



SonneStuben

Geliebte Tradition

Vorspeisen

Kleiner gemischter Blattsalat in Sonnenvinaigrette	5 €
Großer gemischter Blattsalat mit Apfelstäben und gerösteten Brotwürfeln in Sonnenvinaigrette	8 €
Wahlweise mit Gebratenen Rinderfiletspitzen und Portweinjus	16 €
Gebratenem Fischfilet des Tages	16 €
Terrine vom Ziegenfrischkäse mit eingelegten Feigen an mariniertem Feldsalat und gerösteten Kernen	12 €
Geräucherte regionale Forelle aus dem Auetal mit marinierter Roter Bete, grünem Apfel und Meerrettich	14 €
Mild geräucherter Wildschinken aus heimischer Jagd mit Waldorfsalat, kaltgerührten Cranberries und schwarzer Walnuss	13 €

Suppen

Schaumsuppe von Kürbis und Paprika mit steirischem Öl	7 €
Essenz vom heimischem Wild mit Wurzelgemüse und Trüffelnocken	8 €

Unseren Adorfer Senf und andere hausgemachte Spezialitäten sowie erlesene Weine und besondere Geschenkideen finden Sie in unserem Sonnenland, direkt gegenüber der Sonne Frankenberg am Untermarkt.



Öffnungszeiten:

Montag - Freitag | 10:00 - 18:30 Uhr und Samstag 9:00 - 17:00 Uhr

Wenn Sie unter einer Laktose- oder Glutenunverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns an. Die meisten Gerichte können wir dementsprechend verändern.

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder anderen Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.



SonneStuben

Geliebte Tradition

Hauptgänge

Gebratenes Filet vom Kaltwasser Lachs auf Gnocchi mit Rahm-Blattspinat und Paprikaschaum	27 €
Kross gebratenes Filet vom Zander auf cremigem Linsengemüse und gebackenen Kartoffelwürfeln	25 €
Regionale Pasta in Kürbisrahm mit geröstetem Hokaido Kürbis, Kürbiskernen und gehobeltem Parmesan <i>Unsere regionalen Nudelspezialitäten können sie im Sonnenland erwerben</i>	19 €
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten mit Dunkelbierjus und hausgemachten Spätzle	28 €
Gebratenes Steak vom heimischen Rinderfilet (ca.180g) mit hausgemachten Pommes Frites	32 €
Wahlweise mit gemischtem Blattsalat	5 €
Wahlweise mit glasiertem saisonalen Gemüse	4 €

Wild *(ausschließlich aus der Region)*

Wildbratwürstchen aus heimischer Jagd auf Champagnerkraut mit cremigem Kartoffelpüree und Adorfer Apothekensenf	18 €
Geschmortes Ragout vom Wildschwein mit Rahmspitzkohl und Haselnussspätzle	21 €
Rosa gebratener Rücken vom Hirsch auf Pastinakenpüree mit Speck-Rosenkohl und Cranberryjus	32 €

„Sonne“ Klassiker

Frankenberger Wurstsalat in Senfvinaigrette	
Knuspriges Bauernbrot	11 €
Krosse Bratkartoffeln mit Speck	14 €
In Burgunderjus geschmorte Rinderroulade mit cremigem Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse	21 €
Knusprig gebackenes Schnitzel vom Kalb auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	24 €

*Wenn Sie unter einer Laktose- oder Glutenunverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns an. Die meisten Gerichte können wir dementsprechend verändern.
Falls Sie Fragen zu Allergenen oder anderen Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.*



SonneStuben

Geliebte Tradition

Patisserie

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Mandeln, Pflaumenröster und Joghurteis	9 €
Vegane Kokos Panna Cotta mit Passionsfruchtkaramell und Limetten - Basilikumsorbet	8 €
Zitronen – Mandelkuchen mit Erdbeeren, weißer Schokoladencreme und Rhabarberkompott an Erdbeersorbet	9 €
Variation von hausgemachten Sorbets mit marinierten Früchten und Orangenblütensirup	5 €

Hausgemachte Sorbets

Erdbeere Kokos Kalamansi Limette - Basilikum	Je Kugel 2,20 €
Wahlweise aufgegossen mit	
Wodka	6 €
Champagner	8 €

Hausgemachtes Eis

Tahiti Vanille Valrhona Schokolade Joghurt	Je Kugel	2,20 €
--	----------	--------

Verschiedene Pralinen aus unserer Pralinenbox pro Stück 1,60 €

Käse

Auswahl von Rohmilchkäsen mit verschiedenen Begleitern	14 €
--	------

*Wenn Sie unter einer Laktose- oder Glutenunverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns an. Die meisten Gerichte können wir dementsprechend verändern.
Falls Sie Fragen zu Allergenen oder anderen Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.*