



Hotel und Gasthaus
Zur Sonne



~ HERZLICH ~
WILLKOMMEN

*Wir wünschen Ihnen
eine genussvolle Zeit in der Sonne
mit unseren frisch gekochten
»Winter-Schmankerln«
und
»Sonnen-Klassikern«*

AKTUELLES MENU

Feinschmecker-Menü

Menüpreis pro Person 35,- €
mit **vegetarischem** Hauptgericht 28,- €

Vorspeise

Radiccio und Chicoreesalat

mit frischen Orangen und
karamellisiertem Ziegenkäse mit hausgemachtem Chutney

Consommé vom Rind

mit Wurzelgemüse und hausgemachten Minitteigtaschen

Hauptspeise

»Das Beste vom Rind & Schwein«

mit Sc. Bèarnaise und Cognac-Pfefferrahmsauce,
Gemüse vom Wochenmarkt und Pommes Variation

Frisches Schwertfischsteak

mit mediterranen Kräutern gegrillt, Gemüse vom Wochenmarkt
und Kokos-Zitronengras-Risotto und Pekannüssen

wahlweise vegetarisch

Hausgemachte Nudelzöpfe

mit Birne und Pecorino gefüllt, Gemüse vom Wochenmarkt und zweierlei Soßen

Desserts

Gebrannte Vanille Crème Brûlée

mit Rahmeis und Espuma

wahlweise

Feine Käseauswahl

mit Feigensenf

Einzelne Gerichte

Radiccio-Chicoree Salat und Consommé je € 7,50

»Das Beste vom Rind & Schwein« € 21,50

Frisches Schwertfischsteak € 21,50

Nudelzöpfe € 15,-

Aktualitäten

Gebratene Blutwurst

mit Zwiebeln und Äpfeln,
frischem Pilzragout und hausgemachtem Kartoffelstampf € 13,50

Gegrillte Hirschrückensteaks

aus der Region mit Portwein-Marsalasoße, gebratene Kräutersaitlingen, glasierter Rosenkohl,
Blaukrautstrudel und Walnussspätzle € 29,80

Vegane Winter-Bowl

mit Steckrüben, Rosenkohl, gebratenen Kräutersaitlingen, Pakchoi und Safran-Cous-Cous € 14,50

Der Klassiker nach Opa Egons Hausrezepten - seit 1968

»Opa Egons Schnitzel«

großes dünnes Schnitzel »Wiener Art« in Butterschmalz geruckelt,
mit Preiselbeeren, buntem Salat und Pommes Frites € 16,00

zusätzlich

mit original Frankfurter Grüner Soße € 2,50

mit frisch aufgeschlagener Sc. Bèarnaise € 2,80

*Jahreszeitlich aktuelle Gerichte
sowie Suppen und vegetarische / vegane Speisen
finden Sie auf unserer Extrakarte im Restaurant*

Vorspeisen

Marinierte Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse
und hausgemachtem Mango-Chutney € 7,80

»Marburg Bruschetta« Herzhaft – Hessisch – Lecker
Steinofenbaguette mit Handkäs, Zwiebeln und Essiggurke € 7,80

Lauwarmer Salat v. Spanferkelbraten mit Trüffel-Vinaigrette & gebratenem Gemüse . . . € 9,80

Geräucherter Biolachs mit kleinen Pellkartoffeln,
gefüllt mit Zitronen-Dill-Schmand und Salatbouquet € 11,50
als große Portion oder zum Teilen € 16,50

Vitello Tonnato dünne Tranchen vom Kalbsbraten
mit Thunfischmousse und Kapernäpfeln € 8,80
als große Portion oder zum Teilen € 14,50

Carpaccio vom Weiderind mit Trüffelvinaigrette,
hausgemachtem Pesto und Parmesan € 9,80
als große Portion oder zum Teilen € 16,50

Vorspeisenteller
mit kalten & warmen Vorspeisen & einer kleinen Suppe € 15,50
ab 2 Personen | pro Person

Sonnen-Gourmetsalate

Knackige Blattsalate

mit unserem Hausdressing

wahlweise dazu:

Streifen vom Weiderind mit gerösteten Pinienkernen und Cranberries € 18,50

Streifen von der Putenbrust mit Früchten und Currydip € 12,50

Rosa gebratenes Lammfilet mit Kräuterkruste gratiniert € 14,50

Zanderfilet auf der Hautseite gebraten mit Zitronendip € 14,50



Vegan & Vegetarisch

Veganes Gemüsecurry mit frischem Gemüse
vom Wochenmarkt und Cous-Cous mit Cranberries € 13,50

Hausgemachter Kräuterpfannkuchen
mit frischem Gemüse vom Wochenmarkt gefüllt,
mit Sauce Hollandaise und Parmesan gratiniert € 13,50

Eine Dokumentation der Allergene
und Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal bei Bedarf an.

Sonnen-Klassiker

»Ulmer Schnitzel« Schnitzel natur vom Grill auf hausgemachten Spätzle mit Champignonrahmsoße und Käse überbacken, kleiner Salat € 13,80

Bauernfrühstück Omelette mit Bratkartoffeln, Blutwurst, Schweinebauch, buntem Gemüse, Salatgarnitur, Gewürzgurke € 9,80

Lammfilet mit den Kräutern des Südens gebraten mit einer Weißbrot-Kräuterkruste und Sauce Hollandaise gratiniert, Rotwein-Olivensoße, Rahmtomaten, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln € 25,50
kleine Portion € 19,50

Gekochter Tafelspitz € 19,50
mit Original Frankfurter Grüner Soße, buntem Salat und Petersilienkartoffeln kleine Portion € 14,50

»Sonnentopf« 3 Schweinelendchen vom Grill auf hausgemachten Spätzle mit Champignonrahmsoße und Käse überbacken, kleiner Salat € 19,50
kleine Portion € 14,50

Frische Kalbsleber € 23,50
in Salbeibutter gebraten, mit Marktgemüse und Bratkartoffeln kleine Portion € 18,50

Zwiebelrostbraten (Rind) mit Senfbutter € 23,50
und vielen frischen Röstzwiebeln, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln kleine Portion € 18,50

200g Steak vom Weiderind € 28,50
vom Grill, mit unserer leckeren Sauce Béarnaise, Salat und Süßkartoffel Pommes Frites

Sunny Burger

Black Angus Beef / Trüffelhollandaise / Bacon / Ruccola / Tomate / hausgemachte Salsa / Röstzwiebeln / dazu Süßkartoffelpommes € 13,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Rindfleisch, Kräuterflädle und leckerem Wurzelgemüse € 5,50

Tagessuppe € 4,50



Jedem seinen Platz in der »Sonne«

Erst wenn man die historischen 400 Jahre erreicht hat, wird es richtig interessant. So möchte man fast sagen, wenn vom Gasthaus zur Sonne zu Marburg an der Lahn die Rede ist. Im 407. Jahr nach seiner Gründung im Jahre 1569 jedenfalls wurde der Sonne eine große Ehre zuteil. 1977 wurde ihr von einer Prominentenjury die Auszeichnung »Gemütlichste Kneipe Deutschlands« zuerkannt. Beim Ereignis waren ganz Marburg und viele auswärtige Besucher in und vor der Sonne auf den Beinen. Die gemütlichste Kneipe Deutschlands drohte zum ersten Mal in den vier Jahrhunderten aus allen Nähten zu platzen. Aber auch fast 450 Jahre nach der Gründung steht sie noch und ist so gut wie eh und je!

Als Arnold Klein von 1569 bis 1580 das Haus bewirtschaftete, wurde vor allem Brot gebacken, aber auch Apfelwein gekeltert und ausgeschenkt. Der alte Kelterstein aus dem Jahre 1604, der während der Umbauarbeiten in den dreißiger Jahren des vorigen Jahrhunderts im Keller gefunden wurde, dient heute als Sockel des Kachelofens. Dieser hat noch nichts von seiner alten Faszination verloren und wirkt heutzutage wieder umso gemüthlicher.

Damals haben Studenten und Professoren die »Sonne« für sich entdeckt und sind ihr bis heute treu geblieben. Neben den Gebrüdern Grimm konnte man hier bestimmt auch Emil von Behring, Bunsen, Pasternak und viele anderen Schülern der Universität und Lehrern von Weltrang begegnen. Sicher hat es allen so gut wie Ihnen gefallen, denn noch nach vielen Jahren der Abwesenheit kommen sie immer wieder und schauen sich in den Räumen um und erinnern sich gern: An Geschichten aus der alten Zeit! Sogar in die juristisch-wissenschaftliche Literatur an der Uni soll die »Sonne« eingegangen sein.

In unserem Haus steht seit Jahrhunderten der Gast im Mittelpunkt. Ob nun damals die Gebrüder Grimm zum fröhlichen Umtrunk einkehrten und dabei ihre berühmten Märchen sammelten? Später erweiterte die Studentenvereinigung »Corpus Suevia-Straßburg zu Marburg« ihren täglichen Mittagstisch bei passender Gelegenheit zu fröhlichen Biergelagen beachtlichen Ausmaßes. Heute kehren Sie, alleine oder mit Ihrer Familie oder Freunden zu Speis' und Trank bei uns ein! Die Tradition der Gastfreundschaft, die mit den Kleins im 16. Jh. begann und von den Nachfolgern, den Bernhards, den Baums, Bopps, Dornseifs, Schaafs und Schöbels im 17.-19. Jh. gepflegt wurde, wird seit 1968 von Familie Tontara fortgeführt. Seit 1994 in zweiter Generation. Und so soll es auch in Zukunft sein - damit auch künftig alle gern wieder einkehren und sich erinnern...

Wie das Haus seit altersher mit großer Liebe und Sorgfalt vom Besitzer dem Nachfolger übergeben worden ist, deutet ein Eheprotokoll aus dem Jahre 1730 an: »Woselbst die Witwe des Beckers Ludwig Conrad Bopp den Johann Caspar Dornseiff zum Manne nahm. Die Braut bringt 100 Gulden, ferner eine fette Kuh oder Rind, ein fettes Schwein, zwei Ohm Bier, vier Mesten Korn, eine Meste Erbsen, eine Meste Salz, einen Reichsthaler für Gewürze als Hochzeitssteuer, ferner in den Stall eine Kuh, ein Schwein und vier Schafe.«

An den Tischen in diesem Hause sind schon viele Freundschaften geschlossen worden. Wir hoffen, dass auch Sie hier neue Freunde und viele gute Eindrücke und Einsichten gewinnen werden. Hier gibt es nicht nur einen Stammtisch, sondern gleich eine Vielzahl davon: Einige Studenten der verschiedenen Fakultäten, der Professoren, der »alten Herren« und einige ganz »normale«.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns eingekehrt sind und werden uns bemühen, sie im Sinne dieser alten Tradition bei gutem Essen und Trinken zu bewirten.

Wir hoffen auf ein baldiges Wiedersehen
Alexandra und Enrico Tontara



Hotel und Gasthaus

Zur Sonne

Familie Tontara
Markt 14 • 35037 Marburg

Tel: 06421 / 17190

www.zur-sonne-marburg.de

