



SONNE STUBEN

## VORSPEISEN & SUPPEN

Hausgebackenes Focaccia mit zweierlei Dips Aioli   Rucola-Tomatenpesto ✓	9 €
Gemischter Blattsalat mit gerösteten Nüssen Mango Vinaigrette   Kirschtomaten   Granny Smith Apfel ✓	10 €
Wahlweise mit 3 gebratenen Riesengarnelen Mild geräuchertes Forellenfilet (HeimatFisch*) Brust von der Maispoularde mit Teriyaki-Soße glasiert	9 € 9 € 11 €
Schaumsuppe vom Stangenspargel Orangenöl   Croûtons ✓	12 €
Salat von grünem & weißem Spargel Holunderblütenvinaigrette   Erdbeeren   Gartenkresse ✓	16 €
Carpaccio vom Rind mit geräucherter Spitzpaprika Parmesan   Pistazien   Balsamico	19 €



SONNE STUBEN

## HAUPTGÄNGE

In Aromen gebratene Riesengarnelen Zuckerschoten   Mango   Feta	klein 21 € groß 28 €
Auf der Haut gebratenes Filet vom Saibling (HeimatFisch*) Kichererbsen-Curry   Spinat   Kokosmilch	28 €
Geschmortes Ragout vom heimischen Reh Rahmkohlrabi   gebratene Pilze	32 €
Rosa gegartes Filet vom Weiderind (ca.180g) Hausgemachte Steaksoße	36 €

## DAZU KÖNNEN SIE FOLGENDE BEILAGEN WÄHLEN:

Pommes Frites	7 €
Wahlweise mit Trüffelbutter und Parmesan ✓	11 €
Hausgemachte Butterspätzle ✓	7 €
Couscous getrocknete Aprikosen   geröstete Mandeln ✓	8 €
Glasiertes Gemüse Kräuter   Kirschtomaten ✓	9 €
Cremiges Risotto Pinienkerne   Parmesan ✓	9 €
Gemischter Blattsalat mit gerösteten Nüssen Mango Vinaigrette   Kirschtomaten   Granny Smith Apfel ✓	10 €



SONNE STUBEN

## WEITERE EMPFEHLUNGEN UNSERES KÜCHENCHEFS

Pasta vom Holzbäcker Hofladen mit Trüffel	klein 19 €
Grüner Spargel   gehobelter Parmesan   confierte Tomate <b>V</b>	groß 26 €
Veganes Kichererbsen Curry mit Couscous	22 €
Babyspinat   Kokosmilch   Cashewkerne <b>V</b>	
Eintopf von Fisch und Krustentieren (HeimatFisch*)	klein 22 €
Garnele   Sauce Rouille   Baguette	groß 29 €
Zwei Käse-Wildbratwürstchen auf Champagnerkraut	25 €
Cremiges Kartoffelpüree   Adorfer Senf   aus heimischer Jagd <b>R</b>	
Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb	32 €
Kartoffel-Gurkensalat   Zitrone   Preiselbeeren	

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 €



SONNE STUBEN

## 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. Innerhalb dieser Aktionswochen finden Sie auf unserer Karte Gerichte mit Fisch aus regionalen Fischzuchten.

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