



Auszeichnung

**Grüner Michelin Stern für die Sonnenküche Seit Februar 2021**

Der Herausgeber der Michelin Guides, erklärte, die Ideen, Methoden und das Know-How der ausgezeichneten Küchenchefs würden das Bewusstsein der gesamten Branche und der gesamten Bevölkerung für das Thema stärken.



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.

**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

**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

**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.

Öffnungszeiten 10.30 – 17.00 Uhr



**Heimatküche**

Vorspeisen-Bio-Salatteller  
mit Gemüse, Ziegenfrischkäse, Chutney, Blattsalate und Sprossen 14.

Vorspeisen Bio-Salatteller 9.

Beilagen Bio-Salatteller 6.



Bio-Flädlesuppe mit Rindfleisch 7.50

Legierte Pfifferlingrahmsuppe mit Giersch 9.



Frische Pfifferlinge mit Kräutern gebraten  
dazu gefüllte Zucchini-Blüte und feine Tagliarini mit Bergkäsesauce 22.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal  
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, gemischter Salatteller 24.

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

Rumpsteak vom Weiderind mit Rotwein-Schalottensauce  
Saisongemüse und Süßkartoffelpommes 28.

Hausgemachte Rehmaultaschen  
in der eigenen Brühe mit frischen Pilzen, bunter gemischter Salat 17.50

**Heimat-Menü**

Sonne-Bowl  
gebratener Zander und Grünspargel  
mit Blattsalaten und Chili-Himbeer-Radieschen Salsa



Geschmortes Mangalitza Bio-Schwein aus dem Ibental  
Mispelwürze, Saisongemüse und Kartoffelpüree



Aprikosen-Vollkorndinkel-Strudel  
mit Joghurt-Schokoladeneis und Aprikosensauce

Menü 45.



### Sonne-Menü

Seeteufelscheiben auf Zucchini-mark angerichtet  
dazu Artischockensalat mit Brebis-Schafskäse und Wildkräutersalat



St.Petermer Rehnüßchen mit Bergheubutter gebraten  
feine Pfifferlingrahmsauce, Tannenspitze  
dazu kleine Gemüse und gratinierte Schniederspätzle



Marinierte Beerenfrüchte mit Knusperkrokant, Beerensorbet  
und Holunderblüten-Espuma

Menü 55.

### Bio-Menü

Ochsenherztomate gebeizt mit feinem Mangold-Mandelkernsalat  
dazu Burrata und Zwiebellauch-Tempura



Tortillia mit Süßkartoffelsauce und gefüllte Zucchini-blüte  
Nusskern-Rucolapesto und kleine Gemüse



Geeistes Tannenspitzeisparfait  
mit pochiertem Plattpfirsich, Sommerbeeren und Baiser

Menü 49.

### Grüner Stern | Unser Menü

Einstieg: Anni's Tannenspitz-Spritz Apero 0,15 l | € 9.50

#### Menü

Eiszapfen-Mandelkernpesto-geröstete Schokolade



Artischocke-Steinchampignon-Oliventapenade



Zucchini-blüte-Heubutter-Brennessel



Mangold mit rosa Pfeffer-Ayran-Salzzitrone



Burrata-Ochsenherz-Veganjus mit schwarzem Knoblauch



Melonensorbet-Staudensellerie-Ingwer

Menü 69 € pro Person Upgrade : mit Fisch oder Fleisch im Hauptgang 87.

Unser Grüner Stern-Menü servieren wir abends tischweise. Bestellungen bis 19.30 Uhr



### Vorspeisen

€

Gekühlte Ziegenfrischkäsesuppe  
mit grüner Chilimelone 12.

Sonne-Bowl  
gebratener Zander und Grünspargel  
mit Blattsalaten und Chili-Himbeer-Radieschen Salsa 18.

Ochsenherztomate gebeizt mit feinem Mangold-Mandelkernsalat  
dazu Burrata und Zwiebellauch-Tempura 19.

Seeteufelscheiben auf Zucchini-mark angerichtet  
dazu Artischockensalat mit Brebis-Schafskäse und Wildkräutersalat 22.

### Hauptgerichte

Tortillia dazu feine Süßkartoffelsauce und gefüllte Zucchini-blüte  
Nusskern-Rucolapesto und kleine Gemüse 26.

Geschmortes Mangalitza Bio-Schwein aus dem Ibental  
Mispelwürze, Saisongemüse und Kartoffelpüree 28.

St.Petermer Rehnüßchen mit Bergheubutter gebraten  
feine Pfifferlingrahmsauce und Tannenspitze  
dazu kleine Gemüse und gratinierte Schniederspätzle 37.

Bio-Lachs gebraten mit Tamarillo und Limettensauce, Ziegenfrischkäse  
Gemüseragout und schwarzer Venerereis aus dem Piemont 36.

### Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 5.20

Aprikosen-Vollkorndinkel-Strudel  
mit Joghurt-Schokoladeneis und Aprikosensauce 12.

Marinierte Beerenfrüchte mit Knusperkrokant, Beerensorbet  
und Holunderblüten-Espuma 14.

Geeistes Tannenspitz-Eisparfait  
und pochiertes Plattpfirsich, Sommerbeeren und Baiser 14.

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

Bio-Käseteller 13. / 17. groß

**Alle Preise auf unserer Speisekarte sind in Euro inklusive MwSt.  
Wir akzeptieren gerne Ihre EC-Karte. Kreditkarten nehmen wir nicht an.**