feine Ratatouille-Tomatensauce 26.

Bio-Hähnchen aus Grafenhausen, die Keule als Frikassee mit Artischocke und Trüffel
die Brust mit Schwarzwaldmiso dazu Saisongemüse und Tagliarini 38.

St. Petermer Rehnüßchen rosa gebraten mit Tannenspitzen und frischen Pfifferlingen
dazu kleine Gemüse und Wurzelgemüsepuree 36.

Bachsaibling aus dem Schuttertal auf der Haut gebraten mit knusprigem Seidentofu und Salzzitrone
feine Vermouthsauce, Mangoldgemüse mit Pesto dazu Frühkartoffel 35.

Kalbskotelett in aromatischem Bergheu gebraten mit Kalbsjus und Aubergine
kleine Gemüse und gratinierte Schniederspätzle 37.

Dessert und Käse

€

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtrüffel 5.20

Dreierlei von der Wildheidelbeere mit Schokoladenplotzer, Kompott und Crêpes
dazu hausgemachtes Bergheuwieseneis 12.

Ayran-Sauerampferreis auf würziger Wassermelone
und Johannisbeerskyr mit Baiser 13.

Pochierter Pfirsich im Knusperblatt gebacken
dazu Sommerbeerengrütze und Holunder-Joghurteis 14.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je Kugel 3.80 / Zibärtlesorbet je Kugel 4.70.

Bio-Käseteller 13. / 17. groß