



# Sonne Stuben

Geliebte Tradition

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Blattsalat mit Kernölvinaigrette und Kirschtomaten V   R Apfelstäbchen   geröstetes Brot	9,50 €
Marinierter Salat von grünem und weißem Spargel mit Erdbeeren Vegan Holunderblütenvinaigrette   Gartenkresse mit gebratener Wachtelbrust	16,00 € 21,00 €
Tranchen von Mango und Büffelmozzarella mit Zitronengras - Chilivinaigrette V Kirschtomaten   Basilikum   Pinienkerne	17,00 €

## Suppen

Schaumsuppe vom heimischen Stangenspargel V Orangenöl	11,00 €
Essenz vom Perlhuhn und Morcheln Wurzelgemüse	11,00 €



# Sonne Stuben

Geliebte Tradition

## Hauptgänge

Rosa gebratenes Filetsteak vom hessischen Weiderind ca. 180g <b>R</b> Pommes Frites   hausgemachte Steaksoße	42,00 €
Rosa gegrilltes Steak vom Rinderentrecôte ca. 280g Pommes Frites   hausgemachte Steaksoße	32,00 €
Steaks wahlweise mit kleinem Blattsalat oder glasiertem Gemüse	9,50 €
Kross gebratene Brust von der Barbarie Ente mit Teriyakisauce Hausgemachte Pasta   Sesamgemüse	27,00 €
Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb Lauwarmer Kartoffel - Gurkensalat   kaltgerührte Preiselbeeren	29,00 €
Kross gebratenes Filet vom heimischen Zander mit Noilly Pratschaum Bärlauchgemüse   Risotto aus alten Getreidesorten	32,00 €
Geschmortes Linsen - Süßkartoffelcurry <b>Vegan</b> Geröstetes Brot   veganer Sauerrahm	26,00 €
Zwei Käse-Wildbratwürstchen aus heimischer Jagd auf Champagnerkraut Cremiges Kartoffelpüree   Adorfer Senf <b>R</b>	25,00 €
Pasta vom Holzbäcker Hofladen mit Bärlauchpesto <b>V</b> zweierlei Spargelragout   confierte Kirschtomaten   gehobelter Parmesan	25,00 €

Sie haben in der Auswahl an vegetarischen bzw. veganen Gerichten noch nicht das Passende gefunden?  
Fragen Sie gerne unser Serviceteam nach tagesaktuellen Angeboten.



# Sonne Stuben

Geliebte Tradition

## Spargelkarte

250 g heimischer Stangenspargel mit glasierten Butterkartoffeln **V|R** mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise 22,00 €

Dazu können Sie wählen:

Frankenberger Schinken, gekochter Honigschinken 11,00 €

Gebratenes Filet vom Zander 19,00 €

Gebackenes Kalbsschnitzel 16,00 €

Rosa gebratenes Filet vom Weiderind (ca. 180g) 28,00 €

## Patisserie

Hausgemachtes Erdbeer - Tiramisu im Glas 14,00 €  
Mascarpone | Tahiti - Vanille | Erdbeersorbet

Affogato al Crumble 7,00 €  
Tahiti - Vanilleeis | Espresso | Schoko - Gewürzcrumble

Kleine französische Käseauswahl 18,00 €  
Feigensenf | geröstete Nüsse

Hausgemachtes Sorbet je Kugel 3,20 €

Wahlweise aufgegossen mit Wodka 6,00 €

Champagner 8,00 €

V - Vegetarisch

R - Regional

Vegan