



MENU
SONNBLICK

STARTERS

GEDECK | COVER

Wir verrechnen Euro 3 pro Person | We charge Euro 3 per person.

BUNTE SALATSCHÜSSEL | MIXED SALAD

mit Ziegenkäse in Filoteig | with goat's cheese in filo pastry

21

mit Garnele - 3 Stk. | with prawns - 3 pieces

24

CARPACCIO VOM RINDERFILET | CARPACCIO OF BEEF FILET

27

Basilikumpesto, Kirschtomaten, Parmesan

Basil pesto, cherry tomatoes, parmesan

BURRATA & TOMATE | BURRATA & TOMATO

19

Basilikum, Rucola, Grissini, Pinienkerne

Basil, rocket, grissini, pine nuts

TUNA TATAKI | TUNA TATAKI

25

Mangosalsa, Sprossensalat, Teriyakisauce, Wasabimayo, Honigkresse

Mangosalsa, sproutsalad, teriyakisauce, wasabi mayonnaise, honeycress

FALAFEL BÄLLCHEN | FALAFEL BALLS

19

Geriebene Zucchini, Rucola, Jogurt-Kräuerdip

Grated zucchini, rocket salad, yoghurt-herb dip

SOUPS

RINDSCONSOMME | BEEF BROTH

mit Fritatten | with pancake stripes

10

mit Kaspressknödel | with local cheese dumpling

11

mit Leberknödel | with veal liver dumpling

11

KÜRBIS-INGWER SUPPE | PUMPKIN GINGER VELOUTÉ

11

Rosenkohl-Kürbissate | Brusselsprout-pumpkinsate

13

MAINS

WALDPILZRISOTTO FOREST MUSHROOM RISOTTO	26
Pilze, Kirschtomaten, Parmesanchip mushrooms, cherry tomatoes, parmesanchip mit Kalbsmedaillons with veal filet	39
PASTA SONNBLICK	29
Penne, Mandel, Avocado, Blattspinat, Kirschtomaten Penne, almond, avocado, leaf spinach, cherry tomatoes mit Huhn with chicken	32
mit Garnele - 3 Stk. with prawns - 3 pieces	34
BOEUF STROGANOFF BOEUF STROGANOFF	39
Rote Beete, Essiggurke, Paprika, Kräuterspätzle Beetroot, gherkin, pepper, herbal spaetzle	
BACKHENDL KÜRBISKERNPANADE DEEP FRIED CHICKEN	29
Kartoffel-Vogersalat, Kernöl, Kürbiskerne Potato salad, lamb's lettuce, pumpkin seed oil, pumpkin seeds	
WOLFSBARSCH IM PERGAMENTPAPIER SEABASS IN PAPER	28
Tomate, Olive, Ratatouille-Gemüse, Rosmarinkartoffel Tomato, olive, Ratatouille vegetables, rosemary potatoes	
PAILLARD VOM RINDERRÜCKEN PAILLARD OF SIRLOIN	37
Kirschtomate, Rucola, Grana Padano, cremige Polenta Cherry tomatoes, rocket, grana Padano, creamy polenta	
KARFIOL IM GANZEN WHOLE CAULIFLOWER	28
Safran, Tomatensalat, Vegane Knoblauchmayonnaise Saffron, tomato salad, vegan garlic mayonnaise	

KIDS

PASTA TOMATE PASTA TOMATO	15
BACKHENDL DEEP FRIED CHICKEN Kartoffelsalat oder Erbsenreis Potato salad or peas with rice	17
NATURSCHNITZEL ESCALOPE OF VEAL NATURAL STYLE Kartoffelpüree oder Erbsenreis Mashed potatoes or peas with rice	17

Ausschließlich für unsere jungen Gäste | for our young guests only

DESSERT

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL HOMEMADE APPLESTRUDEL mit Vanillesauce with vanilla sauce	11
mit Lecher Heumilch-Vanilleeis und Sahne with local vanilla ice-cream and cream	12
SORBET COLONEL SORBET COLONEL Zitronensorbet, Vodka lemon sorbet, vodka	12
LECHER HEUMILCH-VANILLEEIS MIT GEREIFTEM BALSAMICO LOCAL HAYMILK VANILLA ICE-CREAM WITH AGED BALSAMIC	11
LECHER LATSCHENHONIG Rosmarinparfait, Orangenfilets, Honig Rosemary parfait, orange filets, honey	12

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.
Satz- und Druckfehler vorbehalten

All prices are expelled in Euro and incl. statutory vat.
Printing mistakes are reserved.