



SonneStuben

Geliebte Tradition

Vorspeise

Kleiner gemischter Blattsalat mit Apfelstäben und gerösteten Brotwürfeln in Sonnenvinaigrette	5 €
Großer gemischter Blattsalat mit Apfelstäben und gerösteten Brotwürfeln in Sonnenvinaigrette	8 €
Wahlweise mit Gebratenen Rinderfiletspitzen und Portweinjus	16 €
Gebratenem Fischfilet des Tages	16 €
Mit Feigensenf gratinierter Ziegenkäserolle	14 €
Variation vom Kürbis mit gebeizter Fjordforelle und Kokosschaum	14 €
Mousse von der Geflügelleber im Weckglas mit Süßweingelee, eingelegten Zwergorangen und geröstetem Brioche	14 €
Lauwarmer Blauschimmelkäse auf Radicchio und Birnen mit karamellisierten Nüssen und Traubenkernölvinaigrette	11 €

Suppen

Essenz vom Wild mit Gemüserauten und Calvados Apfel	8 €
Schaumsuppe vom Kürbis mit steirischem Öl und gerösteten Kernen	8 €

*Wenn Sie unter einer Laktose- oder Glutenunverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns an. Die meisten Gerichte können wir dementsprechend verändern.
Falls Sie Fragen zu Allergenen oder anderen Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.*



SonneStuben

Geliebte Tradition

Hauptgänge

Auf der Haut gebratenes Filet vom Saibling auf Rahmschwarzwurzeln mit gebackenen Kartoffelkrapfen und Krustentierschaum	24 €
In Aromen gebratenes Filet vom Heilbutt mit gratinierter Parmesanpolenta und geschmorter Chicorée im Kräuter-Speckmantel	27 €
Cremiges Kürbisrisotto an gegrilltem Kürbis mit mariniertem Feldsalat und gerösteten Kernen	19 €
Gebratenes Steak vom heimischen Rinderfilet (ca. 180g) mit hausgemachten Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes kleiner Blattsalat	34 €
Steak vom heimischen Kalbs- Entrecôte (ca. 280g) und hausgemachten Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes kleiner Blattsalat	29 €
Rosa gebratenes Rückensteak vom heimischen Weiderind (ca. 250g) mit hausgemachten Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes kleiner Blattsalat	27 €

Wild *(ausschließlich aus der Region)*

Wildbratwürstchen aus heimischer Jagd auf Champagnerkraut mit cremigem Kartoffelpüree und Adorfer Apothekensenf	17 €
Geschmortes Ragout vom Wildschwein mit Rahmspitzkohl und Haselnussspätzle	19 €
Rosa gebratener Rücken vom heimischen Hirsch auf Gewürz-Rotkohl mit gefülltem Kartoffelkloß und kaltgerührten Cranberries	29 €

*Wenn Sie unter einer Laktose- oder Glutenunverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns an. Die meisten Gerichte können wir dementsprechend verändern.
Falls Sie Fragen zu Allergenen oder anderen Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.*



SonneStuben

Geliebte Tradition

„Sonne“ Klassiker

Frankenberger Wurstsalat in Senfvinaigrette	
Knuspriges Bauernbrot	11 €
Krosse Bratkartoffeln mit Speck	14 €
In Burgunderjus geschmorte Rinderroulade mit cremigem Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse	19 €
Knusprig gebackenes Schnitzel vom Kalb auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	23 €

Unseren Adorfer Senf und andere hausgemachte Spezialitäten sowie erlesene Weine und besondere Geschenkideen finden Sie in unserem Sonnenland, direkt gegenüber der Sonne Frankenberg am Untermarkt.



Öffnungszeiten:

Montag - Freitag | 10:00 -18:30 Uhr und Samstag 9:00 -17:00 Uhr

*Wenn Sie unter einer Laktose- oder Glutenunverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns an. Die meisten Gerichte können wir dementsprechend verändern.
Falls Sie Fragen zu Allergenen oder anderen Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.*



SonneStuben

Geliebte Tradition

Pâtisserie

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Mandeln, Pflaumenröster und Zimteis	9 €
Cremiger Cheesecake auf Zitronen - Shortbreadboden mit Limonencreme und Himbeer - Joghurteis	9€
Lauwarmer Pecanuss – Brownie mit Meersalzkarameell an geflammter Banane und Kakaosorbet	8 €
Gefülltes Vanillemousetörtchen mit Granny Smith, Dulceycreme und Sorbet vom grünen Apfel	10 €
Variation von hausgemachten Sorbets mit marinierten Früchten und Orangenblütensirup	5 €
Honigparfait auf hausgemachten Granola – Müsli mit griechischem Joghurt und eingelegten Kumquats	9 €

Hausgemachte Sorbets

Granny Smith Kokos Kalamansi Kakao	Je Kugel 2,20 €
Wahlweise aufgegossen mit	
Wodka	6 €
Champagner	8 €

Hausgemachtes Eis

Tahiti Vanille Valrhona Schokolade Zimt Yuzu Himbeer - Joghurt	Je Kugel	2,20 €
---------------------------------------------------------------------------	----------	--------

Verschiedene Pralinen aus unserer Pralinenbox pro Stück 1,60 €

Käse

Auswahl von Rohmilchkäsen mit verschiedenen Begleitern	14 €
--------------------------------------------------------	------

*Wenn Sie unter einer Laktose- oder Glutenunverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns an. Die meisten Gerichte können wir dementsprechend verändern.
Falls Sie Fragen zu Allergenen oder anderen Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.*