



SONNE STUBEN

## *VORSPEISEN & SUPPEN*

Hausgebackenes Focaccia mit zweierlei Dips ✓ Aioli   Rucola-Tomatenpesto	9 €
Gemischter Blattsalat mit gerösteten Nüssen Mango Vinaigrette   Kirschtomaten   Granny Smith Apfel ✓	12 €
Wahlweise mit 3 gebratenen Riesengarnelen	9 €
Mild geräuchertes Forellenfilet (HeimatFisch*)	9 €
Brust von der Maispoularde mit Teriyaki-Soße glasiert	11 €
Ziegenkäse mit Feigen Vinaigrette & Frankenberger Honig Wildkräuter   Walnüsse   Ziegenkäse im Speckmantel (auch vegetarisch ohne Bacon möglich) ✓	18 €
Carpaccio vom Rind mit geräucherter Spitzpaprika Parmesan   Pistazien   Balsamico	19 €
Süßkartoffel-Kokos Suppe mit gerösteten Cashewkernen ✓	12 €

Alle Gerichte eignen sich zum Teilen in der Mitte

## HAUPTGÄNGE

Kross gebratene Brust von der Maispoularde Ratatouille   Morchelrahmsauce	27 €
In Portwein geschmorte Ochsenbacke gerösteter Brokkoli   Perlzwiebeln	29 €
Rosa gegartes Filet vom Weiderind (ca.180g) Hausgemachte Steaksauce	36 €
In Aromen gebratene Riesengarnelen Zuckerschoten   Mango   Feta	klein 21 € groß 28 €
Auf der Haut gebratenes Filet vom Saibling (HeimatFisch*) Kichererbsen-Curry   Spinat   Kokosmilch	28 €

## DAZU KÖNNEN SIE FOLGENDE BEILAGEN WÄHLEN:

Pommes Frites	7 €
Wahlweise mit Trüffelbutter und Parmesan ✓	11 €
Kleiner gemischter Beilagensalat Mango Vinaigrette   Kirschtomaten ✓	8 €
Glasiertes Gemüse Kräuter   Kirschtomaten ✓	9 €
Couscous getrocknete Aprikosen   geröstete Mandeln ✓	8 €
Cremiges Risotto Pinienkerne   Parmesan ✓	9 €
Knusprig gebratene Rosmarinkartoffeln Geschmorte Schalotten   Kräuter ✓	9 €



SONNE STUBEN

### *WEITERE EMPFEHLUNGEN UNSERES KÜCHENCHEFS*

Cremiges Risotto mit Rote Bete und Ziegenkäse Walnuss   Frankenberger Honig   Thymian (auch vegan möglich) <b>V</b>	klein 19 € groß 26 €
Eintopf von Fisch und Krustentieren (HeimatFisch*) Garnele   Sauce Rouille   Baguette	klein 22 € groß 29 €
Veganes Kichererbsen Curry mit Couscous Babypinac   Kokosmilch   Cashewkerne <b>V</b>	22 €
Zwei Käse-Wildbratwürstchen aus heimischer Jagd auf Champagnerkraut Cremiges Kartoffelpüree   Adorfer Senf <b>R</b>	25 €

Sprechen Sie uns gerne auf weitere vegetarische oder vegane Alternativen an.

### *SONNE SHARING STYLE*

Gemeinsam schmeckt's besser! Bei unserem neuen *Sonne Sharing Style Konzept* überlassen Sie die Auswahl der Gerichte entsprechend unseren Küchenchefs. Eine bunte Auswahl an Gerichten wird in die Mitte gestellt, zum Teilen – wie zuhause mit Freunden.

Ab 4 Personen		
Vorspeisen Variation	pro Person	24 €
Hauptgang Variationen	pro Person	38 €
Menü inkl. Dessert	pro Person	72 €

## *PÂTISSERIE*

Haselnuss-Affogato mit Salzkaramell Haselnusseis   Espresso   Sahne	9 €
Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit Himbeersorbet Ananasragout   Passionsfrucht	12 €
Kleine französische Käseauswahl Feigensenf   geröstete Nüsse	16 €
Exquisite Auswahl an Pralinen vom Brett	Stück 1,80 €
Hausgemachtes Eis und Sorbet Wahlweise aufgegossen mit Walcher Tartuffetto	je Kugel 3,20 € 4,50 €
Belvedere Wodka	6,00 €

**R Regional**

**V Vegetarisch**

\*Die HeimatFisch Genießerwochen sind eine Kooperationsveranstaltung mit der GrimmHeimat Nordhessen und finden von Aschermittwoch bis Ostersonntag, 05. März bis 19. April, statt. Innerhalb dieser Aktionswochen finden Sie auf unserer Karte Gerichte mit Fisch aus regionalen Fischzuchten.

Alle Gerichte nach Verfügbarkeit. Tagesaktuelle Änderungen behalten wir uns vor.