



SonneStuben

Geliebte Tradition

Vorspeisen

Kleiner gemischter Blattsalat mit Kernölvinaigrette und Kirschtomaten V R Apfelstäbchen geröstetes Brot	9,50 €
Carpaccio vom Knollensellerie mit Walnuss - Birnenvinaigrette Vegan Kräutersalat schwarze Walnuss Radicchio	15,00 €
Gebeizte Tranchen vom Label Rouge Lachs mit Wildblaubeeren Kartoffel - Gurkensalat Buchenrauch Sauerrahm	18,00 €

Suppen

Schaumsuppe von rotem Curry und Kokos Vegan Zitronengras Espuma Ingwer	11,00 €
Essenz vom heimischen Wild Trüffelnocken Wurzelgemüse	11,00 €



Sonne Stuben

Geliebte Tradition

Hauptgänge

Rosa gegrilltes Filetsteak vom hessischen Weiderind ca. 180g R Pommes Frites hausgemachte Steaksoße	42,00 €
Rosa gegrilltes Steak vom Rinderentrecôte ca. 280g Pommes Frites hausgemachte Steaksoße	32,00 €
Steaks wahlweise mit kleinem Blattsalat oder glasiertem Gemüse	9,50 €
Kross gebratene Brust von der Maispoularde auf griechischen Nudeln Morchelrahm Feta Käse glasiertes Gemüse	28,00 €
Ragout vom heimischen Wild mit Haselnussspätzle Rahmkohlrabi gebratene Pilze Preiselbeeren	29,00 €
Gebratenes Filet vom Skrei auf cremigem Bärlauchrisotto Bunte Karotten Weißweibutter	32,00 €
Gebackener Spitzkohlstrudel mit gebratenen Kräutersaitlingen V R Süßkartoffelpüree Noilly Prat Schaum	26,00 €
Zwei Käse-Wildbratwürstchen aus heimischer Jagd auf Champagnerkraut Cremiges Kartoffelpüree Adorfer Senf R	25,00 €
Linguini mit veganer Gemüse - Bolognese und Basilikum Vegan Cashew - Parmesan Räuchertofu	24,00 €

Sie haben in der Auswahl an vegetarischen bzw. veganen Gerichten noch nicht das Passende gefunden?
Fragen Sie gerne unser Serviceteam nach tagesaktuellen Angeboten.



Sonne Stuben

Geliebte Tradition

Pâtisserie

Crème Brûlée von der Tonkabohne Zitrusfrüchteragout Passionsfrucht - Sorbet	14,00 €
Kleine französische Käseauswahl Feigensenf geröstete Nüsse	18,00 €
Hausgemachtes Sorbet	je Kugel 3,20 €
Wahlweise aufgegossen mit Wodka	6,00 €
Champagner	8,00 €

V - Vegetarisch

R - Regional

Vegan