



SONNE STUBEN

## VORSPEISEN & SUPPEN

Hausgebackenes Focaccia mit zweierlei Dips ✓ Aioli   Rucola-Tomaten Pesto	9 €
Kleiner gemischter Blattsalat mit Kernölvinaigrette ✓ Granny Smith Apfel   Kirschtomate   Croûtons	10 €
Wahlweise mit gebratenen Rinderfiletspitzen	14 €
gebratenem Fischfilet des Tages	12 €
Cremiger Burrata mit altem Balsamico und bunten Tomaten Basilikum   Datteln   geröstete Pinienkerne	16 €
Lauwarmes Pastrami auf geröstetem Sauerteigbrot und Trüffel Mayo Gruyère   eingelegte rote Zwiebeln   Cranberry	17 €
Schaumsuppe von Curry und Kokos mit Zitronengras und Ingwer ✓	12 €
Gazpacho Andaluz mit Frischkäsecreme ✓ Paprika Chutney   Rosmarin-Cracker	14 €



SONNE STUBEN

## HAUPTGÄNGE

Auf der Haut gebratenes Filet von der regionalen Lachsforelle Pak Choi   Safransud	klein 21 € groß 28 €
Rosa gebratenes Filet vom Lamm mit Bohnen-Cassoulet Thymianjus   Speck   Petersilien Pesto	29 €
Geschmortes Ragout vom heimischen Reh Rahmkohlrabi   gebratene Pilze	32 €
Rosa gegartes Rückensteak vom Weiderind (ca.250g) Hausgemachte Steaksoße	36 €

## DAZU KÖNNEN SIE FOLGENDE BEILAGEN WÄHLEN:

Pommes Frites	7 €
Wahlweise mit Trüffelbutter und Parmesan ✓	11 €
Hausgemachte Butterspätzle ✓	7 €
Gebackene Rosmarinkartoffeln ✓ mit geschmorten Schalotten	8 €
Glasiertes Gemüse Kräuter   Kirschtomaten ✓	9 €
Cremiges Risotto Pinienkerne   Parmesan ✓	9 €
Kleiner gemischter Blattsalat mit Kernölvinaigrette ✓ Granny Smith Apfel   Kirschtomaten   Croûtons	10 €



SONNE STUBEN

## WEITERE EMPFEHLUNGEN UNSERES KÜCHENCHEFS

Gebackene Risottobällchen mit getrüffeltem Selleriepüree Grüner Spargel   Safranschaum   confierte Tomate V	klein 17 € groß 24 €
Cremiges Fregola Sarda mit gebratener Spitzpaprika Shiso Kresse   Cashewkerne   Parmesan V (auch vegan möglich)	19 €
Zwei Käse-Wildbratwürstchen auf Champagnerkraut Cremiges Kartoffelpüree   Adorfer Senf   aus heimischer Jagd R	25 €
Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffel-Gurkensalat   Zitrone   Preiselbeeren	32 €

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

## PATISSERIE

Schokoladen-Affogato mit Salzkaramell Weißes Schokoladeneis   Espresso   Sahne	9 €
Cheesecake-Tarte mit geflammter Karamellkruste Aprikosenragout   Cassissorbet	12 €
Kleine französische Käseauswahl Feigensenf   geröstete Nüsse	16 €
Exquisite Auswahl an Pralinen vom Brett	Stück 1,80 €
Hausgemachtes Eis und Sorbet € Wahlweise aufgegossen mit	je Kugel 3,20
Walcher Tartuffetto	4,50 €
Belvedere Vodka	6,00 €

**R** Regional

**V** Vegetarisch

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