



Auszeichnung

Grüner Michelin Stern für die Sonne Küche seit Februar 2021

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.



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

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.

Zusatzstoffe

In unseren Wurstwaren, Speck und Schinkenprodukten ist Nitrit-Pökelsalz E 250 enthalten

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.

Öffnungszeiten 10.30 – 17.00 Uhr



Heimatküche

Vorspeisen-Bio-Salatteller

mit Gemüse, Blattsalate, Sprossen, Ziegenfrischkäse, Avocado und eingelegte Blaubeeren 18.

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

Bio-Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Rindfleisch 7.50

Frühlingszwiebelsuppe mit Sauerampfer und pochiertes Wachtelei aus St.Peter 11.



Feine Tagliolini-Nudeln mit Bergkäsesauce dazu Rucola Pesto, Oliven Tomaten und Lambbolognese 25.

Bio-Spargelroulade im Pfannkuchen gebacken mit Wildkräuterspinat, Ziegenfrischkäse und Sauce Hollandaise 27.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, gemischter Salatteller 26.

Hirschschulter geschmort in Spätburgundersauce mit Preiselbeeren frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 28.

Rumpsteak vom Weiderind mit Rotwein-Schalottensauce Saisongemüse und Süßkartoffelpommes 34.

Hausgemachte Rehmaultaschen in der eigenen Brühe mit frischen Pilzen, bunter gemischter Salat 18.50

Heimat-Menü

Zanderfilet gebraten auf Frühlingszwiebel-Kompott mit Zitronenpfeffer dazu Radieschen-Chutney und Agretto-Rucolasalat



Kalbsleberscheiben mit Preiselbeer-Balsamicosauce Saisongemüse und gebratene Polenta



Rhabarberragout mit Rhabarber-Himbeersorbet dazu Mascarpone-Macaron

Menü 51.

Grüner Stern | Unser Menü



Unser Grünstern-Menü 6 Gänge Vegetarisch oder Vegan servieren wir Abends Tischweise auf Vorbestellung

Menü 79. Upgrade mit Fisch oder Fleisch im Hauptgang 94.



Sonne-Menü

Wildkräutersalat mit Steinbeißerstreifen
dazu Grünspargelsalat mit Terijaki und Bärlauch, Walnussgremolata



St.Petermer Bio-Hähnchen von Isa und Tim und von Hanspeter zubereitet
feine Hähnchenrahmsauce mit Rhabarber
angerichtet mit Studentenfutter-Mangold und Steinpilzkrusteln



Skyreiskrem mit Sauerampfer und Schlüsselblumen-Limettensirup
dazu Blätterteigspitzen und Erdbeeren

Menü 61.

Bio-Menü

Weißer Mandelcreme Vegan mit Feigenmarksauce
dazu Austernsaitlinge gebacken und Spinatsalat



Bioland Spargel mit Selleriepürre und Mönchsbart
dazu Shoju-Buttersauce und Sesamzucchini



Birnensorbet mit Blaubeer-Schokoladenschaum
Blaubeer-Chilisauce und Quinoa Krokant

Menü 52.

Die Aromen Asiens im Schwarzwald zu Gast

Einstieg: Ile Four Sake Pure – Junmai Premium 0,1 l € 7,90

Menü

Flossenmakrele - Sobanudel – Grünspargel -Sesam



Meeresfrüchte – Krustentierwürze – Silberzwiebel -Tofu



Kalbsherz – Chili - Naschibirne – Misoabayone



Bio-Lachs – Karotteveganjus – wilde Mango – Curry



Wachtel ausgelöst – Tamarillo - Kremiger Shiitakereis – Ingwer



Litschi-Yuzusorbet – mit zweierlei Bohnen

Menü 69 € pro Person

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



Vorspeisen

Zanderfilet gebraten auf Frühlingszwiebel-Kompott mit Zitronenpfeffer
dazu Radieschen-Chutney und Agretto-Rucolasalat 23.

Weißer Mandelcreme Vegan mit Feigenmarksauce
Dazu gebackene Austernsaitlinge und Spinatsalat 22.

Wildkräutersalat mit Steinbeißerstreifen
dazu Grünspargelsalat mit Terijaki und Bärlauch, Walnussgremolata 25.

Kleines Vesperle vom Ibentaler Bio-Mangalitzschwein
mit Leberwurst, Blutwurst, Schinken und Lardo, Rote Beete Pickels mit Senf 18.

Hauptgerichte

Bioland Spargel mit Selleriepürre und Mönchsbart
dazu Shoju-Buttersauce und Sesamzucchini 32.

St.Petermer Lamm vom Ernst, und von Hanspeter zubereitet
Feigen, Olive und Rosmarinjus, Saisongemüse und Schniederspätzle 39.

St.Petermer Bio-Hähnchen von Isa und Tim und von Hanspeter zubereitet
feine Hähnchenrahmsauce mit Rhabarber
angerichtet mit Studentenfutter-Mangold und Steinpilzkrusteln 38.

Bio-Lachs wilde Gambas und wilde Mango Emeraude dazu
reduzierte vegane Karottenjus, kleine Gemüse und Venerereis 42.

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 5.20

Halbgefrorene Cappuccino Eiskrem mit warmem Gewürzkaffee gefüllt
und Giandua-Eistrüffel 13.

Skyreiskrem mit Sauerampfer und Schlüsselblumen-Limettensirup
dazu Blätterteigspitzen und Erdbeeren 15.

Birnensorbet mit Blaubeer-Schokoladenschaum
Blaubeer-Chilisauce und Quinoa Krokant 14.

Rhabarberragout mit Rhabarber-Himbeersorbet
dazu Mascarpone-Macaron 14.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je Kugel 3.90 / Zibärtlesorbet je Kugel 4.80

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.**