



WIR HABEN ES SATT - WORTWÖRTLICH.

Und zwar den rücksichtslosen Umgang mit Hühnern, Rindern, Schweinen oder Puten der Massentierhaltung länger zu unterstützen.

Wir Köche sind einer beruflichen Ethik verpflichtet, das beinhaltet aber nicht für dubiose Produkte der Nahrungsmittelindustrie zu werben oder diese zu verarbeiten. Danach kommen erst "unsere" Küchengrundsätze und dann erst die Wünsche des Gastes.

Der Gast soll danach entscheiden, ob unser Tun gefällt. Es geht nicht darum, alle glücklich zu machen, sondern sich für verantwortlich erzeugte regionale Lebensmittel zu entscheiden. Ich weiß, dass diese eindeutige Haltung polarisiert. Die einen werden uns lieben, die anderen uns meiden. Es aber allen recht zu machen führt zu einer Verwaschenheit und Kompromissen, die wir ihnen nicht mehr länger servieren wollen.

Wir versuchen, wo immer es geht, nur mit Lieferanten zu arbeiten, die gesunde Lebensmittel in Verantwortung für Natur und Kreatur und zum Wohl für den Verbraucher erzeugen.

Dank artgerechter Tierhaltung und Fütterung schmeckt das Fleisch auch besonders gut. Das typische Aroma und der kräftige Geschmack sind wichtige Voraussetzungen für die qualitäts- und gaumenbewusste Küche. Genießen Sie bei uns guten Gewissens frische Ware die mit Verstand und Bewusstsein für die Umwelt erzeugt wurden.

Von unserem Energielieferant werden wir mit 100% Ökostrom und auch Klimaneutralem Gas beliefert. Auch das ist ein kleiner Beitrag für unsere Zukunft.



Marion & Michael Georg

WUSSTEN SIE SCHON...



dass wir keine Massentierhaltung unterstützen.



dass alle Preise inklusive MwSt. & Service sind.



dass Sie bei uns mit bis zu 50 Personen feiern können.



dass, wenn es voll ist, zu Wartezeiten kommt, bis ihr Essen kommt. Ich bereite es frisch zu! Falls Sie keine Zeit haben, besuchen sie uns doch mal später wieder.



dass wir sonntags von 11.30 - 14.00 Uhr und wieder ab 17.00 Uhr geöffnet haben.



dass Sie uns im Internet unter www.Sonne-Bärstadt.de finden!



dass Montag & Dienstag geschlossen ist.



dass wir bis 21:30 Uhr warme Küche haben.



dass Sie bei uns in bar oder mit EC- Karte zahlen können.



dass wir Ihnen wieder klaren Durchblick verschaffen - Brille vergessen? Kein Problem! Ein Brillenset mit verschiedenen Stärken halten wir bereit.



dass Hunde willkommen sind, aber lassen Sie bitte diese nicht auf Bänken oder Stühlen liegen oder laufen. Der nächste Gast wird es Ihnen danken!



dass dass wir gerne Ihre Familienfeier, Hochzeit, Empfang, Geburtstag... ausrichten.



dass wir auch Zusatzstoffe im Angebot haben?



Am 29.01.1998 wurde die Verordnung zur Neuordnung Lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe verabschiedet. Mit dieser Neuordnung setzte die Bundesregierung insgesamt 10 EG-Richtlinien in nationales Recht um. Dieses Neuordnungspaket umfasst insgesamt 177 Seiten.

Und hier sind sie: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaminquelle, 13. gewachst, 14. Taurin, 15. mit Nitritpökelsalz

Information über Allergene:

Der Gesetzgeber fordert mit seiner neuen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), dass alle Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, in der Speisekarte deklariert werden müssen.

Ich koche seit mehr als 40 Jahren und bereite meine Gerichte täglich frisch zu. Meine Rezepte und Ideen variere ich nach dem Tagesangebot und bereite auch gerne Extrawünsche zu. Von daher variieren auch meine Zutaten und somit die Allergene.

Ihr Essen wird in einer Küche zubereitet, in der auch mit Allergenen gekocht wird. Obwohl ich versuche alles zu voneinander trennen, kann ich nicht garantieren dass jedes Gericht nur die deklarierten Allergene enthält.

Von daher könnten in all meinen Speisen folgende Allergene enthalten sein:

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite
13. Lupinen
14. Weichtiere

DER APERITIF

ist ein meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen. Der Aperitif hat zudem eine soziale Funktion und dient dazu, den Gästen die Wartezeit bis zum Servieren der Speisen zu verkürzen oder zu überbrücken bis alle eingetroffen sind und man sich zu Tisch begeben kann. (Wikipedia)

Einen extra trockenen Rieslingsekt

Glas 3,90

Holunder

Rieslingsekt mit einem Schuss Holunderblütenlikör 4,90

Bellini

Rieslingsekt mit einem Schuss Pfirsichlikör 4,90

Campari Orange

Der Klassiker 4,90

Aperol Spritz

Rieslingsekt mit einem Schuss Aperol 4,90

Sherry Medium Portwein

Trocken und Feinherb 4,90

**"EIN INTELLIGENTER MENSCH IST MANCHMAL
GEZWUNGEN SICH ZU BETRINKEN,
UM DIE ZEIT MIT NARREN ZU VERBRINGEN.."
(ERNEST HEMMINGWAY)**

DIE TROCKENE WEINAUSWAHL

WEIN SAUFEN IST SÜNDE, WEIN TRINKEN IST BETEN. LASSET UNS BETEN.
THEODOR HEUSS (1884-1963), DT. POLITIKER

2017er Rauenthaler Steinmächer Riesling

Ein trockener Rheingauer Riesling. lebendig, frisch und durchgegoren.
Traditionell ausgebaut - So wie ein Rheingauer Riesling sein sollte.
0,1L 2,00 • 0,2L 3,80

2017er Sauvignon Blanc

Die intensiven Aromen von Stachelbeere und exotischen Früchten, aber auch einem frischen Citrus Charakter prägen diesen Wein.
0,1L 2,50 • 0,2L 4,60

2017er Spätburgunder Blanc de Noir

Dieser weißgekelterte Spätburgunder duftet nach frischen Beeren und weist einen langen Abgang auf
0,1l. 2,50 € • 0,2 l. 4,60 €

2016er Weißer Burgunder

Strahlendes Gelb. Feines vielschichtiges Bukett mit Anklängen von reifem grünem Apfel. Sehr elegant und nachverlangend durch sein erfrischendes und lebendiges Säurespiel.
0,1L 2,40 • 0,2L 4,20

2017er Grauer Burgunder

Ein feiner Duft von Quitten und Aprikosen verführen die Nase. Der volle Körper mit viel Extrakt, Kraft und weiche Fülle beeindruckt den Gaumen.
0,1L 2,40 • 0,2L 4,20

HALBTROCKEN UND MILD

2017er Hallgartener Mehrhölzchen Riesling Halbtrocken

Wie sein trockener Bruder klassisch ausgebaut mit einer lebendigen und fruchtigen Frische.
0,1L 2,00 • 0,2L 3,80

2017er Lorcher Riesling mild Südliche Weinstraße

Dieser frische und zugleich saftige Riesling sorgt mit Aromen von frischen Früchten wie Pfirsich und Aprikose, einem Hauch von Zitrone und Apfel sowie leicht würzigen Nuancen für ein ausgeprägt dominantes Säurespiel.
0,1L 2,00 • 0,2L 3,80

**"WER ALS WEIN- UND WEIBERHASSER
JEDERMANN IM WEGE STEHT,
DER ESSE BROT UND TRINKE WASSER
BIS ER DARAN ZUGRUNDE GEHT."
WILHELM BUSCH (1832-1908)**

ROTWEINE

2016er Spätburgunder Rotwein trocken

Ein trockener und fruchtbetonter Spätburgunder mit einem Duft nach roten Früchten
0,1L 2,20 • 0,2L 4,20

2016er Spätburgunder Rosé Trocken

Ein feinherber eleganter Rosé. Jung frisch und herzhaft ausgebaut.
0,1L 2,10 • 0,2L 3,90

2016er Rheingauer Spätburgunder halbtrocken

Klassisch ausgebaut mit einem würzigem und milden nach Vanille duftenden Note.
0,1L 2,20 • 0,2L 4,20

2016er Wachtenburger Regent trocken

Schöne Aromen von Waldbeeren und Kirschen, eine feine Würze in der Nase, am Gaumen samtig weich und rund mit ausgewogener Tanninstruktur und Nachhaltigkeit. Ein samtiger Rotwein mit einem fast südländischen Charakter.
0,1L 2,40 • 0,2L 4,50

**"DIE BESTEN VERGRÖßERUNGSGLÄSER FÜR DIE FREUDEN DIESER
WELT SIND JENE, AUS DENEN MAN TRINKT."
(JOACHIM RINGELNATZ)**

UNSER KAFFEE - VON DER RAINFOREST ALLIANCE ALS NACHHALTIG ANGEBAUT ZERTIFIZIERT

Tasse Organico Kaffee 2,90

Organico Cappuccino 3,50

Organico Espresso 2,30

ALKOHOLFREIES

Coca Cola	0,2 1,90	0,4 3,50
Fanta	0,2 1,90	0,4 3,50
Spezi	0,2 1,90	0,4 3,50
Apfelsaft Schorle	0,2 2,00	0,4 3,80
Traubensaft	0,2 2,20	0,4 4,20
Traubensaft Schorle	0,2 2,00	0,4 3,80
Orangensaft	0,2 2,50	0,4 4,50
Sprite	0,2 1,90	0,4 3,50
Tafelwasser in der Karaffe	1,0 3,20	
Hassia Gourmet Mineralwasser	0,25 2,60	0,75 4,50

FRISCH GEZAPFTES VOM FASS

**"AUCH WASSER IST EIN EDLER TROPFEN,
MISCHT MAN ES NUR MIT EDEM MALZ UND HOPFEN.."**

König Pilsener

Das König der Biere. Nach untergäriger Brauart gebräutes Vollbier mit einer Stammwürze von 11,5 % und einem Alkoholgehalt von 4,9 % vol.
0,3 L 2,80 0,5 L 4,70

Bitburger Premium Kellerbier

Bernsteinfarben, unfiltriert und ursprünglich. Vom Geschmack Feinmalzig und mild,
Flasche 0,5L 3,90

Licher Weizen vom Fass

Ein obergäriges Vollbier mit 12,5 % Stammwürze und einem Alkoholgehalt von 5,4 % vol. Von Ökotest Ausgabe 6/2007 mit der Bestnote "sehr gut" prämiert.
0,3 L 2,80 0,5 L 4,70

Weizen Alkoholfrei

0,5 L 4,20

Bitburger Alkoholfrei

0,33 L 3,20

JEDER ANFANG IST LEICHT...

Knoblauch Gambas

Leckere Gambas werden mit Knoblauch, frischen Kräutern, Strauchtomaten und Chili in Olivenöl gebraten und mit Riesling abgelöscht. 9,90

Gebackener Schafskäse

Gebacken im Pfännchen mit frischem Knoblauch, Strauchtomaten, Peperoni und Olivenöl. 7,50

Rheingauer Schneckenpfännchen

mit feinem sautiertem Gemüse, frischem Knoblauch und hausgemachter Café de Parisbutter im Pfännchen serviert 8,90 €

Ziegenkäse

schön lauwarm angebraten und angerichtet mit einer kleinen Salatgarnitur, Brot und leckerem Feigensenf. 7,50

DAS Winzerschaumsüppchen

Unser Rahmsüppchen vom Rheingau Riesling mit frischen Kräutern 4,90

**"DAS ERSTE, WAS MAN BEI EINER ABMAGERUNGSKUR VERLIERT,
IST DIE GUTE LAUNE."**

BURGER GUT - ALLES GUT

VEGGI BURGER

mit frischem Gemüse und Kichererbsen nach Falafelart braten wir den Patty, den wir auf einem leckerem Hamburgerbrötchen mit Coleslaw, Tomaten Salsa, und Cheddarkäse anrichten. Dazu noch Landhaus Pommes und gute Mayo 12,90

WAM BURGER

180g feinstes Prime Beef -gegrillt-, auf einem leckerem Hamburgerbrötchen mit Tomaten Salsa, Bacon, Gurken und zart schmelzendem Käse auf erntefrischem Salat angerichtet. Dazu noch Landhaus Pommes und gute Mayo 14,90

Wild Burger

180g bestes Wildhackfleisch herzhaft gewürzt und gegrillt auf einem knusprigen Focaccia Hamburgerbrötchen mit fruchtigen Cranberry-Schmorzwiebel, frischem Salat, schmelzendem Cheddarkäse und der Hamburgersauce. Dazu noch Landhaus Pommes und natürlich gute Mayonnaise 14,90

STEAK AUS DEM 800 GRAD GRILL...

Rib-Eye Steak Mastercut

ca. 350gr. zart gereifte Hochrippe. Es wird von vielen als eines der besten Steaks angesehen. Schön rosa gebraten wird es mit Kräuterbutter oder auf gebratene Champignons angerichtet. Dazu die Landhaus Pommes oder Bratkartoffel und die Salatvariation 24,50

Rumpsteak vom Simmentaler Fleckvieh

wir servieren ihnen unser Steak klassisch mit dem saftigem Rand als Ladys Cut mit ca. 250 gr und als Admirals Cut mit ca. 400 gr. zu. Worauf haben Sie Lust - mit Pfefferrahmsauce, mit hausgemachter Kräuterbutter, oder mit geschmorten Campignons? Als Beilage gibt es unsere Bratkartoffel oder Landhaus Pommes und eine Salatvariation. Als Ladys Cut mit ca. 250 gr 21,90 und als Admirals Cut mit ca. 400 gr 28,90

EINSCHNEIDEND UND AUFGEGABELT ...

Das Winzerpfännchen

Zarte Schnitzelchen vom Schweinefilet werden mit einer Sauce von Pilzen, Zwiebeln, Speck, Rahm und noch vielem mehr, knusprig mit Käse überbacken und mit Bratkartoffeln und unserer Salatvariation serviert. 18,50

Birnenlende

Mit gutem Willi flambierte Medaillons von der Schweinelende werden hierzu in einem leckeren Sößchen von Grünem Pfeffer und Creme fraiche mit Spalten von der Williamsbirne und Gorgonzola überkrustet. Als Beilage gibt es gebutterte Spätzle und die Salatvariation. 18,50

Schwäbisch „Carbonara“

hausgemachte Spätzle werden schön mit gebratenem Rindfleisch in einer leichten Rahmsauce mit etwas Knoblauch geschwenkt. Dazu servieren wir ihnen noch unsere Salatvariation. 14,90

Hausgericht vom Rindersattel

Ein gut gereiftes Rumpsteak füllen wir hier mit einer Mischung aus Pilzen, Dijonsenf und Zwiebelchen, braten das Ganze lecker saftig und servieren es auf ein wenig guter Bratensaucen. Dazu gibt es Bratkartoffel und unsere Salatvariation. 21,50 €

SCHNITZELJAGD

Champignonrahm Schnitzel

frische Champignons in leckerer Rahmsauce

Schnitzel Gorgonzola

paniert gebacken und mit der leckeren cremigen Gorgonzolasauce serviert.

Schnitzel Griechisch

paniert gebacken und mit kurz in der Pfanne geschwenkten Oliven, ein wenig Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebelchen belegt. Darüber dann Schafskäse und ab in den Grill.

Zigeuner Schnitzel

paniert gebacken und mit meiner pikanten Paprikasauce beglückt. In der Sauce sind frische Paprikastreifen, nicht dieses pampige Pulverzeugs das es woanders gibt.

Das Cordon Bleu - ein Dauerbrenner

so wie es sich gehört mit gutem gekochtem Schinken und reichlich Käse gefüllt.

Schnitzel Stroganoff

mit einem Sößchen von frischen Champignons, Gürkchen, Jus, ein wenig Dijonsenf, frischen Kräutern und Schmand.

Bajuwaren Schnitzel

das füllen wir mit rohem Schinken, Brikäse und herzhaftem grobem Senf. Paniert und gebacken wird das gute Stück in einer Brezelkruste.

Pfefferrahm Schnitzel

mit der feurigen Cognac Pfefferrahmsauce

Ihre Lieblingsschnitzel haben eines gemeinsam: den Preis.

Als normale Portion für 15,80 oder die schlanke Portion für 13,90

Als Beilagen gibt es frische Bratkartoffeln oder Pommes und eine Salatvariation.

Die Evergreen Schnitzel wie zum Beispiel Jäger, mit Spiegelei, mit Champignon ohne Sauce oder der Klassiker mit Rahmsöße gibt es auf Wunsch selbstverständlich auch.



Lieber Gast

Nachdem wir die Mehrwert-, Mineralöl-, Öko-, Quellen-, Branntwein-,
Schaumwein-, Einkommens-, Kaffee-, Gewerbe-, Lohn-,
Lohnsummen-, Kirchen-, Kapitalertrags-, Versicherungs-,
Abgeltungs-, Körperschafts-, und Hundesteuer bezahlt,

Beiträge zur Krankenkasse, Kammerorganisation, Wohnbauförderung,
Familienausgleichfond, Familienbeihilfe, Entgeltfortzahlung, Invaliden-,
Angestellten-, Arbeitslosen-, Lebens-, Feuer-, Einbruch-, Unfall-, Haftpflicht-,
Betriebsunterbrechungs-, Glas-, Auto-, Rechtsschutzversicherung,

weiterhin die Gebühren für Gas, Wasser, Kanal, Strom, Heizung,
Müllabfuhr, Kaminkehrer, Telefon, Zeitungen, Radio,
Fernsehen, GEMA usw. entrichtet haben,

bleibt uns für diesen Monat nur noch das Geld
für diese Reklame übrig und Sie zu bitten, unseren Betrieb
durch regen Besuch unterstützen zu wollen.

Für Ihren Besuch danken Ihnen das zuständige Finanzamt
und Ihr Sonnen Team.

***"Im Allgemeinen besteht die Kunst des Regierens darin,
einem Teil der Bevölkerung so viel Geld wie möglich wegzunehmen,
um es dem anderen Teil nachzuwerfen."
(Voltaire)***