



SonneStuben

Geliebte Tradition

Vorspeise

Kleiner gemischter Blattsalat mit Kernölvinaigrette und Kirschtomaten Apfelstübchen geröstetes Brot	V/R	8 €
Carpaccio von der Roten Bete mit Feldsalat Pflaume im Speckmantel Ziegenkäse Dukkah		16 €
Waldpilzterrine mit eingelegten Feigen Wildkräuter Sauerrahm geröstete Nüsse	V	14 €

Suppe

Schaumsuppe von Steckrübe und Curry		9 €
Rinderconsommé Trüffelnocken Wurzelgemüse		9 €

Hauptgänge

Rosa gebratenes Filetsteak vom hessischem Weiderind (ca. 180g) Pommes hausgemachte Steaksoße	R	36 €
Steaks wahlweise mit kleinem Blattsalat oder glasiertem Gemüse		8 €
Rosa gegartes Rückensteak vom Duroc Schwein auf gebratenen Steinpilzen Getrüffeltes Selleriepüree junger Lauch		32 €
Auf der Haut gebratenes Filet von der Eismeerforelle Limonenrisotto Pak Choi Kürbisschaum		28 €
Mit Spinat gefüllte Cappelletti mit gerösteten Pinienkernen Geschmolzene Tomaten gehobelter Parmesan	V	21 €

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.



SonneStuben

Geliebte Tradition

Unsere Gerichte aus der Region

Wildbratwurst aus heimischer Jagd mit Champagnerkraut **R** 23 €
Cremiges Kartoffelpüree | Adorfer Senf

In Spätburgunder geschmorte Roulade vom heimischen Rind **R** 29 €
Haselnussspätzle | glasiertes Gemüseallerlei

R Regional

V Vegetarisch

Pâtisserie

Panna Cotta von der Valrohna Schokolade 9 €
Vanille Crumble | Aprikosenragout | Himbeersorbet

Kleine französische Käseauswahl 14 €
Feigensenf | geröstete Nüsse

Hausgemachtes Sorbet Je Kugel 2,50 €

Wahlweise aufgegossen mit

Wodka 6 €

Champagner 8 €

R Regional

V Vegetarisch

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.