

JEDEM SEINEN PLATZ IN DER "SONNE"

Erst wenn man über die historischen 400 Jahre geht, wird man so richtig interessant, möchte man fast sagen, wenn von dem Gasthaus „Zur Sonne“ zu Marburg an der Lahn die Rede ist. Im 407. Jahr nach der Gründung des Gasthauses im Jahr 1569 jedenfalls wurde der „Sonne“ eine große Ehre zuteil. Eine Prominentenjury zeichnete die „Sonne“ als gemütlichste Kneipe Deutschland aus. Das Lied von Peter Alexander „Die kleine Kneipe in unserer Straße ...“ bezieht sich darauf. Bei diesem Ereignis waren viele Besucher in und vor der „Sonne“ auf den Beinen, und die gemütlichste Kneipe Deutschlands drohte zum ersten Mal in den vier Jahrhunderten aus den Nähten zu platzen. – aber die „Sonne“ steht noch und ist so gut wie eh und je !

Als Arnold Klein von 1569 bis 1589 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 um 1930 im Keller gefunden wurde, dient heute als Sockel des Kachelofens, welcher noch nichts von seiner alten Faszination verloren hat und heute erst recht wieder so gemütlich wirkt.

Damals haben Studenten und Professoren die „Sonne“ für sich entdeckt und sind ihr bis heute treu geblieben. Neben den Brüdern Grimm konnte man hier bestimmt auch Emil von Behring, Bunsen, Pasternak und vielen anderen Schülern und Lehrern von Weltrang der Universität begegnen. Sicher hat es allen gefallen, denn noch nach vielen Jahren der Abwesenheit kommen sie wieder, schauen sich in diesen Räumen um und erinnern sich gern ... an Geschichten aus der alten Zeit !

In diesem Haus steht seit Jahrhunderten der Gast im Mittelpunkt, ob nun damals die Brüder Grimm zum fröhlichen Umtrunk einkehrten und dabei vielleicht ihre berühmten Märchen sammelten, später die Studentenverbindung „Corps Suevia-Straßburg zu Marburg“ ihren täglichen Mittagstisch bei passender Gelegenheit zu Biergelagen beachtlichen Ausmaßes erweiterten, oder heute SIE – allein, mit Familie oder Freunden – zu Speis` und Trank einkehren. Diese Tradition, die mit Kleins im 16. Jahrhundert begann, und von den Nachfolgern, den Bernhards, Bopps, Dornseifs, Schaafs und Schöbels im 17., 18. und 19. Jahrhundert gepflegt wurde, wird seit 1968 von Familie Tontara fortgeführt, seit 1994 in zweiter Generation. 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 Ludwig Conrad Bopp den Johann Caspar Dornseif 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.“

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

Herzlichst
Alexandra & Enrico Tontara



Zur Sonne
Hotel und Gasthaus

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Schneller Start // 5,50€ a), g)

Ofenfrisches Brot mit hausgemachten Aufstrichen
+ dünn aufgeschnittenem
luftgetrocknetem Schinken // 5,00€

Garnelen // 18,50€ a), n)

im Pankoteig gebacken, Glasnudel-Algensalat,
Granatapfelkerne, Sesamdip und Chillisoße

Vitello Tonnato // 16,50€ c), g)

Tranchen vom Kalbfleisch mit
Thunfischmousse und Kapernäpfel

Tatar vom Rinderfilet // 18,50€ a), c), g)

nach altem Familienrezept mariniert,
eingelegte Perlzwiebeln und Parmesanhippe

Vorspeisen-Etagere

ab zwei Personen // p.P 19,00€ a), c), g), n), m), p)

Köstlichkeiten aus der warmen
und kalten Küche mit Brotgedeck

Großer Feinschmeckersalat // 12,80€ a), c), m)

mit Hausdressing, konfierten Tomaten, gebrannten
Kürbiskernen und ofenfrischem Brot
+ karamellisierte Ziegenkäse
mit Mango-Chutney // 5,00€ g)
+ zwei Bratwürstchen vom Kikok
Hähnchen, und Röstzwiebeln // 7,00€
+ Streifen vom Rumpsteak
und hausgemachte Salsa // 14,00€

SUPPEN

Rahmsuppe // 8,50€ a), c), g)

Zweierlei Paprikarahmsuppe mit Croûtons

Klare Zitronengrassuppe // 9,80€ a)

mit Ingwer, Limette, Thai-Basilikum, Chili, Dim-
Sum und Garnele im Pankoteig

VEGETARISCH & VEGAN

Alpengruß // 18,50€ a), c), g)

mit Allgäuer Kässpätzten, Emmentaler,
Bergkäse, Röstzwiebeln und Salat

Sonnenbowl // 18,50€ a), c), g)

Marktgemüse, Kichererbsen, Minzedip
und Cous-Cous mit cranberries

Curry von dreierlei Linsen // 18,50€ p), n)

mit sautiertem wildem Broccoli
und Sesam-Dip

Petersilien-Risotto // 18,50€ g)

mit frischem gebratenem Gemüse,
gerösteten Pinienkernen und
karamellisiertem Ziegenkäse

BURGER REVOLUTION

"Sonnen-Burger" // 19,50€ a), c), e250), g)

Black Angus Beef / Trüffelhollandaise /
Bacon / Rucola / Tomate / Parmesan /
Salsa Gonzales / Hauspommes / sour cream

"Wilde Knolle" // 19,50€ n)

unser veganer Burger mit einem
Knollensellerie-Fenchel-Patty, Wasabicreme,
Rucola, Tomate, wilder Broccoli, Hauspommes
und Sesam-Dip



OPA EGONS SCHNITZEL HIMMEL

großes dünnes Schnitzel "Wiener Art" in
feinem Butterschmalz geruckelt, Zitrone,
Preiselbeeren und Salat // 16,50€ a), c), g)

- als Cordon Bleu mit Schinken
und Käse + 2,50€
- als Allgäuer Variante mit süßem
Senf und Meerrettich mariniert,
bunter Salat // 18,50 € a), c), g), m)

SONNEN-KLASSIKER

„Sonnentopf“ // 26,50€ a), c), g)

3 Schweinelendchen vom Grill auf Eierspätzle mit
Champignonrahm und Käse überbacken, Salat

Frisches Zanderfilet und Saiblingsfilet // 31,50€ a), g)

mit Limettenschaum, Gemüse vom
Wochenmarkt und Petersilien-Risotto

Frische Kalbsleber „Berliner Art,, // 25,80€ a)

mit Apfel, Preiselbeeren, Röstzwiebeln und Salat

Rosa gebratenes Lammfilet // 27,80€ a), c), g)

mit einer Knoblauch-Kräuterkruste und
Sc. Hollandaise überbacken, Rotwein-Olivensoße,
Rahmtomaten und Prinzessbohnen

Zartes Kalbsfilet // 27,50€ a), g)

mit einer feinen Cognac-Morchelrahmsoße
und Gemüse vom Wochenmarkt

Allgäuer Zwiebelrostbraten // 28,50€ a), c), g), m)

Rumpsteak vom Grill mit Senfbutter
bestrichen, frische Röstzwiebeln, Salat
und hausgemachten Kässpätzten

Rinderfilet vom Grill c)

Sc.Bèarnaïse und eingelegte Perlzwiebeln

small cut // 22,00€

grand cut // 33,00€

„Schlemmer-Platte“

für zwei Personen // 70,00€ a), c), g), m) e250)

Mini Opa Egon Schnitzel, kleine Zwiebelrostbraten,
Lammfilet, Kikok Bratwurst, Prinzessbohnen,
Spitzkohl und Bratkartoffeln

Pikantes Wildragout aus der Region // 24,50 a), c)

in feiner Burgundersoße geschmort, Preiselbeeren,
Gemüse vom Wochenmarkt, Preiselbeeren
und hausgemachten Eierspätzle

BEILAGEN & SAUCEN

Bratkartoffeln // 4,50€ e250)

rote Zwiebeln / Speck / Frühlingslauch

Hauspommes // 5,00€ g)

dreierlei Pommes / sour cream

Kartoffelstampf // 4,50€ g)

mit Nussbutter

Eierspätzle // 4,00€ a), c)

Wilder Broccoli // 5,50€

mit gerösteten Pinienkernen

Bunter Salat // 4,00€ m), c)

Kirschtomaten / Hausdressing

Dreierlei Linsen // 4,00€ p), n)

Sc. Hollandaise / Sc. Bèarnaïse / Champignonrahmsoße je // 3,50€ a), c), g)

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Kleine Überraschung aus

der Patisserie // 6,50€ a), c), g)

mit Kaffee / Espresso / Cappuccino nach Wahl

Gebrannte Vanille Crème Brûlée // 7,20€ c), g)

Mango-Panna-Cotta // 9,50€

mit Kokos-Crumble, und Waldbeerengrütze

Gefüllte Kakaobohne // 12,50€

Dunkle mousse au chocolate mit Karamell,
Aprikosenkern und Orangensorbet

Affogato al caffè // 5,50€

veganes Vanilleeis, Sahne, Espresso
mit Baileys + 2,00€

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Fragen Sie unser Servicepersonal
die Sorten wechseln 0,25l // 5,00€