



SonneStuben

Geliebte Tradition

Vorspeisen

Kleiner gemischter Blattsalat mit Kernölvinaigrette und Kirschtomaten V R Apfelstäbchen geröstetes Brot	9,50 €
Marinierter Feldsalat mit karamellisiertem Fenchel Vegan Himbeervinaigrette sautierte Kräutersaitlinge	18,00 €
Gepökelte Kalbszunge, dünn aufgeschnitten, mit Kräuter-Schalottendip wachsweiches Wachtelei Senfsaat Gartenkresse	19,00 €

Suppen

Schaumsuppe von Sellerie und Birne (auch vegetarisch möglich) Coppa di Parma Birnenchutney	13,00 €
Essenz vom Ochsenchwanz Kräuter-Pfannkuchenstreifen Wurzelgemüse	12,00 €



Sonne Stuben

Geliebte Tradition

Hauptgänge

Rosa gebratenes Filetsteak vom hessischen Weiderind ca. 180g R Pommes Frites hausgemachte Steaksoße	42,00 €
Gebratenes Karree vom heimischen Duroc Landschwein Pommes Frites hausgemachte Steaksoße	32,00 €
Steaks wahlweise mit kleinem Blattsalat oder glasiertem Gemüse	9,50 €
Geschmortes Schaufelstück vom Rind (durchwachsen) mit Flower Sprouts Petersilien-Kartoffelpüree Portweinjus Cashewkerne	35,00 €
Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch Meeresfrüchtersotto geschmorte Salatherzen Orangensud	32,00 €
Rosa gebratener Rücken vom Hirsch unter der Maronen - Parmesankruste Rahmschwarzwurzeln Brezn-Knödel	39,00 €
Hausgemachte Pasta vom Holzbäcker Hofladen in Trüffelrahm V R Wintertrüffel gehobelter Parmesan Noilly Prat Schaum auch als Zwischengang möglich	29,00 € 19,00 €
Käse-Wildbratwurst aus heimischer Jagd auf Champagnerkraut Cremiges Kartoffelpüree Adorfer Senf R	25,00 €
Gebackener Räuchertofu im Kürbiskernmantel mit Zucchini spaghetti Vegan Erdnuss-Kokossauce confierte Tomaten	24,00 €

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

Pâtisserie

Lauwarmer Karottenkuchen mit Wildheidelbeeren Sauerrahmeis Spekulatius	14,00 €
Kleine französische Käseauswahl Feigensenf geröstete Nüsse	18,00 €
Hausgemachtes Sorbet	je Kugel 3,20 €
Wahlweise aufgegossen mit Wodka	6,00 €
Champagner	8,00 €

V - Vegetarisch

R - Regional

Vegan