

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

Ofenfrisches Brot // 5,50€ a), g) 
mit hausgemachter Tomatenbutter
und Spundekäs


Garnelen // 18,50€ a), n)
im Pankoteig gebacken auf gebratenem
Marktgemüse, geröstetem Sesam und Dip

Vitello Tonnato // 14,50€ c), g)
Tranchen vom Kalbfleisch mit
Thunfischmousse und Kapernäpfel

Feldsalat // 8,50€ m) e250)
mit Kartoffel-Speckdressing, konfierte
Datteltomaten und Walnüssen *(auch vegan
erhältlich)*

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

Dreierlei gepickelte Beete // 13,50€ g) 
mit gerösteten Kernen, marinierte
Blattsalate und hausgemachtem Pesto

NEUIGKEITEN

Gekochter Tafelspitz // 25,50€ a), g), m)
Wurzelgemüse, Meerrettichrahmsoße
und frisch gehobeltem Meerrettich,
bunter Salat und Kartoffelstampf

**„Schlemmer-Platte“
für zwei Personen // 70,00€** a), c), g), m) e250)
Mini Opa Egon -Schnitzel, kleine Zwiebelrostbraten,
Lammfilet, Wildschweinbratwürstchen, Speck-
Malzkraut, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln


Pikantes Wildragout aus der Region // 24,50
in feiner Burgundersoße geschmort,
Portweinschalotten, Preiselbeeren, Gemüse vom
Wochenmarkt und hausgemachte Eierspätzle


SUPPEN

Klare Zitronengrassuppe // 9,80€ a) 
mit Ingwer, Limette, Thai-Basilikum,
Chilli, Dim-Sum und Garnele im Pankoteig


Getrüffelte Rahmsuppe // 8,50€ a), g)
von der Steckrübe mit Croûtons


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

**Dreierlei sous vide
gegarte Beete // 19,50€** g) 
mit Buttermilchespuma, Koriander
und Kartoffelstampf

BURGER REVOLUTION

"Sonnen-Burger" // 19,50€ a), c), e250), g)
Black Angus Beef / Trüffelhollandaise / Bacon /
Rucola / Tomate / Parmesan / Salsa Gonzales /
Hauspommes / sour cream

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

**Opa Egons Schnitzel
„Wiener Art.“ // 16,50€** a), c), g)
großes dünnes Schnitzel in feinem Butterschmalz
geruckelt, Zitrone, Preiselbeeren und Salat
als Cordon Bleu mit Schinken und Käse + 2,50€

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 hausgemachte
Kässpätzten

Rinderfilet vom Grill c)
Sc.Bèarnaïse und Portweinschalotten

small cut // 22,00€
grand cut // 33,00€

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) 

Speck-Malzkraut // 4,00€ e250)

**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€

 Vegane und vegetarische Gerichte
haben einen festen Platz auf unserer
Speisenkarte. Achten Sie auf dieses
Symbole.  -Vegan  -Vegetarisch

a) Gluten c) Ei g) Milch m) Senf
n) Sesam e250) Nitritpökelsalz p) Lupine

KLEINE À LA CARTE KARTE

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Ofenfrisches Brot // 5,50€ a), g)
mit hausgemachter Tomatenbutter
und Spundekäs

Vitello Tonnato // 14,50€ c), g)
Tranchen vom Kalbfleisch mit
Thunfischmousse und Kapernäpfel

Feldsalat // 8,50€ m) e250)
mit Kartoffel-Speckdressing, konfierte
Datteltomaten und Walnüssen
(auch vegan erhältlich)

Klare Zitronengrassuppe // 9,80€ a)
mit Ingwer, Limette, Thai-Basilikum,
Chilli, Dim-Sum und Garnele im Pankoteig

Getrüffelte Rahmsuppe // 8,50€ a), g)
von der Steckrübe mit Croûtons

AUS DER REGION

**Pikantes Wildragout
aus der Region // 24,50**
in feiner Burgundersoße geschmort,
Portweinschalotten, Preiselbeeren, Gemüse
vom Wochenmarkt und hausgemachte
Eierspätzle

**Leckere Wildschwein-
bratwürstchen // 17,50 €** g) m) e250)
auf Speck-Malzkraut mit Honig,
Jus, hausgemachte Röstzwiebeln
und Kartoffelstampf

BEILAGEN & SOBEN

Bratkartoffeln, Kartoffelstampf // 4,50 €
Hauspommes, dreierlei Pommes mit sour cream // 5,00 €
Wilder Broccoli mit gerösteten Pinienkernen // 5,50 €

Pilzrahmsauce, Sc. Bèarnaïse je 3,50 €

HAUPTGERICHTE

**Opa Egons Schnitzel
„Wiener Art.“ // 16,50€** a), c), g)
großes dünnes Schnitzel in feinem
Butterschmalz geruckelt, Zitrone,
Preiselbeeren und Salat als Cordon Bleu
mit Schinken und Käse + 2,50€

**Frische Kalbsleber
„Berliner Art.“ // 25,80€** a)
mit Apfel, Preiselbeeren, Röstzwiebeln
und Salat

„Sonnentopf“ // 26,50€ a), c), g)
3 Schweinelendchen vom Grill auf
Eierspätzle mit Champignonrahm
und Käse überbacken, Salat

Petersilien-Risotto // 18,50€ g)
mit frischem gebratenem Gemüse,
gerösteten Pinienkernen und
karamellisiertem Ziegenkäse

Curry von dreierlei Linsen // 18,50€ p), n)
mit sautiertem wildem Broccoli
und Sesam-Dip

„Sonnen-Burger“ // 19,50€ a), c), e250), g)
Black Angus Beef / Trüffelhollandaise /
Bacon / Rucola / Tomate / Parmesan / Salsa
Gonzales / Hauspommes / sour cream

FRISCH GEZAPFT VOM FASS

Krombacher Premium Pils	0,3 / 0,4	3,80 / 4,80€
Starnberg Hefeweizen	0,3 / 0,5	3,80 / 5,30€
Schwarzbier	0,3 / 0,5	3,80 / 5,30€
Krombacher alkoholfrei (Flasche)	0,33	3,80€
Starnberger Hell	0,3 / 0,5	3,80 / 5,30€

ein süffiges und vollmundiges Helles-
ein Bier „einfach zum Sitzenbleiben,,

DIGESTIF

MARBURGER NACHTWÄCHTER	3,00€
Kräuterlikör mit 38 Kräutern Familienrezept von 1727	
Unsere Obstbrände vom Birkenhof	5,80€
in Cognacfässern nachgelagert und mit 40%Vol. abgefüllt	
ALTE KIRSCH / ALTE QUETSCH / ALTE HIMBEERE / ALTE MARILLE / ALTE WILLIAMS-BIRNE / HASELNUSS	
GRAPPA RISERVA BARRIQUE	6,50€
GRAPPA DI PROSECCO	4,60€
COGNAC	6,50€
JUBILÄUMSAQUAVIT	3,50€
DOPPELKORN	3,00€
VODKA	4,00€
RAMAZOTTI / FERNET BRANCA / UNDERBERG / JÄGERMEISTER	3,00€
BAILEYS	3,50€
LIMONCELLO	3,50€
GRETCHEN	4,00€
Ginlikör mit Sauerkirschen	
VERSCHIEDENE GIN TONIC	8,50€

APERITIF

1 Glas Prosecco Spumante		6,20 €
aus dem Valdobbiadene	0,75l	30€
Aperol Spritz, Pomme Apfel Spritz, Amalfi		8,70€
Limoncello Spritz, Marille Spritz		
Hugo mit Holunderblütenlikör		8,70€
Lillet Wild Berry mit Beeren		8,70€
Alkoholfrei Crodino		6,70€
mit Tonic Water und Beeren		
Alkoholfreier Prosecco rosé	0,75l	30€
aus dem Rheingau Flasche		
„Werner,“		7,70€
Wermut aus der Pfalz weiß, rosé oder rot		mit Tonic + 2,50€

WEISSWEINE IM AUSSCHANK

	0,2l	
Unser Hausschoppen Daniel Riesling QbA trocken		7,10
Riesling halbtrocken, Gebrüder Ludwig Mosel		7,10
Silvaner QbA trocken, Franken		7,70
Weißburgunder QbA trocken, Baden		7,70
Weißherbst QbA , Baden		7,70
Chardonnay QbA trocken, Pfalz		7,70
Grüner Veltliner Weingut Weixelbaum		7,70

ROTWEINE IM AUSSCHANK

	0,25l	
Unser Hausschoppen Rot, ilmio Primitivo		8,70
Spätburgunder QbA trocken, Männle, Baden		9,00
Trollinger mit Lemberger Qualitätswein feinherb		7,70
Weingut Hirsch Württemberg		
Philipp Jakob Rotwein-Cuvée Qualitätswein		10,00
trocken Rheinland-Pfalz		
Zweigelt Weingut Weixelbaum		7,70