

VORSPEISEN & SUPPEN

Kleiner gemischter Blattsalat mit Kernölvinaigrette V Granny Smith Apfel Kirschtomate Croûtons	10 €
Wahlweise mit gebratenem Fischfilet des Tages	12 €
gebratenen Rinderfiletspitzen	14 €
Gebackener Reblochon mit halbgetrockneten Tomaten geröstetem Baguette Bärlauchpesto	12 €
Im Knuspermantel gebackener Stangenspargel mit Pochiertem Bio-Ei Trüffel-Hollandaise Kräutersalat	17€
Tatar vom hausgebeizten Lachs mit Gurken-Radieschen Salat Frankfurter Grüne Soße Senfsaat	19 €
Schaumsuppe vom Stangenspargel V	10 €
Essenz vom Perlhuhn mit Morchelnocken Wurzelgemüse Schnittlauch	12 €

HAUPTGÄNGE

Auf der Haut gebratenes Filet von der Auetal Lachs-Forelle Spargelragout Noilly Prat Schaum	klein 22 € groß 29 €
Geschmorte Ochsenbacke mit Tonkabohne Wilder Broccoli Portweinjus	29 €
Gebratenes Steak vom Duroc Karree (ca. 300g) Hausgemachte Steaksoße confierte Kirschtomaten	31 €
Rosa gebratenes Filetsteak vom Weiderind (ca.180g) Hausgemachte Steaksoße confierte Kirschtomaten	37 €
In Aromen gebratene Riesengarnele und Pulpo Geflämmtter Lauch Krustentiersud	28 €

DAZU KÖNNEN SIE FOLGENDE BEILAGEN WÄHLEN:

Pommes Frites	7 €
Wahlweise mit Trüffelbutter und Parmesan ✓	11 €
Cremiges Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	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

Pasta vom Holzbäcker Hofladen mit Bärlauchpesto V	klein 17 €
glasiertem Gemüse gehobelter Parmesan	groß 22 €
Gerösteter Blumenkohl mit Crispy Chiliöl V	22 €
Hummus Edamame Teriyakisauce	
Zwei Käse-Wildbratwürstchen auf Champagnerkraut	25 €
Cremiges Kartoffelpüree Adorfer Senf aus heimischer Jagd R	
Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb	32 €
Kartoffel-Gurkensalat Zitrone Preiselbeeren	

Sprechen Sie uns gerne auf weitere vegetarische oder vegane Alternativen an.



SONNE STUBEN

PATISSERIE

Schokoladen-Affogato mit Salzkaramell Espresso Crumble Weißes Schokoladeneis	9 €
Gebackener Erdbeer Rhabarber-Crumble hausgemachtem Vanilleeis Mandeln	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 Vodka	6,00 €

R Regional

V Vegetarisch

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