

## ZUM AUSKLANG

**Sonnenscheiner Milchreis mit warmen Früchten** ..... 4,80 €

Veredelt mit Sahne und einem Hauch Zimt.

**Eiscafé** ..... 4,50 €

Kühler Café mit Bourbon-Vanilleeis und Sahnehaube.

*Fragen Sie nach unseren Kuchen aus der Kuchenvitrine.*

### HALLO IM „SONNENSCHNHN“

*Es muss von Herzen kommen,  
was auf Herzen wirken soll.*

Dieses Zitat stammt von Johann Wolfgang von Goethe.

Wir machen unsere Arbeit gern und mit dem Herzen, verbunden mit dem Wunsch, dass unsere Arbeit und unsere Produkte auch Ihre Herzen erreichen oder die von Ihnen Beschenkten.

Das Damen-Team im Feinkostbereich unter der Leitung von **Anke Deisenroth** liebt es Präsente mit immer neuen Leckereien wunderschön für Sie einzukleiden.

**Dominik Starosta** unser Weinexperte, der mit Herzblut und mit großem Fachwissen immer auf der Suche nach interessanten Weinen und Spirituosen für Sie ist. Einen ganz besonderen Faible hat er für die Welt des Whiskys.

Das Brauerei-Team steht unter der Leitung von **Andre Köpp**. Reden Sie mit ihm über Bier und dann merkt man, dass er mit dem Herzen dabei ist. Das können Sie Schluck für Schluck schmecken.

Die Gastronomische Abteilung geführt von unserem Koch **Kai Weidner**, dem das Herz aufgeht, wenn seine Gäste glücklich sind und der sich über die Unterstützung vom freundlichen Serviceteam freut.

Und der Chef im „Sonnenschein“ **Markus Schoebel**, der häufig unsichtbar ist, weil er viel unterwegs ist, um für Sie neue Produkte zu entdecken. Nach Menschen, die so wie wir, Produkte entwickeln und herstellen, die Herzen berühren und Lächeln in die Gesichter zaubern.

**Das ist „Sonnenschein“ und das macht „Sonnenschein“ aus: Menschen mit Herz.**

Unsere Küchenzeiten enden eine Stunde vor den Ladenöffnungszeiten.

# SONNEN SCHEIN

Genuss seit 1875 · Witten/Ruhr



*Wir machen uns Gedanken!*  
**ZU JEDEM GERICHT  
EINE PASSENDE  
GETRÄNKE-  
EMPFEHLUNG!**

Schauen Sie in unsere Getränke-Karte. Oder wählen Sie eine Flasche aus unserem Weinsortiment und für ein kleines Korkgeld auf den Ladenpreis servieren wir Ihnen Ihren Wunsch-Wein.

**Noch ein kleiner Tipp:** viele Dinge aus unserer Speisekarte sind mit Produkten aus un-

serer Frischetheke oder Feinkostabteilung bereichert worden.

Vielleicht eine Inspiration für Ihren späteren Einkauf. Und sollten Sie noch keinen Appetit auf ein Dessert verspüren, die Kuchen aus unserer Kuchentheke könnten auch Ihr späteres Dessert Zuhause sein.

## SONNENSCHNEIDER KLEINIGKEIT

**Hausgebackenes Treberbrot, Baguette und mallorquinische Aioli** ..... 5,00 €

Eine hausgemachte Aioli ohne Ei, aber mit Vollmilch, Sonnenblumenöl und Jordan Olivenöl.

**Hausgemachtes Ruhrtaler Rillettes vom Landschwein mit Treberbrot und Baguette** ..... 6,00 €

Das Fleisch wird mit hauseigenem dunklen Ruhrtaler Bier und Kräutern mariniert und über Stunden zu Schmalzfleisch vollendet.

**Frisches Ruhrtaler vom Fass** ..... 0,25l 2,50 €

**Vegetarischer Spätzle-Gratin** ..... 6,50 €

Spätzle in einer weißen Sahnesauce mit Bergkäse gebacken.

**Weingut Pittner, Grüner Veltliner, Weinviertel, trocken** ..... 0,1l 2,50 €

## JAHRESZEITLICHER SALAT

**Vegetarischer Salat mit Haus-Dressing und getrockneten Cranberries** ..... 7,50 €

Blattsalate, Tomaten, Gurken und getrockneten Cranberries.

Unser Dressing: eine Liaison aus schwarzer und roter Johannisbeere, einzigartig.

**Weingut Paulinshof, Kestener Paulinshofberger Riesling Kabinett, Mosel, feinherb** .. 0,1l 4,50 €

**Salat mit Haus-Dressing und gebratenen Hähnchenstreifen und Cranberries** ..... 9,50 €

Die Hähnchenbrust braten wir in schwedischem Albaöl, ein Rapsöl mit feinem Buttergeschmack.

**Metzger Greenvieh, Pfalz, trocken** ..... 0,1l 3,00 €

**Auf Wunsch auch mit Semi's Apfel-Curry-Dressing.**

*Semi Hassine ist Küchenchef und Inhaber von unserem Partner-Restaurant „Fachwerk“ in Hattingen.*

## SUPPEN

**Aktuelle Tagessuppe** ..... 6,50 €

Öfter mal was Neues: je nach Markt und Saison – ob Hokaido-Kürbis, Grünkohl oder mal Waldpilze.

**Unsere Weinempfehlung des Tages** ..... 0,1l 2,50 €

**Gerahmte Fischsuppe mit Garnele, Venusmuscheln, Lachs und Kabeljau** ..... 8,50 €

Abgeschmeckt mit etwas trockenem Weißwein und Safran.

**Domaine La Renaudie Sauvignon Blanc, Loire, trocken** ..... 0,1l 3,00 €

## HAUPTGERICHTE

**Antipasti-Teller** ..... 13,50 €

Aus unserer Frischetheke: feinsten Schinken, Salami, Edel-Käse, Gourmetsalat, Oliven und Brot.

Wenn Sie auf den Geschmack gekommen sind, besuchen Sie unsere Frischetheke.

**Il Mio Rosso Merlot/Primitivo, Apulien, trocken** ..... 0,1l 3,00 €

**Sahne-Heringsstipp mit Drillingen** ..... 8,00 €

Unser „Stipp“ wird von Matjesfilets aus MSC-Fischfang (nachhaltiger Fischfang)

und nach traditioneller Art zubereitet.

**Caves Valcombe Fedant blanc, Wallis, trocken** ..... 0,1l 4,00 €

**Vegetarische Pasta in grüner Spinatsauce und Parmigiano** ..... 9,00 €

Blattspinat und Sahne zu einer cremigen Sauce vereint und mit Parmigiano Reggiano abgestimmt.

**Simonsvlei Chenin Blanc, Western Cape, trocken** ..... 0,1l 2,50 €

**Penne, in gerahmter Kirschtomatensauce mit feinem Wurzelgemüse, und Garnelen** ..... 16,50 €

Unsere Garnelen sind aus Wildfang und keine Zuchtgarnelen aus Asien.

**Marangona Lugana, Veneto, trocken** ..... 0,1l 4,00 €

**Iberisches Gourmettoast mit Salatbouquet** ..... 7,80 €

Milde Chorizo, Creme fraîche mit Paprika und eine Kombination aus Manchego

und Bergkäse als „Doppeldecker“ gebacken.

**Clot d'Encis, Terra Alta, trocken** ..... 0,1l 2,50 €

**Ruhrtaler Curry-Wurst mit Chili-Kartoffeln** ..... 8,00 €

Leckere Ruhrtaler Bratwurst von unserem Schwelmer Wurst- und Fleisch-Spezialisten Riemer,

kombiniert mit der hauseigenen Currysauce „Der Ruhrgebiets-Klassiker“.

**Frisches Ruhrtaler vom Fass** ..... 0,25l 2,50 €

**Junghahnbrust auf Erbspüree mit Champignonrahm und Kartoffelspalten** ..... 14,50 €

Ein Schuss Riesling gibt dem Gericht die passende Säure.

**Weingut Hirschhof Grauer Burgunder, Rheinhessen, trocken** ..... 0,1l 3,00 €

**Sauerbraten mit Cassis-Rotkohl und gebratenen Kartoffelkloß-Scheiben** ..... 15,50 €

Zartes Rindfleisch mariniert in einer Komposition von unseren Früchte-Balsam-Essigen.

**Du Toitskloof Pinotage, Stellenbosch, trocken** ..... 0,1l 3,00 €

**Geschmorter Hirschgulasch mit Waldpilzen, Butter-Spätzle, Rotkohl und Preiselbeer-Birne** ..... 18,90 €

Unser Gulasch aus magerer Hirschkeule klassisch verfeinert mit Spätburgunder.

**Weingut Mohr Spätburgunder, Rheingau, trocken** ..... 0,1l 4,00 €