

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

REGIONAL

Durch die Verwendung regionaler Produkte weisen wir nicht nur auf die Besonderheit unserer Heimat hin, sondern unterstützen damit auch gezielt die Landwirte im Hochschwarzwald. Diese garantieren die Erzeugung wertvoller und gesunder Lebensmittel und bewahren mit ihrer Bewirtschaftung der Flächen die abwechslungsreiche Vielfalt und Einzigartigkeit unserer Landschaft.

SAISONAL

Wir bringen es auf den Teller, wenn's in den Gärten der Region wächst.

Bei der Zubereitung unserer Speisen achten wir besonders darauf, Zutaten entsprechend der aktuellen Jahreszeit zu wählen. Wir starten das Jahr im Frühling mit Erdbeeren, Spargel und frischem Bärlauch. Pfifferlinge und Steinpilze begleiten uns über den Sommer, bis in den Herbst hinein. Abgelöst werden sie durch Kürbis und allen Arten von Wurzelgemüse. Den Jahresabschluss bilden Kohl und Maronen. Die bunte Vielfalt der Jahreszeiten spiegelt sich auf unseren Tellern wider.

EMOTIONAL

Bei uns bekommen Sie Gerichte wie früher, aber neu interpretiert.

Freuen Sie sich auf Gerichte wie früher bei Oma, die mit schönen Kindheitserinnerungen verbunden sind. Klassische Garmethoden, wie das Schmoren, sind heutzutage in den Haushaltsküchen nicht mehr weit verbreitet. Deshalb genießen Sie in Schlehdorn's Stuben unter anderem den klassischen Schmorbraten. Ergänzt werden diese mit Lieblingsgerichten, die sowohl uns als auch unsere Gäste geschmacklich überzeugen.



Unsere
Naturpark-
gerichte



Unsere
vegetarischen
Gerichte



Unsere
Lieblings-
gerichte



Unsere Gerichte
mit „SanVino“
Produkt










Leckeres Essen, Rezept-Inspirationen und Neuigkeiten aus Schlehdorn's Stuben – Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram und teilen Sie Ihren Schlehdorn's Stuben Moment mit der Welt, mit uns und Ihren Freunden sowie Ihrer Familie Zuhause.







Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.





Vorspeisen

Bunter Salatteller (auch vegan möglich) mit Balsamico-Dressing ⁵	7,50€	 
Carpaccio vom Naturpark Rind ⁵ mit Baguette, Feldsalat, Pflaumen-Dressing und Parmesan	12,00€	
Geflämmt Schwarzwälder Lachsforelle mit Spinat-Apfel-Joghurt-Sud, Dill und Toast	14,00€	
Gebratene Garnelen (3 Stück) mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauchöl und geröstetem Baguette ⁵	14,00€	
Marinierte bunte Beete ⁵ mit gratiniertem Ziegenfrischkäse, Badischem Feldsalat, „San Vino“ Traubenkern-Preiselbeer-Dressing und gerösteten Nüssen	12,00€	 

Suppen

Klare Rinderbrühe mit Flädle und Schnittlauch	6,50€	
Kürbis-Creme-Suppe mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sahnehaube	7,50€	 
Maronen-Creme-Suppe mit Kardamom-Schaum und Kracherle	8,50€	








Nummernsystem:

⁵ geschwefelt |  Naturparkgerichte |  vegetarisch |  Lieblingsgerichte |  Gerichte mit „San Vino“ Produkt





Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.





Vegetarisch

Hausgemachte Maultaschen mit Ricotta, Hokkaido-Kürbis, „San VINO“ Traubenkernmehl, Kirschtomaten, Salzeibutter und Parmesan	18,50€	 
Schlehdorn's Veganer Kürbis-Kichererbsen Burger mit Cashew-Tahini-Sauce, Blattsalat, Tomaten und Gurken	17,50€	
Hausgemachte Maronen-Kartoffel-Kissen (Gnocchi) mit Rucola-Pesto, Wurzelgemüse und Parmesanschaum	16,00€	
Rote Beete Risotto ⁵ mit Kirschtomaten, Ziegenfrischkäse und frischen Kräutern	16,00€	
Schlehdorn's Grünes Curry (vegan) mit Kokosmilch, Gemüse der Saison, geräuchertem Tofu und Basmatireis	16,00€	 

Fisch & Krustentiere

Gebackene Schwarzwälder „Five Spice“ Forellenmedaillons ⁵ mit Schwarzwälder Miso-Mayonnaise, Spitzkohl und Kartoffelpüree	22,00€	
Gedämpfter Kabeljau ⁵ mit Pommery Senf-Sauce, Wurzelgemüse und Schwarzwälder Linsen	22,00€	
Gebratene Lauchringer Saiblings Medaillons ⁵ mit Zitrone, Mandelbutter, Brokkoli und Forchheimer Bio Kartoffeln	22,00€	
Gebratener Zander ⁵ mit Badischer Sekt-Sauce, Rahm-Sauerkraut, Pesto und Kartoffelpüree	23,00€	






Nummernsystem:

⁵ geschwefelt |  Naturparkgerichte |  vegetarisch |  Lieblingsgerichte |  Gerichte mit „San VINO“ Produkt

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.





Fleisch & Geflügel

24 Stunden Niedertemperatur gegarter Rinderbraten vom Bio Bauern ⁵ mit Burgunder-Sauce, Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle	21,50€	
Gebratenes Steak vom Naturpark Rind (200g) mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse der Saison und Pommes Frites	26,50€	
Geschnetzeltes vom heimischen Wild aus der Keule geschnitten ⁵ mit Rahm-Sauce, Preiselbeer-Birne, Brokkoli, frischem Apfel-Rotkraut und Serviettenknödel	25,50€	
Burger vom „Bruder“ Zicklein vom Stieghof in Albruck mit Preiselbeeren-Meerrettich-Schmand-Sauce, Brie, Tomate und Gurke	19,00€	
Sous Vide garte Entenbrust ⁵ Hoisin-Orangen-Jus, Maronen, Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödel	21,00€	

Auf Vorbestellung (ab 2 Personen, bitte am Vormittag bestellen, spätester Beginn um 19:00 Uhr)

Käsefondue ⁵ mit ofenfrischem Baguette, Champignons, Zucchini und Paprika sowie Cornichons	p.P. 23,00€	
Fleischfondue (Rinderbrühe) mit Rind, Schwein und Huhn, sowie verschiedenen Saucen, Zucchini, Champignons und Paprika dazu wahlweise Baguette oder Pommes Frites ⁵	p.P. 25,00€	
Raclette mit Forchheimer Bio Kartoffeln, Schweizer Raclette-Käse und Beilagen: Zwiebeln, Paprika, Cornichons, Champignons, Tomaten, Zucchini, Ananas, Landjäger, Speck und Salami sowie süß-scharfe Sauce und Knoblauch-Sauce	p.P. 23,00€	
Rosa gebratener Rücken vom heimischen Wild ⁵ mit Burgunder-Sauce, Gemüse vom Markt, Rotkraut, Preiselbeer-Birne und geschmälzten Spätzle	p.P. 34,00€	
Geschmorte Kalbshaxe ⁵ mit Honig-Milch-Sauce, glasierten Karotten und geschmälzten Spätzle	p.P. 32,00€	

Nummernsystem:

⁵ geschwefelt |  Naturparkgerichte |  vegetarisch |  Lieblingsgerichte |  Gerichte mit „San Vito“ Produkt





Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Dessert

Zitronen Sorbet ⁵ mit frischer Orange und Minze sowie Badischem Sekt	7,50€	 
oder		
mit Blackdeer Vodka der Brennerei Binzenberger	8,90€	
Schwarzwälder Kirsch Dessert	10,50€	
mit Sauerkirsch-Sorbet, Schokoladen-Crumble und Schokoladen-Creme		
✓ Dazu empfehlen wir den Kirsch Cuvée der Brennerei Marder	7,90€	
Maronen-Creme	9,50€	
mit Apfelmouss, Biskuit und Hippe		
✓ Dazu empfehlen wir den Marillen Brand der Brennerei Binzenberger	4,20€	
Weißer Schokolade mit Mandarine ⁵	10,50€	
mit Mandarinenmouss, Baiser, Mandarinengelee und Cornflakes		
✓ Dazu empfehlen wir den Mandarinengeist der Brennerei Marder	7,20€	
Käsevariation vom Schwendehof in Lenzkirch	12,50€	
(Bergbauernkäse, Rotschimmelkäse, Brie Art, Camembert, Weinkäse) mit hausgemachten Chutneys und Apfel		
✓ Dazu empfehlen wir Portwein Important vom Weingut Lorenz & Corina Keller	9,80€	
Eis mit frischen Früchten und Baiser	je 3,80€	
<ul style="list-style-type: none">• Zimt-Eis• Vanille• Schokolade• Walnuss• Zitrone• Mango-Passionsfrucht-Sorbet• Sauerkirsch-Sorbet		

Nummernsystem:

⁵ geschwefelt |  Naturparkgerichte |  vegetarisch |  Lieblingsgerichte |  Gerichte mit „San Vino“ Produkt

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Kindergerichte



Pommes mit Ketchup	5,50€	
Schweine-Schnitzel mit Pommes	12,50€	
1 Wienerle mit Pommes	7,50€	
Spätzle mit Rahm-Sauce	7,50€	
Kinder-Käsespätzle	7,50€	
Spaghetti mit Tomaten-Sauce	7,50€	
Spaghetti mit Bolognese-Sauce	8,50€	

Nummernsystem:

⁵ geschwefelt | Naturparkgerichte | vegetarisch | Lieblingsgerichte | Gerichte mit „San Vino“ Produkt

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Mittagsimbiss Wochenübersicht

Montag

Lasagne mit Hackfleisch oder Gemüse

Dienstag

Leberkäs mit Kartoffelecken und Quark

Mittwoch

Gerollte Fleisch-Maultaschen in der Brühe
oder
Gerollte Frischkäse-Spinat-Maultaschen in Gemüsebrühe

Donnerstag

Bauern-Omelette mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln und Eiern

Freitag

Linseneintopf mit Wienerle





Samstag

Penne mit Tomaten-Sauce, Bolognese
oder Pesto

Sonntag

Kartoffel-Lauch-Gratin

Nummernsystem:

⁵ geschwefelt |  Naturparkgerichte |  vegetarisch |  Lieblingsgerichte |  Gerichte mit „San Vino“ Produkt