



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 unserer regionalen Heimat-Karte auswählen
Dessertbestellungen mittags bitte bis 14.30 Uhr und abends bis 21.30 Uhr

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.

Ausbildungsbetrieb

Wir bilden gerne Koch, Restaurant- und Hotelfachleute aus. Bitte weitersagen

Bio-Produkte und Zutaten auf dieser 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

*Sonnen-Catering-Außer Haus
Wir beraten und informieren Sie gerne über unsere Leistungen*

Wir empfehlen gerne unsere hausgemachten Spezialitäten zum Nachhause mitnehmen

Unser leckeres Bio-Hausbrot 1000 gr 1 Brot 6.90

Dinkelvollkornbrot mit Miso 700 gr auf Anfrage 1 Brot 5.90

Neu: Brennesselbrot mit Vollkornflocken ohne Mehl und Hefe 300 gr 1 Brot 4.90

Hausgemachte Rehmaultaschen -4 Stück- tiefgefroren vakuumiert 7.00

Alle Zutaten für unsere Brote sind in Bio-Qualität, die Brote sind viele Tage haltbar und können mehrmals knusprig aufgebacken werden

Weißer Schwarzwälder „Sonne“-Zibärtletrüffel 100g 5.90

Hausgemachte Marmelade, Sirup, Grütze usw. nach Saison

Wir akzeptieren gerne Ihre EC Karte. Kreditkarten nehmen wir nicht an



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-Menü

Zweierlei Sellerie mit Sesam-Miso und Feigenkompott
dazu bunte Blattsalate und lauwarmer Ziegenfrischkäse

★

Bio-Bachsäbbling mit Kräutern und gedörrten Tomaten, rosa Pfeffersauce
dazu kleine Gemüse, Piemonteser Venere-Reis mit Burrataspinat
oder

Weißer Navettenrübchen mit Schalotten gedünstet
auf Apfel-Quinoa angerichtet, feine Fenchelcurrysauce dazu kleine Gemüse

★

Dreierlei von der Blutorange

Sorbet mit Ingwer, Grütze mit Granatapfel, Madeleine mit Sirup, Cassisbeerensauce *

Legende * Wildsammlung

Menü Säbbling 52 / Menü Vegetarisch 48

Unsere Bio-Menü Weinempfehlung

2018er Grauburgunder QbA trocken

Bio-Weingut Pfannebecker, Pfeddersheim, Pfalz 0,75l 29



Sonne-Menü

Gebratener Seeteufel und wilde Gambas mit Dillmandeln
dazu glasierter Chicoree und Paprika-Blutorange, kleiner Salat

★

Bio-Mangalitza-Wollschwein aus dem Ibental
dreierlei Variationen dazu kleine Gemüse und Lauch-Kartoffelpüree

★

Eingemachte Quitte mit Kompott, Püree und gebackene Küchle
dazu feine Hagebuttensauce und Zweigdattel-Karamell-Eis mit Rosmarinsalz

Menü 53

Unsere Sonne-Menü Weinempfehlung

2015er Cuvée No.1 Shiraz & Cabernet franc QbA trocken, Barrique

Weingut Viermorgen, Niederhorbach, Pfalz 0,75l 41

Alle Preise auf unserer Speisekarte sind in Euro inklusive MwSt



Hanspeter Rombach und sein Team empfehlen

Fischmenü und Meeresfrüchte

Konfiertes Zander

auf Schwarzwurzelscheiben mit Bärlauch und grüner Olive

Krake und rosa Crevetten

Krustentieressenz und Rouillecrostini

Wolfsbarsch mit Rosmarin

Pfahlmuschelragout und Wurzelgemüsepuree

Birne Helene

Schokolade, Birne, Vanille
auf neue Art

Menüpreis 63 pro Gast

Unser Fischmenü-Menü servieren wir abends tischweise
Menübestellungen abends bis 20.30 Uhr, mittags gerne auf Vorbestellung

Unsere Weinempfehlungen zum Fischmenü

Arunda Parlein Chardonnay Brut Metodo Classico Südtirol, Italien – Bio- 0,75l € 41

2018er Chardonnay 500 QbA trocken französische Eiche

Weingut Viermorgen Niederhorbach, Pfalz 0,75l 41

2017er Grauer Burgunder Selektion QbA trocken -Bio-

Weingut Lämmlein-Schindler, Mauchen, Markgräflerland 0,75l € 39

2018er Weißburgunder QbA trocken – Bio –

Weingut Pfannebecker, Pfeddersheim, Rheinhessen 0,75l € 29

2018er Côtes du Rhone blanc Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc, Roussane, Viognier

Domaine de la Janasse, Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhone 0,75l 36

2016er Viognier

Domaine Les Yeuses, Mèze, Languedoc 0,75l 31

2017er Weissburgunder Ried Eckberg

Weingut Lackner-Tinnacher, Gamlitz, Süsteiermark, Österreich – Bio - 0,75l 39

2015er Chardonnay Löwengang folgt 2016

Tenutae Lageder, Margreid, Südtirol - Bio - 0,75l 69



Vorspeisen

Bio Mangalitzta-Wollschwein aus dem Ibental ganz fein
luftgetrockneter Schinken, Lardo, Sülze, Blut- und Leberwurst, Tropeazwiebel und Pickels 15

Artischockencremesuppe mit Petersilie und warm geräucherter Lachsforelle 13

Zweierlei Sellerie mit Sesam-Miso und Feigenkompott
dazu bunte Blattsalate und lauwarmer Ziegenfrischkäse 17.90

Gebratener Seeteufel und wilde Gambas mit Dillmandeln
dazu glasierter Chicoree und Paprika-Blutorange, kleiner Salat 25

Hauptgerichte

Weißer Navettenrübchen mit Schalotten gedünstet
auf Apfel-Quinoa angerichtet, feine Fenchelcurrysauce dazu kleine Gemüse 26

Bio-Hähnchen aus Grafenhausen mit feiner Sanddorn-Apfelsauce, Orangen-Chutney
dazu kleine Gemüse und Süßkartoffelpommes 34

Bio-Bachsäbbling mit Kräutern und gedörrten Tomaten, rosa Pfeffersauce
dazu kleine Gemüse, Piemonteser Venere-Reis mit Burrata-Spinat 36

St.Petermer Zicklein in der eigenen Sauce geschmort, grüne Olive mit Mandeln
kleine Gemüse und gratinierte Schniederspätzle 35

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 5.20

Geeister Espresso mit warmem Gewürzkaffee gefüllt
Gianduja-Eistrüffel und Milchschaum 9.80

Eingemachte Quitte mit Kompott, Püree und gebackene Küchle
dazu feine Hagebuttensauce und Zweigdattel-Karamell-Eis mit Rosmarinsalz 14.50

Dreierlei von der Blutorange
Sorbet mit Ingwer, Grütze mit Granatapfel, Madeleine mit Sirup, Cassisbeersauce 14.50

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

Bio-Käseteller mit 13 klein / 17 groß

