

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Geröstetes Steinofenbaguette // 7,50€

mit butterzartem Kürbis, Ziegenfrischkäse, karamellisierten roten Zwiebeln und knusprigem Salbei

Rapunzelsalat mit krossem Schinkenspeck // 8,50€

gerösteten Walnüssen und Thymiancroûtons

Vitello Tonnato // 8,80€ groß 14,50€

dünne Tranchen vom Kalbsbraten mit Thunfischmousse und Kapernäpfel

Carpaccio vom Weiderind // 9,80€ große 14,50€

mit Trüffelvinaigrette, Rucola, Parmesan und Pesto

Gebackene Kräutersaitlinge // 9,80€

mit hausgemachter Frankfurter Grünen Soße

SUPPEN

Marburger Festtagssuppe // 6,80€

doppelte Rinderkraftbrühe mit Flädle, Leberknödel, Grießnockerl und Wurzelgemüse

Feine Kürbiscremesuppe // 6,80€

mit karamellisierten roten Zwiebeln und Ziegenfrischkäse

VEGETARISCH & VEGAN

Bandnudeln in leichtem Trüffelschaum // 14,50€

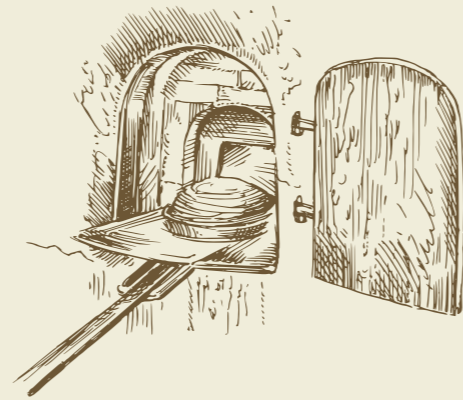
mit frischen Kräutersaitlingen, glasierten Datteltomaten, hausgemachtem Pesto und Parmesan

Vegane Gemüsebowl // 12,50€

mit frischem Gemüse vom Wochenmarkt und Safran Cous-Cous mit Cranberries

Hausgemachter Kräuterpfannkuchen // 13,50€

mit Gemüse vom Wochenmarkt gefüllt und mit Sc. Hollandaise gratiniert



SONNEN-KLASSIKER

Sonnen-Topf Schweinelendchen // 21,50€

vom Grill auf hausgemachten Spätzle mit Champignonrahmsauce und Käse überbacken, bunter Salat

Black Angus Rumpsteak // 28,50€

immer ca. 200g schwer, mit Sc. Bèarnaïse, buntem Salat und dreierlei Pommes Frites

Leckeres Hirschragout // 19,80€

aus der Region mit geröstetem Kürbis, Rotwein-Preiselbeerbirne, Feldsalat und hausgemachten Eierspätzle

Zarter Kalbstafelspitz // 22,50€

mit Wurzelgemüse und original Frankfurter Grünen Soße, bunter Salat und kleinen Frühkartoffeln

Frisches Zanderfilet // 22,50€

auf der Hautseite gebraten, Gemüse vom Wochenmarkt und Zitrusfrucht-Risotto

Opa Egons Schnitzel // 16,80€

großes dünnes Schnitzel „Wiener-Art“ in feinem Butterschmalz geruckelt, Zitrone, Preiselbeeren, bunter Salat und dreierlei Pommes Frites

WAHLWEISE MIT

- MIT UNSERER ORIGINAL FRANKFURTER GRÜNEN SOÙE + 2,50€
- MIT CHAMPIGNONS UND KRÄUTERSAITLINGEN IN RAHM SOÙE + 3,50€
- MIT KARAMELLISIERTEN ROTEN ZWIEBELN + 2,50€
- MIT HAUSGEMACHTER SC. BÈARNAÏSE + 3,20€

Frische Kalbsleber // 21,50€

mit mediterranen Kräutern gegrillt, Marktgemüse und frischen Bandnudeln in leichtem Trüffelschaum

Rosa gebratenes Lammfilet // 27,50€

mit einer Knoblauch-Kräuterkruste gratiniert, Rotwein-Olivensoße, Rahmtomaten, Prinzessbohnen und Rosmarinkartoffeln

Sunny Burger // 13,50€

Black Angus Beef, Trüffelhollandaise, Bacon, Rucola, Tomate, hausgemachte Salsa und verschiedenen Pommes mit sour cream

Unsere Gourmetsalate

mit Hausdressing und frisch gebackenem Vitalbrot

WAHLWEISE MIT

- STREIFEN VOM WEIDERIND, MEDIUM, MIT PINIENKERNEN UND CRANBERRIES // 18,50
- KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE MIT MANGO-CHUTNEY // 12,50
- GEBRATENEN STREIFEN VON DER PUTENBRUST MIT FRÜCHTEN UND CURRY DIP // 12,50
- GEBRATENEM LAMMFILET MIT EINER KNOBLAUCH-KRÄUTERKRUSTE GRATINIERT // 15,50
- FRISCHEM GEBRATENEM ZANDERFILET € 15,50

