

IHR MENÜ ZUM SELBST ZUSAMMMENSTELLEN

Hier können Sie sich Ihr persönliches Menü zusammenstellen. Bei einer kompletten Menüauswahl berechnen wir Ihnen einen günstigeren Preis.

Salate:

Preis pro Person

- | | |
|---|------|
| - Wildkräutersalat | 7,50 |
| - Gemischter Blattsalat | 5,00 |
| - Gemischter Salat | 5,80 |
| -Preiselbeer Dressing | |
| -Balsamico Dressing | |
| -French Dressing | |
| - Zur Wahl: | |
| -Gratinierter Ziegenfrischkäse | 4,50 |
| -Knusprige Brust vom Maishähnchen | 7,50 |
| -Ein gebratenes Schwarzwälder Forellenfilet | 8,50 |

Vorspeise:

- | | |
|---|-------|
| - Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenfrischkäse und Salatbouquet | 7,00 |
| - Risotto mit gebratenen Pilzen, Kirschtomaten und Parmesan | 8,00 |
| - Rote Linsen mit Garnele | 9,50 |
| - Gemüse Tatar mit Limetten, Olivenöl und Burrata | 9,50 |
| - Lachs Tatar mit Avocado, Limetten, Kräuter Sauce und geröstetem Toast | 12,00 |
| - Rinder Tatar mit Cornichons, Schalotten, Schnittlauch und frischem Eigelb | 13,50 |
| - Rinderfilet Carpaccio mit Rucola und Parmesan | 14,00 |

IHR MENÜ ZUM SELBST ZUSAMMMENSTELLEN

Suppen:

Preis pro Person

- | | |
|---|------|
| - Süßkartoffel- Chili Suppe | 4,50 |
| - Kartoffelsuppe mit Croutons | 4,50 |
| - Tomatensuppe mit Sahnehaube | 4,50 |
| - Orangen- Ingwer Suppe | 4,50 |
| - Brühe mit Flädle und frischem Schnittlauch | 4,50 |
| - Badische Festtags Süsspchen | 6,00 |
| - Klare Tomatenessenz mit Tomaten Sorbet | 7,50 |
| - Wild Consommé mit Wildmaultasche und Zwiebelschmelze | 8,50 |
| - Schlehdorn's Fischsuppe mit Forelle, Lachs und Zander | 9,50 |

IHR MENÜ ZUM SELBST ZUSAMMMENSTELLEN

Hauptgänge Fleisch:

preis pro Person

- Rindersaftgulasch vom Bio Weiderind mit Gemüse vom Markt
und geschmälzten Kartoffelknödel 18,50
- Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Pilzen
und geschmälzten Spätzle 18,50
- Wildragout mit Wacholder Sauce, Preiselbeer Birne
Apfelrotkraut und geschmälzten Spätzle 19,00
- Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel mit Cassis Sauce
Gemüse vom Markt und hausgemachte Nudeln 21,50
- Ballotine vom Perlhuhn mit Rahm Sauce, Gemüse vom Markt
und Kräuter Risotto 25,50
- Rosa gebratener Wildrücken mit Wacholder Sauce,
Preiselbeer Birne, gefüllter Wirsing und geschmälzten Spätzle 33,50
- Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Morchelrahm Sauce,
Gemüse vom Markt und hausgemachte Gnocchi 35,50
- Rosa gebratenes Rinderfilet mit Sauce Bernaise,
Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin 35,50

IHR MENÜ ZUM SELBST ZUSAMMMENSTELLEN

Hauptgänge Fisch:

Preis pro Person

- 4 Black Tiger Garnelen gebraten in Knoblauchöl
mit Kokos Curry Sauce und asiatischen Roten Linsen 17,50
- Gebratene Schwarzwälder Forellenfilets mit Mandelbutter,
Gemüse vom Markt und Forchheimer Bio Kartoffeln 18,00
- Gebratenes Zanderfilet mit Riesling Sauce, Zuckerschoten,
Kirschtomaten und hausgemachten Nudeln 20,50
- Confiertter schwarzer Heilbutt mit Rote Beete Sauce, Brokkoli
Lauch und Selleriepüree 21,50
- Gebratener Wolfsbarsch mit Pimento Sauce, Sesam Spinat
und Beluga Linsen 22,00
- Seeteufel unter Nusskruste mit Winzer Sekt Sauce,
Zweierlei Karotte und Safran Risotto 26,50
- Gebratener Steinbutt mit Basilikum Sauce, mediterranem Gemüse
und cremige Polenta 31,00

Hauptgänge Vegetarisch:

- Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse vom Schwendehof,
Gemüse vom Markt und Zwiebelschmelze 13,00
- Gefüllte Flädleroulade mit Süßkartoffel dazu Riesling Sauce
und Gemüse vom Markt 15,00
- Hausgemachte Frischkäse Maultaschen
mit Gemüse vom Markt und brauner Butter 17,50
- Hausgemachte Tortellacci mit Ricotta und Blattspinat,
dazu Kirschtomaten, Parmesan und Salbeibutter 18,50

Bitte fragen Sie nach, falls Sie weitere Gerichte wünschen!

Hotel Schlehdorn, Familie Dünnebacke, Am Sommerberg 1, 79868 Feldberg, Tel.: +49 7655 91050
Fax: +49 7655 910543, Email: hotel@schlehdorn.de, Web: www.schlehdorn.de

IHR MENÜ ZUM SELBST ZUSAMMMENSTELLEN

Dessert:

Preis pro Person

- | | |
|---|-------|
| - Schwarzwälder Kirschcreme im Glas | 5,50 |
| - Zweierlei Mousse au Chocolat mit frischen Früchten | 6,50 |
| - Gebrannte Creme von der Tonkabohne mit frischen Früchten | 6,50 |
| - Vanille Panna Cotta mit Himbeer Purée | 6,50 |
| - Apfel crumble mit Vanilleeis | 6,50 |
| - 3 Kugeln hausgemachtes Sorbet | 7,00 |
| - Hausgemachtes Parfait mit Zabaglione und frischen Obst | 7,50 |
| - New York Cheese Cake mit hausgemachten Sorbet | 8,50 |
| - Schokoladen Kuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis, Sahne
Und frischen Früchten | 9,50 |
| - Schlehdorn´s Dessert Variation bestehend aus 5 Komponenten | 14,50 |

Für den Hunger um Mitternacht:

- | | |
|--|------|
| - Kartoffelsuppe mit Croûtons | 3,50 |
| - Kartoffelsalat mit Frikadellen | 3,50 |
| - Gulaschsuppe mit hausgemachten Steinofenbrot | 4,00 |
| - Currywurst mit hausgemachten Steinofen Brot | 4,50 |
| - Käsevariation mit Chutney und Baguette | 4,80 |