

**Gebratene Junghahnbrust  
auf Paprika-Chilikraut mit Kartoffelspalten** ..... 14,00 €

Nicht nur für Kalorien-Bewusste! Paprika, Zwiebeln, Chili, Tomate und Kraut geschmort  
in Kombination mit der Hähnchenbrust – eines der Lieblingsgerichte unseres Chefs!

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

**In Spätburgunder geschmorte Ochsen-Bäckchen  
auf Sellerie-Kartoffelpüree mit Wurzelgemüse** ..... 19,50 €

Irische Ochsenbäckchen und deutscher Spätburgunder

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

— **ZUM AUSKLANG** —

**Herbder Schokoladenkuchen** ..... 5,00 €

mit Vanillesauce und Beerenkompott

**Landauer, Gewürztraminer Spätlese, lieblich** ..... 0,1l 4,00 €

*Fragen Sie nach unserer Eis-Karte  
oder Kuchen aus der Kuchenvitrine.*

**HALLO IM  
„SONNENSCH EIN“**

*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.**

# SONNENSCH EIN

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 Frischetteke 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** ..... 4,50 €  
Eine hausgemachte Aioli ohne Ei, aber mit Vollmilch, Sonnenblumenöl und Jordan Olivenöl.

**Hausgebackenes Treberbrot, Baguette und Kalamata-Oliven** ..... 4,50 €  
Diese griechischen Kalamon-Oliven sind ungefärbt, frei von Konservierungsstoffen und auch nicht mit anderen Zusätzen behandelt.

## UNSER STARTER

**Hausgebackenes Treberbrot, Schwarzbrot und Rillettes von Gans und Ente** ..... 9,00 €  
Fleur de Sel, Premium Olivenöl und vegetarische Tomaten-Kräutercreme.

*Mit diesem Starter lassen Sie es sich gut gehen, ob auf der Terrasse, im Garten oder im Restaurant.*

**Frisches Ruhrtaler vom Fass** ..... 0,25l 2,50 €  
Zum Start oder zur Kleinigkeit. Ein frisches Ruhrtaler Bier vom Fass passt immer dazu.  
Eine echte lokale Spezialität aus der hauseigenen Brauerei.

## JAHRESZEITLICHER SALAT

**Salat mit Haus-Dressing** ..... 7,00 €  
Blattsalate, Tomaten und Gurken. Unser Dressing: eine Liaison aus schwarzer und roter Johannisbeere, einzigartig.

**Palace de la Plage, Gascogne, süffig** ..... 0,1l 2,50 €

**Salat mit Haus-Dressing und Bergischem Rohmilch-Gouda** ..... 9,00 €  
Wir beziehen unseren milden Rohmilch-Gouda direkt von Dahlmann's Bauernhofkäserei aus dem Bergischen Land.

**Paulinshof Guts-Riesling, Mosel, trocken** ..... 0,1l 3,00 €

**Salat mit Haus-Dressing und gebratenen Hähnchenstreifen mit Sesam** ..... 9,00 €  
Die Hähnchenbrust braten wir in schwedischem Albaöl, ein Rapsöl mit feinem Buttergeschmack.

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

## HAUPTGERICHTE

**„Salvatore's“ Tomaten-Suppe mit Brot** ..... 6,00 €  
Für uns eine der besten Tomaten-Suppen in der Region! Der sardische Vollblut-Koch kocht sie für uns in seinem kleinen Restaurant „Pinocchio“ in Schwelm. Ein Besuch bei ihm lohnt sich.

**Conte di Campiano Sangiovese, Emilia Romagna, trocken** ..... 0,1l 2,50 €

**Antipasti-Teller** ..... 12,50 €  
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 €

**Garnelen-Pfanne mit Fenchel, Tomaten, Knoblauch-Ragout und Baguette** ..... 16,50 €  
Südfranzösische Lebensfreude an der Ruhr – mit einem Glas Weißwein oder Rosé das Leben bei den Sonnenscheinern genießen.

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

**„Hevener“ Gourmet-Toast mit Salatbouquet** ..... 7,00 €  
Ein „Doppeldecker“ gebacken mit Kochschinken, Crème fraîche und Bergkäse. Mehr als nur ein Snack.

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

**Ruhrtaler Curry-Wurst mit Chili-Kartoffeln** ..... 8,00 €  
Unsere leckere Bratwurst mit einer Curry-Sauce, welche mit einem Schuss Fritz-Kola verfeinert ist.  
Mit der Janur Curry-Gewürzmischung wird es zu dem Ruhrgebiets-Klassiker.

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

**Penne mit Pesto, Rucola, Parmiggiano und Kirschtomaten** ..... 10,00 €  
Feines Genoveser Pesto aus unserer Feinkostabteilung mit 24 Monate lang gereiften Bio-Parmiggiano aus der Frischetheke.

**Cantina Paladin Syrah, Veneto, süffig** ..... 0,1l 3,50 €

**Pasta in grüner Käsesauce** ..... 9,00 €  
Eine gerahmte Käsesauce, die durch eine italienische Kräutermischung eine grüne Farbe erhält.  
Vollendet noch mit etwas geriebenen Parmiggiano Reggiano.

**Sogno di Ulisse, Chardonnay, Abruzzen, trocken** ..... 0,1l 3,00 €