



**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 15.

Vorspeisen Bio-Salatteller 9. / Beilagen Bio-Salatteller 6.

Bio-Flädlesuppe mit Rindfleisch 7.50

Steinpilzrahmsuppe mit Oliventapenade und Aubergine 11.



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

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schutttertal
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 29.

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

Heimat-Menü

Sonne-Bowl
Gebratener Zander mit Avocado und Chioggia-Rote-Beete
dazu Blattsalate und Chili-Himbeer-Radieschen Salsa



St.Petermer Lamm vom Ernst, und von Hanspeter zubereitet
Zwetschgen würzig angemacht dazu Saisongemüse und Tortilla



Aprikosen-Vollkorndinkel-Strudel
mit Holunderblütensorbet und Aprikosensauce

Menü 48.



Grüner Stern | Unser Menü
**Unser Grünstermenü 6 Gänge Vegetarisch servieren wir auf Vorbestellung
auch während der Hummerzeit**

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



Sonne-Menü

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



St.Petermer Rehnüßchen mit Bergheubutter gebraten
feine Wildgewürzsauce, frische Pfifferlinge und Waldheidelbeer-Kompott
dazu kleine Gemüse und gratinierte Schniederspätzle



Marinierte Beerenfrüchte mit Knusperkrokant, Beerensorbet
und cremigem Beerenbaiser

Menü 56.

Bio-Menü

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



Quinoa gedünstet dazu feine Curry-Kokosmilchsauce und gefüllte Zucchini-blüte
Rucolapesto und kleine Gemüse



Heiß gebackener Zwetschgen-Datschi
mit Karamellsauce und Mädesüss-Eiskrem

Menü 49.

Hummermenü

Unsere Empfehlung, 1 ganzer Hummer pro Person

Hummerscheiben auf kalter Lauch-Zuckermaisnage mit Hummer-Tacos



Hummerragout mit Butternutkürbis und Brombeerspinat



Sorbet von roten Mirabellen mit verschärften Mandelkernen



Gegrillter Hummer
auf Bouillabaisse Art mit Kartoffel-Rouille und Gemüse

Menü € 69.

Das Hummermenü servieren wir abends tischweise, gerne mittags auf Vorbestellung



Vorspeisen

Sonne-Bowl

Gebratener Zander mit Avocado und Chioggia-Rote-Beete
dazu Blattsalate 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

Quinoa gedünstet dazu feine Curry-Kokosmilchsauce und gefüllte Zucchini-blüte
Rucolapesto und kleine Gemüse 26.

St.Petermer Lamm vom Ernst, und von Hanspeter zubereitet
Zwetschgen würzig dazu Saisongemüse und Tortilla 32.

St.Petermer Rehnüßchen mit Bergheubutter gebraten
feine Wildgewürzsauce, frische Pfifferlinge und Waldheidelbeer-Kompott
dazu kleine Gemüse und gratinierte Schniederspätzle 37.

Bio-Bachsaibling gebraten, Limettensauce, grüne Melone mit Salzzitronen-Ayran
Gemüseragout und schwarzer Venerereis aus dem Piemont 38.

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärteletrüffel 5.20

Aprikosen-Vollkorndinkel-Strudel
mit Holunderblütensorbet und Aprikosensauce 12.

Marinierte Beerenfrüchte mit Knusperkrokant, Beerensorbet
und cremigem Beerenbaiser 15.

Heiß gebackener Zwetschgen-Datschi
mit Karamellsauce und Mädesüss-Eiskrem 13.

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.