



DIE SONNE

RESTAURANT - EISCAFE - BAR

ANTIPASTI

- 1. Hausgemachte Bruschetta** 6,9
4 geröstete Ciabattascheiben, marinierte Tomaten, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl
- 2. Caprese** 10,9
Mozzarella Di Bufala, Kirschtomaten, Rucola, kaltgepresstes Olivenöl, hausgemachtes Pesto
- 3. Baby Calamari** 11,5
gebacken auf Ruccolasalat und hausgemachten Knoblauch Dip und frischer Zitrone
- 4. „Die Sonne“ Dip Variation** 7,9
hausgemachte Olivenpaste, Kichererbsendip mit Sesam und pikante Schafskäsecreme
- 5. „Die Sonne“ Antipasti** 12,5
eine Auswahl an verschiedenen Vorspeisen
- 6. Oliven Trilogie** ³ 6,5
ein Genuss, stammend aus Kalamata, Apulien und Kreta
- 7. Gebackene Schafskäseecken** 8,9
serviert mit Rucola Salat und Kirschtomaten
- 8. Gegrillte Peperonis** 7,9
mit hausgemachter Olivenöl-Knoblauch Emulsion
- 9. Hausgebackenes Pizzabrot** ¹ 6,5
wahlweise mit Olivenöl und Rosmarin oder mit Tomatensauce
- 10. „Die Sonne“ Carpaccio** 12,5
mit roter Beete, mariniertem Rucolasalat, griechischem Schafskäse, Walnüssen und Kürbiskernöl
- 11. Carpaccio di Carne** 12,9
hauchdünn geschnittenes Rinderfilet serviert mit Ruccolasalat, Parmesankäse und frischem Pfeffer
- 13. Vittelo Tonnato** 14,9
dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch, serviert mit einer hausgemachten Thunfischsauce, frischen Kapern und Sardellen

SUPPEN

- 14. Hausgemachte Tomatensuppe** 6,5
- 15. Suppe der Saison**
Frag nach unserer Suppe der Saison.

SALATE

- 16. Greco** ³ 11,5
Cherrytomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Peperoni, Griechischer Feta, Oregano und kaltgepresstes Olivenöl
- 17. La Luna** ¹ 13,9
Sonnen Salat Mix mit hausgemachtem Dressing und gegrillter Hähnchenbrust
- 18. „Die Sonne“ Salat** ¹¹ 14,5
gemischte Blattsalate mit Rucola, Kirschtomaten, Roastbeef, Garnelen, Grillgemüse, Mandeln, Grana Padano D.O.P und hausgemachtem Honig-Senf Dressing

- 19. Portofino Salat** ³ 13,9
Salat der Saison mit Mozzarella im Parmaschinkenmantel, Kirschtomaten, Walnusskernen, Orange und hausgemachtem Vinaigrette Dressing
- 20. Französischer Salat** 12,5
gemischter Salat, gebratener Ziegenkäse, Apfel, Orange, Walnüsse, Honig und Hausdressing
- 21. Kleiner Beilagensalat** 4,5
gemischte Blattsalate mit Balsamico-Dressing

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

- 22. Margherita** 9,5
Tomatensauce, Mozzarella, kaltgepresstes Olivenöl
- 23. Salami** ^{3,4} 10,5
Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrocknete Salami aus Kalabrien
- 24. Die Sonne Pizza** ^{3,4,11} 13,5
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat, Knoblauchöl
- 25. Salame piccante** ^{3,4} 12,9
Tomatensauce, Mozzarella, leicht scharfe italienische Salami, Knoblauchöl
- 26. Tonno** 12,9
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln Schwarze Oliven
- 27. Vegeteriana** ³ 11,9
Tomatensauce, Mozzarella, verschiedenes frisches Gemüse
- 28. Prosciutto e Funghi** ^{3,4,11} 12,5
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto, Champignons
- 29. Parma e Rucola** ⁴ 14,5
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter
- 30. Mafiosa** ³ 11,9
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano
- 31. Hawaii** ^{3,4,11} 11,9
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto, Ananas
- 32. Lachs e Rucola** 14,9
Tomatensauce, Mozzarella, geräucherter Lachs, Rucola
- 33. Firenze** ^{3,4,11} 13,5
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Prosciutto, Zwiebeln, Champignons
- 34. Tartufo (in der Saison)** 17,5
Tomatensauce, Mozzarella, schwarzer Trüffel, Trüffelöl, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano D.O.P
- 35. Pizza Greca** 12,9
Tomatensauce, Schafskäse, Oregano, Oliven, Peperoni
- 36. Pizza Quattro Formagi** 14,5
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Feta, Frischkäse
- 37. Pizza Gamberi** 15,5
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, frische Garnelen, kaltgepresstes Olivenöl, Knoblauch



DIE SONNE

RESTAURANT - EISCAFE - BAR

PASTA

38. Spaghetti alla Bolognese¹ mit hausgemachter Hackfleischsauce und Parmesankäse	12,9
39. Traditionelle Spaghetti Carbonara^{3,4,11} Spaghetti mit Speck, Ei, schwarzem Pfeffer und Parmesankäse	12,5
40. Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen verfeinert mit Sahne, Champignons, Rucola und Grana Padano D.O.P	15,9
41. Linguine mit Garnelen Kirschtomaten und Knoblauch, abgelöscht mit Weißwein	16,5
42. Penne Vegeteriana mit verschiedenem frischen Gemüse und italienischem Hartkäse	12,5
43. Linguine di Mare^{1,11} mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Hummersauce	16,5
44. Gnocchi salmone e spinaci mit frischem Lachs, Sahne und Spinat	15,5
45. Penne Apollo mit Hähnchenbrust, Sahne, Brokkoli Champignons und Parmesankäse	14,5
46. Spaghetti aglio e olio e peperoncini Spaghetti mit kaltgepresstem Olivenöl, frischem Knoblauch, scharfe Peperoni und Grana Padano D.O.P	12,5
47. Tagliatelle Salmone Bandnudeln in einer Tomaten-Sahnesauce und frischem Lachs	16,5
48. Pasta al Tartufo (in der Saison) Tagliatelle mit Trüffelcremesauce, Steinpilzen, schwarzem Trüffel und Trüffelöl	18,5

KIDS

49. Kinderpizza^{3,4} Salami, Schinken oder Margherita	7,5
50. Kinderspaghetti¹ mit Tomatensauce oder Hackfleischsauce	7,5
51. Hähnchennuggets mit Pommes, Ketchup und Mayo	8,5
52. Steakhouse Pommes mit Ketchup und Mayo	4,5
53. Süßkartoffel Pommes mit Ketchup und Mayo	4,9

DIE SONNE SPECIALS

54. Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit hausgemachter Gorgonzola-Safran Sauce und italienischem Hartkäse	15,9
55. Frische Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen, serviert mit gegrillten Schweinefiletmedaillons und italienischem Hartkäse	19,9

56. Die Sonne Lasagne Hausgemachte Lasagne nach Art des Hauses mit frischer Bolognese Sauce, Béchamel-Creme und italienischem Hartkäse	14,5
---	------

57. Risotto Gamberi Hausgemachtes Risotto mit Garnelen und Zucchini	16,5
---	------

STEAK

**Zart zubereitet auf unserem Lavasteingrill.
Wir servieren unsere Steaks mit Steakhouse Pommes,
frischem Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter.**

58. Zartes argentinisches Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, abgerundet mit Steakpfeffer und Meersalz	29,5
--	------

59. Surf ´n ´Turf¹¹ Argentinisches Rinderfilet, 2 Black Tiger Garnelen, Steakpfeffer und Meersalz	32,5
---	------

60. Argentinisches Rinderfilet feinstes Filet, abgerundet mit Steakpfeffer und grobem Meersalz	31,5
---	------

VARIATIONEN

61. Dorade Royale im Ganzen gegrillt mit Olivenöl, frischer Zitrone, Meersalz, Rosmarinkartoffeln und Blattspinat	23,9
--	------

62. Gegrilltes Filet vom Lachs dazu Rosmarinkartoffeln, Blattspinat und frische Zitrone	23,9
---	------

63. „Die Sonne“ Burger^{1,5} mit saftig gegrilltem Rindfleisch, italienischen Hartkäse, Rucola, sonnengereiften Tomaten und hauseigener Burgersauce, dazu Steakhouse Pommes Alternativ mit Süßkartoffelpommes + 1,5	13,9
--	------

64. Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Süßkartoffelpommes, frischem Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter	15,5
---	------

65. zart gegrilltes Kalbskarree serviert mit Steakhouse Pommes, gegrilltem Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter	26,9
--	------

66. „Die Sonne“ Black Tiger Garnelen gegrillte Black Tiger Garnelen mit frischem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und frischer Zitrone	24,9
---	------

67. Ratatouille mediterranes Gemüse mit Kartoffeln und Fetakäse	11,5
---	------

68. Halloumi Burger im Vollkornbun, sonnengereifte Tomaten, Parmesan, Basilikumpesto und Süßkartoffelpommes	13,5
--	------



DIE SONNE

RESTAURANT - EISCAFE - BAR

ALKOHOLFREIES

San Pellegrino oder Aqua Panna	0,75l	5,9
Tafelwasser	0,3l	2,6
still oder prickelnd	0,5l	4,5
Softdrinks ^{1,2,3,7,9}	0,3l	3,2
Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Johannisbeeren, Ginger Ale, Bitter Lemon		
Thomas Henry ¹⁴	0,2l	3,6
Tonic Water, Pink Grapefruit, Spicy Ginger, Cherry Blossom Tonic, Mystic Mango		
Säfte und Nektare der Marke Bauer	0,2l	2,9
Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Mango, Ananas, Cranberry	0,4l	3,9
Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.		
Mött's Kräuterlimonade aus Leipzig	0,33l	3,9
Unwiderstehlich lecker!		
Himbeerbrause ^{1,2}	0,4l	4,9
mit gefrorenen Himbeeren und frischer Minze		
fritz-kola ohne Zucker ^{1,2}	0,3l	3,5
Paulaner Spezi ^{1,2}	0,33l	4,2

FLASCHENBIER

Paulaner Hefe - Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,5
Paulaner hell alkoholfrei	0,33l	3,2
Paulaner Zwickl	0,4l	4,2
Das beliebte naturtrübe Kellerbier		

FASSBIER

Paulaner	0,3l	0,5l
Pilsener	3,2	4,5
Urmünchner dunkel naturtrüb	3,2	4,5
Hefe-Weißbier hell	3,2	4,5
Paulaner Münchner helles	3,2	4,5

Bierspezialitäten

Radler ^{1,2}	3,2	4,5
Diesel ^{1,2}	3,2	4,5
Weizenradler ^{1,2}		4,5
Bananenweizen ^{1,2}		4,5
Krefelder ^{1,2} (Paulaner Pilsner und Cola)	3,2	4,5

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee der Premiummarke Lavazza

Espresso ¹²	2,1
Espresso Macchiato ¹²	2,9
Doppio Espresso ¹²	3,9
Cappuccino ¹²	3,2
Latte Macchiato ¹²	3,5
Cafe Crema ¹²	2,8
Cafe Crema entkoffeiniert	2,8
Milchkaffee ¹²	3,2
Chococino ¹² <i>heiße Schokolade mit einem Espresso Shot</i>	4,2
Heiße Schokolade der Marke Eraclea	3,6

GIN & TONIC

Waldbeer Gin & Tonic	8,5
Gordons Pink Gin, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic, Beerenfrüchte	
Gin & Grapefruit	8,5
Tanqueray Sevilla, Thomas Henry Grapefruit Lemonade, Grapefruit	
„Die Sonne“ Gin & Tonic	9,0
Gin Mare, Thomas Henry Tonic Water, frischer Basilikum, Limette	
Schwarzwälder Gin	11,0
Monkey 47, Thomas Henry Tonic Water, Zitrone	

Lust auf Cocktails, Highballs und mehr?

Frag nach unserer Cocktailkarte.

TEATIME IN DER SONNE

Tee der Premium Marke Whittington

Whittington Tee im Glas	3,2
<i>Frag nach unserer Teekarte - Du wirst überrascht sein!</i>	
Frischer Ingwertee	3,5
Frischer Minztee	3,5

EIGENKREATIONEN

Serviert im Brooklyn Glas

Rhabarber-Limonade ^{1,2}	4,9
mit Limettenscheiben und frischem Basilikum	
Holunder-Limonade ^{1,2}	4,9
mit frischer Zitrone und Minze	
„Die Sonne“ Iced Tea ^{1,2}	4,9
Grüner Tee und Kaktusfeige mit frischer Limette und Minze	



DIE SONNE

RESTAURANT - EISCAFE - BAR

DIGESTIF

Ramazotti	2cl	3,6
Limoncello	2cl	3,6
Grappa		
Frag nach unserer Grappa Selection.		
Sambucca	2cl	3,5
Baileys	4cl	3,9
Frangelico	2cl	3,6
italienischer Haselnusslikör		
Whiskey		
Frag nach unserer Malt Selection.		
Martini Bianco ⁶	5cl	6,5
Tequila Jose Cuervo	2cl	3,6
Williams Birne	2cl	3,6
Jägermeister	4cl	5,5
Fernet Branca	4cl	5,5
Ron Zacapa 23 Rum	2cl	5,9
Campari Orange oder Soda	4cl	6,5

PRICKELNDES

Ruggeri Prosecco Frizante*	0,1l		0,75l
Geldermann Sekt Grand Brut*	5,5		25,0
Geldermann Sekt Rosé*			36,0
			36,0

APERITIF

Aperol Spritz ^{1,2,5}	6,9
Aperol, Soda Water, Prosecco, Orange	
Holunder Spritz ^{1,2}	6,9
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze und Limetten	
Lillet Wild Berry ^{1,2,5}	6,9
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beerenfrüchte	
Rhub Aperol ^{1,2,5}	6,9
Aperol, Rhabarberlimonade, Minze und Grapefruit	

ROSÉWEIN

Die Sonne Edition Rosé	0,2	0,5	0,75
Spezialabfüllung für die Sonne			
Bruno Andreu - Aromatic Grenache - Rosé* (Pays d'Oc)	6,5		23,5
Himbeeren - Erdbeeren - leicht			
Erdbeere und Himbeer gepaart mit einer angenehmen Säure sorgen für reichlich Trinkspaß im Glas.			
Weingut Stübingen - Summer Kiss Rosé* (Pfalz)	6,5		23,5
Sauerkirsche - Zitrus - leichte Süße - lebendig			
Der perfekte Begleiter für warme Sommertage!			

WEISSWEIN

Die Sonne Edition Weiß	0,2	0,5	0,75
Spezialabfüllung für die Sonne			
il Portone - Pinot Grigio* (Venezien)	6,5	12,5	
stilvoll - fruchtig - leicht			
Zeit für Venedig! Weißwein aus einer der schönsten Regionen Italiens.			
Weingut Stübingen - Riesling* (Pfalz)	6,5		23,5
Zitrone - Apfel - Pfirsich			
Typisch Riesling! Spritziger fruchtiger Riesling, der durch seinen Trinkfluss und seiner Leichtigkeit zu überzeugen weiß.			
Bruno Andreu - Aromatic Chardonnay* (Pays d'Oc)	6,5		23,5
Pfirsich - cremig - ausbalanciert			
Der Klassiker unter den Weissweinen, versetzt mit einem Hauch Walnuss. Der ideale Begleiter zu jedem Anlass.			
Weingut Stübingen - Weißburgunder* (Pfalz)	6,9		23,5
Birne - Aprikose - helle Blüten			
Weißburgunder pur! Birne, Aprikose und ein wenig Schmelz! Der perfekte Begleiter für leichte Gerichte.			
Weinschorle* Lieblicher Hauswein*	5,9		
	6,5	12,5	

ROTWEIN

Die Sonne Edition Rot	6,9	12,9	
Spezialabfüllung für die Sonne			
Bruno Andreu - Aromatic Merlot* (Pays d'Oc)	6,5		23,5
vollreife Kirschen - weich - harmonisch			
Die Sonne Südfrankreichs direkt im Glas!			
Doppio Passo - Primitivo* (Salento)	6,9		24,9
Brombeeren - Kirsche - Waldfrüchte			
Unser Geschmackswunder aus Süditalien.			
Mandarossa - Nero d'Avola* (Sizilien)	6,5		23,9
Pflaume - Brombeere - Feige			
Everybody´s darling. Vollmundig würzig, mit sehr eleganten Tanninen. Ein Wein mit Power ohne schwer zu wirken.			
Bruno Andreu - Aromatic Syrah* (Pays d'Oc)	6,9		24,9
dunkle Früchte - kraftvoll - würzig			
Eine Hommage des Winzers an die Liebe zum Wein.			
Lieblicher Hauswein*	6,5	12,5	



**HAT ES DIR GESCHMECKT ?
BEREITE DER KÜCHE EINE FREUDE!**

Ein Dankeschön für das Küchen-Team.

Eine Flasche Wein für 10 Euro

Ihr findet uns auch online unter www.sonne-merseburg.de

[die_sonne_merseburg](#)

[die_sonne_merseburg](#)