

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

Vorspeisen Bio-Salatteller 9.
Kleiner Bio Beilagensalat 6.90

Bio-Flädlesuppe mit Rindfleisch 7.
Cappuccino von der Hagebutte mit Gewürzschäum 9.

Herbstliche Bowl
Blattsalate mit Haselnusspapier Birnensalsa
und gegrilltem Butternutkürbis 16.

Tagliarini mit Mangold und Kürbisbolognese
dazu Bio-Ziegenfrischkäse, Kürbiskernpesto 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 Rehmaultaschen
in der eigenen Brühe mit frischen Pilzen, bunter gemischter Salat 16.50

Dinkel-Boskoopapfelstrudel
mit Sanddornsauce und Gewürzkaramelleiskrem 11.

Heimat-Menü

Herbstliche Bowl Blattsalate mit Haselnusspapier Birnensalsa
und gegrilltem Butternutkürbis

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

Dinkel-Boskoopapfelstrudel
mit Sanddornsauce und Gewürzkaramelleiskrem

Menü 42.



Sonne-Menü

Lauwarm mariniertes Tartar vom Weißem Heilbutt
mit Limette und Kaki, Kürbissaftsauce und kleiner Salat



St.Petermer Zicklein zart geschmort und knusprig angebraten
dazu kleine Gemüse und gratinierter Kartoffel-Waldpilzpurée



Dreierlei von der Quitte
mit feinem Krokantblätter, Quittenspiegel, gebratene Quitte, Quittencassata

Menü 55.

Bio-Menü

Herbstlicher Mangoldsalat mit Scamorzone
dazu Pastinake, Vogelbeere* und Walnusspesto



Butternutkürbis und Fenchel mit Dattelbutter
dazu schwarzer Venerereis und aus dem Piemont, Schalottensauce



Frische Feigen mit Basilikum und Topinambur
dazu Schwarzes Johannisbeersorbet *

*Wildsammlung

Menü 49.

Herbstmenü

Eismeerforellen-Ceviche
mit Kakifrukt und Gewürzskyr



Wilde Gambas mit Kürbissaft und Chili
knuspriger Seidentofu



Wildentenbrust mit Kakao
Hagebuttensauce, Maronenpilzravioli



Ziegenfrischkäse Variation
mit Sponge, Cassata und Apfel

Das Herbstmenü servieren wir abends tischweise, gerne mittags auf Vorbestellung

Menü 69.



Vorspeisen

€

Herbstliche Bowl

Blattsalate mit Haselnusspapier Birnensalsa
und gegrilltem Butternutkürbis 16.

Herbstlicher Mangoldsalat mit Scamorzone
dazu Pastinake, Vogelbeere* und Walnusspesto 19.

Lauwarm marinierter Tartar vom Weißem Heilbutt
mit Limette und Kaki, Kürbissaftsauce und kleiner Salat 21.

Hauptgerichte

Butternutkürbis und Fenchel mit Dattelbutter
dazu schwarzer Venerereis und aus dem Piemont, Fenchelsauce 26.

Bio-Hähnchen aus Grafenhausen, die Keule und die Brust mit Ras el Hanout Aromaten
auf Quitten-Karotten angerichtet, feine Misosauce und Wurzelgemüsepurée 38.

St.Petermer Zicklein zart geschmort und knusprig angebraten
dazu kleine Gemüse und gratinierter Kartoffel-Waldpilzpurée 36.

Bio-Bachsaiibling aus dem Schuttertal auf der Haut gebraten mit Kakifrukt und Salzzitrone
feine Vermouthsauce, Mangoldgemüse und Mäuslekartoffeln 37.

Kalbskotlett in aromatischem Bergheu gebraten mit Kalbsjus und Aubergine
kleine Gemüse und gratinierte Schniederspätzle 38.

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 5.20

Dreierlei von der Quitte
mit feinem Krokantblätter, Quittenspiegel, gebratene Quitte, Quittencassata 14.

Frische Feigen mit Basilikum und Topinambur
dazu Schwarzes Johannisbeersorbet 13.

Dinkel-Boskoopapfelstrudel
mit Sanddornsauce und Gewürzkaramelleiskrem 11.

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

Bio-Käseteller 13. / 17. groß