

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

SPEISEN IN DER SONNE




Zur Sonne
Hotel und Gasthaus

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Brotkonfekt // 5,50€ a), g) 
mit hausgemachter Tomatenbutter
und Oliventapenade

Algen-Glasnudelsalat // 18,50€ a), n)
mit frischen Früchten und geröstetem Sesam
wahlweise mit
- Zitronen-Thymian gebeiztem Lachs
- Riesengarnelen im Pankoteig

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

Wildkräutersalat // 12,50€ a), c), g) 
mit Orangen-Olivenöl-Vinaigrette und gebackenen
Parmesankräuterbällchen mit Pesto

Tatar vom Rinderfilet // 18,50€ a), c), g)
nach Familienrezept, Balsamicozwiebeln,
Wildkräutersalat und Parmesanhippe

**Lauwarmer Salat
vom Spanferkelbraten // 18,50€** a), m)
mit Trüffelvinaigrette, gebratenes Gemüse
und Röstzwiebeln

**Vorspeisen-Variation „Sonne,,
Für zwei Personen // 30,00€** a), c), g), n), m), p)
Köstlichkeiten aus der warmen und kalten Küche

APERITIF

1 Glas Prosecco Spumante aus dem
Valdobbiadene 6,00 €

Aperol Spritz, Pomme Apfel Spritz,
Amalfi Limoncello Spritz 8,50€

Hugo mit Floris Holunderblütenlikör 8,50€


Lillet Wild Berry mit Beeren 8,50€


Alkoholfrei Crodino mit Tonic Water
und Beeren 6,50€

Alkoholfreier Prosecco rosé aus
dem Rheingau Flasche 0,75l 25€


„Werner,, Wermut aus der Pfalz
weiß, rosé oder rot 7,50€
mit Tonic + 2,50€

SUPPEN

Rahmsuppe // 8,50€ a), c), g) 
von Strauchtomaten mit gebackenem
Parmesankräuterbällchen


Klare Zitronengrassuppe // 9,80€ a) 
mit Ingwer, Limette, Thai-Basilikum,
Chilli, 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, Gremolata,
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

**Original Frankfurter
Grüne Soße // 15,50€** c), g), n) 
mit gekochten Eiern, Wildkräutersalat
und Kartoffeln aus neuer Ernte



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

SONNEN-KLASSIKER

„Sonnentopf“ // 25,50€ 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,, // 15,50€** 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

small cut // 22,00€
grand cut // 33,00€
"Surf & Turf" + Riesengarnele // + 6,50€

BURGER REVOLUTION

"Sonnen-Burger" // 18,50€ a), c), e250), g)
Black Angus Beef / Trüffelhollandaise / Bacon /
Rucola / Tomate/Parmesan/Salsa Gonzales /
Hauspommes / Kräuterschmand

"Happy Fish" // 19,80€ a), m), g)
Frischer Saibling / Algensalat / Marktgemüse /
Wasabicreme / Gurken-Apfel-Relish
Hauspommes / Kräuterschmand

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

BEILAGEN & SAUCEN

Bratkartoffeln // 4,50€ e250)
rote Zwiebeln / Speck / Frühlingslauch
Hauspommes // 5,00€ g)
dreierlei Pommes / Kräuterschmand
Kartoffelstampf // 4,50€ g)
mit Nussbutter
Eierspätzle // 4,00€ a), c)
Wilder Broccoli // 5,50€
Pinienkerne
Bunter Salat // 4,00€ m), c)
Kirschtomaten / Hausdressing

**Sc. Hollandaise / Sc. Bèarnaïse/
Champignonrahmsoße je // 3,50€** a), c), g)
Original Frankfurter grüne Soße // 3,50€ a), c)

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)

**Hausgemachter Schoko-
Käsekuchen "New York Style,, // 9,50€** a), c), g)
mit Vanilleeis und frischen Beeren

Limoncello-Prosecco Sorbet // 8,50€ c), g) 
mit Physalis und Himbeeren

Affogato al caffè // 5,50€ c), g)
Vanilleeis mit Espresso

Nusseis mit Schlagsahne // 8,50€ c), g)
Baileys / Krokant

Desserteller „Sonne,, // 16,50€ a), c), g)
Hausgemachte Köstlichkeiten /
gerne mit zwei Löffel

