

Suppen

Kraftbrühe mit Einlage und frischen Kräutern € 4,10

Strauchtomaten-Orangensuppe *-vegan-* € 4,50

Tages-Cremesuppe 4,80 €

Vorspeisen und Salate

Hausgebeizter Lachs an lauwarmen Pfifferlingssalat
im Teigkörnchen serviert € 9,50

Bunter Blattsalat der Saison
mariniert mit Erdbeer-Vinaigrette,
dazu geröstete Sonnenblumenkerne, Bärlauchpesto
und Baguette

Wahlweise mit gebratenen:

Scampispieß	€ 14,50
Haloumikäse	€ 13,50

Kleiner bunter Salatteller € 4,00

Kleiner bunter Salatteller mit Baguette € 4,50

Vegetarisch / vegan

Hausgemachte Bärlauch-Käsespätzle
mit Röstzwiebeln dazu Salatteller € 12,90

Thai-Gemüse-Curry mit Süßkartoffeln und
Kichererbsen an Quinoa *-basisch | vegan-* € 12,90

Geschwenkte Bandnudeln
mit Grillgemüse und Rucola € 12,50

Wahlweise mit gebratenen:

Scampispieß	€ 13,50
Haloumikäse	€ 14,50

Sonnett Aperitif:

Rhabarber Royal / Waldmeister Royal

mit selbst hergestelltem
Rhabarbersirup /
Waldmeistersirup und
unserem Haussekt
von der Sektkellerei
J. Oppmann, Würzburg

0,2l	€ 5,70
0,1l	€ 3,20

Unsere Weinempfehlung:

2019er
Obereisenheimer Höll Rotling

Qualitätswein, Kabinett, feinherb
leichter, angenehmer Charakter

Weingut: Reinhold Reich,
Obereisenheim-Franken

Bocksbeutel 0,25l € 6,00

Fischspezialitäten

Gebratenes Zanderfilet auf Frankenwein-Dillsoße
mit hausgemachten Bandnudeln
dazu ein bunter Salatteller € 16,80

Rind

Südamerikanisches Angus-Rumpsteak
mit Bärlauch-Butter, dazu Pommes Frites € 18,90
auf Wunsch dazu:
Kleiner bunter Salatteller € 4,00
Gemüsebeilage € 4,30

Sonnentau Burger

Burger vom Rhöner Weideochsen 200g,
mit Frankendamer-Käse, roten Zwiebeln, Gurken,
Tomaten, Salat, Bacon
und Bärlauch-Joghurt Mayonnaise € 11,90
mit Ringel Pommes und Sour Cream € 13,90
-auf Wunsch, vegetarisch mit Hirsebratling-

Hähnchenbrust

Gebratene Hähnchenbrust dazu Bärlauchspätzle
mit geschmorte Cherrytomaten
und gehobeltem Bergkäse € 15,80

Schweinefleisch von den Partnern der Dachmarke Rhön

Schweinemedallions an Rahmpfifferlingen
und Macairekartoffeln € 16,50

„Bauernschmaus“

- Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken -
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller € 14,90

Schweineschnitzel -Wiener Art-
mit Pommes Frites und buntem Salatteller € 13,50

Unsere Weinempfehlung zum Fisch:

2018er Würzburger Stein
Silvaner
Qualitätswein VDP. erste Lage
trocken, mineralisch, herzhaft und
kräftig

Weingut: Bürgerspital zum Hl.
Geist, Würzburg

Bocksbeutel 0,75l € 30,50

Unsere Weinempfehlung zum Rind

2019er Domina
Qualitätswein, trocken,
feiner Duft von Sauerkirsche
und Brombeere

Weingut:
Geiger & Söhne, Thüngersheim

Bocksbeutel 0,25l € 6,00

Unsere Bierempfehlung:

...ein Rhöner
Kloster Dunkelbier
aus der Familienbrauerei

„Rother Bräu“

Glas 0,25 l € 2,40
Krug 0,4 l € 3,10

Kalte und kleine Gerichte

Matjesfilet nach Hausfrauenart
mit Petersilienkartoffeln € 11,20

Hausgemachte Schweinesülze mit Essig-Öl
und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln € 11,50

Strammer Max
Schinkenbrot mit hausgeräuchertem Schinken
und zwei Spiegeleiern- € 11,80

Sonnett Brotzeit
Hausmacher-Wurstauswahl, hausgeräucherter
Schinken und Fränkischer Gerupfter mit Bauernbrot
dazu Meerrettich und Senf € 11,50

**... genießen Sie unseren
Hausbrand**

„Im Frühling hier am Berg, ein Traum,
es blühen Apfel-, Kirsch- und Birnenbaum.
Ohne Chemie und hochgezücht,
wachsen ganz natürlich Rhöner Frücht.
Im Herbst wird in Handarbeit abgeleert,
das Ergebnis ist der Mühe wert.
Denn aus diesem Obst,
das ist bekannt,
wird ein guter Rhöner Schnaps gebrannt.“

Probieren Sie:

Zwetschgen-, Apfel-, Birnen-,
Quitten, Mirabellenbrand oder
Obstler

40 %vol. 2,0 cl € 3,20

Dessert

Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren € 5,60

Kleines Schokoküchlein
mit Kirschen und Buttermilcheis € 5,80

Hausgemachte Sorbet Variationen
mit frischem Obst *-vegan-* € 5,50

Kaffeedessert Surprise:

„Kleine süße Verführung“ - Creme mit Früchten -
wahlweise mit:

Kaffee	€ 5,20
Espresso	€ 5,30
Cappuccino	€ 6,00

**... der kleine Süße zum
Dessert**

Probieren Sie
unsere hausgemachten Liköre

Waldbeere-Birne
Jostabeere
Schlehe
Johannisbeere-Birne
Mirabelle
Sauerkirsche
Zwetschge

2,0 cl € 3,00