



# SonneStuben

Geliebte Tradition

## Vorspeise

Kleiner gemischter Blattsalat mit Kernölvinaigrette und Kirschtomaten <b>V/R</b> Apfelstäbchen   geröstetes Brot	8,00 €
Tranchen vom marinierten Kalbstafelspitz in Kürbiskernvinaigrette Meerrettich   Wurzelgemüse   Shiso Kresse	16,00 €
Gebeiztes Filet vom Ikarimi Lachs mit Orange und Basilikum Orangen - Chicorée   Limonenschmand   Yuzuperlen	18,00 €

## Suppe

Schaumsuppe von rotem Curry und Ingwer Kokosnussmilch   gebackene Riesengarnele in Pesto	11,00 €
Consommé vom Wild Kräutercrêpe   Wurzelgemüse	9,00 €

## Hauptgänge

Rosa gebratenes Filetsteak vom hessischen Weiderind (ca. 180g) <b>R</b> Pommes   hausgemachte Steaksoße	36,00 €
Steaks wahlweise mit kleinem Blattsalat oder glasiertem Gemüse	8,00 €
Rosa gebratener Rücken vom Kalb gefüllt mit mediterranem Gemüse und Feta Käse Süßkartoffelpüree   Thymianjus	29,00 €
Ragout vom heimischen Reh in Preiselbeerjus <b>R</b> Haselnussspätzle   geschmorter Wirsing	29,00 €
Pasta vom Holzbäcker Hofladen mit Trüffel <b>V</b> Büffelmozzarella   geschmolzene Tomaten	23,00 €
Gebratenes Filet vom Skrei auf Zitronenrisotto Geröstete Artischocken   Spitzpaprika	31,00 €

**R** Regional

**V** Vegetarisch



# SonneStuben

Geliebte Tradition

## Unsere Gerichte aus der Region

Wildbratwurst aus heimischer Jagd mit Champagnerkraut 24,00 €  
Cremiges Kartoffelpüree | Adorfer Senf R

## Pâtisserie

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille 11,00 €  
Eingelegte Zwergorangen | hausgemachtes Sorbet

Kleine französische Käseauswahl 15,00 €  
Feigensenf | geröstete Nüsse

Hausgemachtes Sorbet je Kugel 2,50 €

Wahlweise aufgegossen mit  
Wodka 6,00 €  
Champagner 8,00 €

R Regional

V Vegetarisch