



SonneStuben

Geliebte Tradition

Vorspeisen

Kleiner gemischter Blattsalat 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 €
Törtchen vom Rosa Matjes aus der nordhessischen Manufaktur Schütz mit Sauerrahm und grünem Apfel an mariniertem Feldsalat	15 €
Mild geräucherte Barbarie - Entenbrust auf lauwarmem Pfifferlingssalat mit Avocado	13 €
Lauwarmer vegetarischer Gemüsesalat mit hausgemachtem Pesto und gebackener Rauke	11 €

Suppen

Rinderconsommé mit Wurzelgemüse und getrüffeltem Pfannkuchensteifen	8 €
Schaumsuppe von Pfifferlingen mit Kräutercroutons	7 €

*Unsere hausgemachten 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

Hauptgänge

Gebackenes Filet von der Kutter-Scholle mit Sesam Pak Choi und sautierten Kräuter-Drillingen	24 €
Im Reisblatt gebratenes Filet vom Heilbutt mit Paprika-Chutney auf cremigem Parmesanrisotto und Zuckerschoten-Mangoragout	27 €
Regionale Pasta mit gebratenen Pfifferlingen, Nektarinen und gehobeltem Parmesan	18 €
<i>Unsere regionalen Nudelspezialitäten können sie im Sonnenland erwerben</i>	
Gebratenes Steak vom heimischen Rinderfilet (ca.180g) mit hausgemachten Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes kleiner Blattsalat	34 €
Gebratenes Steak vom Kalbsrücken unter der Kräuterkruste (ca. 200g) mit hausgemachten Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes kleiner Blattsalat	28 €

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 gebratenes Nüsschen vom Reh auf getrüffeltem Kohlrabi und gebackenen Kartoffelkrapfen	26 €

„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 €

*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 Vanilleeis	9 €
Tiramisu im Gläschen mit Schokoladencrumble, Moccacreme und Himbeersorbet	5 €
Exotische Nusschnitte im Krokantmantel mit Vollmilchschokoladenmousse und Mangosorbet	9 €
Waldfrucht – Mandel – Törtchen mit Tahiti – Vanillemousse und Joghurteis	8 €

Hausgemachte Sorbets

Himbeere Kokos Mango Cassis	Je Kugel 2,20 €
Wahlweise aufgegossen mit	
Wodka	6 €
Champagner	8 €

Hausgemachtes Eis

Tahiti Vanille Valrhona Schokolade 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.*