



Auszeichnung

Grüner Michelin Stern für die Sonne Küche seit Februar 2021

Der Michelin Guides, erklärte, die Ideen, Methoden und das Knowhow 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 Tan-nenspitzen, wir bieten ein leckeres Sortiment mit vielen Bio-Produkten und regionalen Spezialitäten.

Öffnungszeiten 10.30 – 17.00 Uhr



Heimatküche

Vorspeisen-Bio-Salatteller

mit Gemüse, Sprossen, Ziegenfrischkäse, Fleischtomate und eingelegte Blaubeeren 18.

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

Bio-Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Rindfleisch 7.50

Bergwiesenheusuppe mit pochiertem Wachtelei aus St.Peter 11.



Offene Zucchiniravioli mit Pfifferlingen, Kalamata Oliven, Tomaten und Ziegenfrischkäse 26.

Kalbsleberscheiben mit Preiselbeer-Balsamico Sauce Saisongemüse und dazu Rosmarinkartoffeln 29.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, gemischter Salatteller 28

Geschmorte Hirschschulter 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 19.

Heimat-Menü

Pochiertes Forellenfilet mit Steinchampignons dazu Salat nach Nizza Art mit Räucheraal aus Taubergießen



Geschmortes St.Petermer Zicklein in der eigenen Sauce mit Aubergine Saisongemüse und gratinierte Schniederspätzle



Kremiger Johannisbeer-Baiser mit Bienenstichkruste dazu feines Holunderblüten-Joghurteis

Menü 53.



Sonne-Menü

Ein Artischocken-Sommertrüffel mit gebeizter Gelbflossenmakrele
Salat von grünem Gemüse und Thunfischsauce



St.Petermer Rehnüßchen rosa gebraten mit Tannenspitzgel, Cassis Beeren
Wildgewürzsauce, frische Pilze, Saisongemüse und Bubespitzle



Gefülltes Schokoladen-Macaron mit Aprikosenkompott
dazu feines Mädesüß Eis

Menü 63.

Bio-Menü

Marinierter Burrata mit Caponata Gemüse
dazu eine grüne Gazpacho und Rucola Salat und Oliven



Blumenkohl in zwei Texturen zubereitet
dazu gebratenes Gersten-Tsampa mit Brombeerspinat und Vermouth Sauce



Pochierter Pfirsich mit Himbeerspielereien
dazu ein Gartenkräutereis mit Salzzitrone

Menü 55.

Grüner Stern | Unser Menü

Unser Grünstern-Menü 6 Gänge Vegetarisch oder auf Wunsch Vegan
servieren wir abends Tischweise und mittags auf Vorbestellung
Menü 79. Upgrade mit Fisch oder Fleisch im Hauptgang 94.

Menü

Artischocken Sommertrüffel - grünes Gemüse



Seidentofu - Brombeerspinat - Miso



Fleischtomate - Caponata Siciliana



Soba Nudel – Waldpilze – Karotte Vegan



Tsampa - Blumenkohl - Tannenspitzgel



Gebeizte Wassermelone - Burrata - Honig



Vorspeisen

Pochiertes Forellenfilet mit Steinchampignons
dazu Salat nach Nizza Art mit Räucheraal aus Taubergießen 25.

Marinierter Burrata mit Caponata Gemüse
dazu eine grüne Gazpacho und Rucola Salat mit Oliven 23.

Ein Artischocken-Sommertrüffel mit gebeizter Gelbflossenmakrele
Salat von grünem Gemüse und Thunfischsauce 27.

Hauptgerichte

Blumenkohl in zwei Texturen zubereitet
dazu gebratenes Gersten-Tsampa mit Brombeerspinat und Vermouth Sauce 32.

St.Petermer Rehnüßchen rosa gebraten mit Tannenspitzgel, Cassis Beeren
Wildgewürzsauce, frische Pilze, Saisongemüse und Bubespitzle 39.

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

Bio Bachsaibling mit Currykraut gebraten, Vermouth Sauce
Grünpargel, Brombeerspinat und Venerereis aus dem Piemont 41.

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 5.50

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

Kremiger Johannisbeer-Baiser mit Bienenstichkruste
dazu feines Holunderblüten-Joghurteis 14.

Pochierter Pfirsich mit Himbeerspielereien
dazu ein Gartenkräutereis mit Salzzitrone 16.

Schokoladen-Macaron mit Aprikosenkompott
dazu feines Mädesüß Eis 15.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je Kugel 4.-/ 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.