

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.

Eine kleine Info für unsere Gäste: Bitte geben Sie Ihre Speisen-Bestellung bis 20 Uhr auf.



Leckerer 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 und Ihrer Familie Zuhause.



Nummernsystem: 1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoff oder konserviert | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker | 5. geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. gewachst | 8. mit Phosphat | 9. mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln | 10. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel | 11. enthält eine Phenylalaninquelle | 12. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 13. koffeinhaltig | 14. Chininhaltig |  Naturparkgerichte |  vegetarisch |  Lieblingsgerichte |  Gerichte mit „San VINO“ Produkt

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Liebe Gäste,

wir bitten Sie Ihr Wunschmenü vorzubestellen und bis 19:00 Uhr zu starten. Bitte haben Sie Verständnis, dass keine Änderungen möglich sind.

Schlehdorn's Stuben Menü

Hausgemachte Wildsülze

mit badischem Feldsalat und
„San VINO“ Traubenkern-Preiselbeer Dressing

Klare Tomaten-Essenz

mit Tomaten-Basilikum Sorbet und Tomatenconcassée

Hausgemachte Trüffel Nudeln

mit cremiger Trüffel Sauce und frisch geriebenem Trüffel

Rosa gebratener Wildrücken

mit Sauerkirsch Sauce, Mandel Brokkoli, Maronen und Semmelknödel

Hausgemachtes Honig Zimt Parfait

mit Hippe, Schokoladen-Crumble und Glühwein Schaum

~~99 €~~ 79 €

Schlehdorn's Stuben Menü vegetarisch

Rote Beete Carpaccio

mit gratiniertem Ziegenfrischkäse, badischem Feldsalat und
„San VINO“ Traubenkern-Preiselbeer Dressing

Klare Tomaten-Essenz

mit Tomaten-Basilikum Sorbet und Tomatenconcassée

Hausgemachte Trüffel Nudeln

mit cremiger Trüffel Sauce und frisch geriebenem Trüffel

Hausgemachte Maultaschen


mit Ricotta, Blattspinat, Pinienkernen, getrockneten Tomaten „San VINO“ Traubenkernmehl, Rucola Pesto und Parmesanschaum

Hausgemachtes Honig Zimt Parfait

mit Hippe, Schokoladen-Crumble und Glühwein Schaum

~~85 €~~ 68 €



Nummernsystem: 1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoff oder konserviert | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker | 5. geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. gewachst | 8. mit Phosphat | 9. mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln | 10. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel | 11. enthält eine Phenylalaninquelle | 12. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 13. koffeinhaltig | 14. Chininhaltig |  Naturparkgerichte |



vegetarisch |



Lieblingsgerichte |









Gerichte mit „San VINO“ Produkt




Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.


Vorspeisen




Bunter Salatteller (auch vegan möglich) mit Balsamico-Dressing ⁵	8,50€	
Carpaccio vom Naturpark Rind ⁵ mit Baguette, Feldsalat, Pflaumen Dressing und Parmesan	15,00€	
Geflämmte Schwarzwälder Lachsforelle mit Spinat-Apfel-Joghurt-Sud, Dill und geröstetem Baguette	16,00€	
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 gekochter Ochsenbrust, Flädle und Schnittlauch	7,50€	
Kürbis-Creme-Suppe mit gebratener Garnele, Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sahnehaube	9,50€	
Maronen-Creme-Suppe mit Kardamom-Schaum und Kracherle	8,50€	










Nummernsystem: 1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoff oder konserviert | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker | 5. geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. gewachst | 8. mit Phosphat | 9. mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln | 10. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel | 11. enthält eine Phenylalaninquelle | 12. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 13. koffeinhaltig | 14. Chininhaltig |  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, Salbeibutter und Parmesan	20,50€	 
Schlehdorn's Veganer Kürbis-Kichererbsen Burger mit Cashew-Tahini Sauce, Blattsalat, Tomaten und Gurken	19,50€	
Hausgemachte Maronen-Kartoffel-Kissen (Gnocchi) mit Rucola-Pesto, Wurzelgemüse und Parmesanschaum	18,00€	
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	16,50€	 

Fisch & Krustentiere

Gebackene Schwarzwälder Five Spice Forellenmedaillons ⁵ mit, Schwarzwälder Miso Mayonnaise, Spitzkohl und Kartoffelpüree	22,00€	
Gebratenes Wolfsbarschfilet ⁵ mit Safran Sauce, Wurzelgemüse und schwarzem Risotto	23,00€	
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	24,00€	








Nummernsystem: 1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoff oder konserviert | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker | 5. geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. gewachst | 8. mit Phosphat | 9. mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln | 10. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel | 11. enthält eine Phenylalaninquelle | 12. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 13. koffeinhaltig | 14. Chininhaltig |  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	22,00€	
Gebratenes Steak vom Naturpark Rind (200g) mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse der Saison und Pommes Frites	26,50€	
Ragout vom heimischen Wild ⁵ mit Burgunder Sauce, Preiselbeer-Birne, Brokkoli, frischem Apfel-Rotkraut und Serviettenknödel	21,00€	
Burger vom „Bruder“ Ziecklein vom Stieghof in Albbruck mit Preiselbeeren-Meerrettich-Schmand-Sauce, Brie, Tomate und Gurke	21,00€	
Sous Vide garte Entenbrust ⁵ Hoisin-Orangen Jus, Orangenfilets, Maronen, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel	24,00€	

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€	
Geschmorte Kalbshaxe ⁵ mit Honig-Milch-Sauce, glasierten Karotten und geschmälzten Spätzle	p.P. 32,00€	
Rosa gebratener Rücken vom heimischen Wild ⁵ mit Burgunder-Sauce, Gemüse vom Markt, Rotkraut, Preiselbeer-Birne und geschmälzten Spätzle	p.P. 34,00€	



Nummernsystem: 1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoff oder konserviert | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker | 5. geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. gewachst | 8. mit Phosphat | 9. mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln | 10. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel | 11. enthält eine Phenylalaninquelle | 12. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 13. koffeinhaltig | 14. Chininhaltig |  Naturparkgerichte |



vegetarisch |  Lieblingsgerichte |  Gerichte mit „San VINO“ Produkt


Schlehdorn's Stuben




Dessert

regional. saisonal. emotional.

Zitronen Sorbet ⁵ mit frischer Orange und Minze mit Badischem Sekt	8,50€	 
oder		
mit Blackdeer Vodka	9,50€	
Schwarzwälder Kirsch Dessert	12,50€	
mit Sauerkirsch-Sorbet, Schokoladen-Crumble und Schokoladen-Creme		
✓ Dazu empfehlen wir Kakao-Nuss Likör der Brennerei Bizenberger	4,20€	
Hausgemachtes Mousse au Chocolat	9,50€	
mit Calvados Äpfeln, Biskuit und Hippe		
✓ Dazu empfehlen wir Zwetschge im Holzfass der Brennerei Marder	7,90€	
Hausgemachter Cheese Cake ⁵	11,50€	
mit Mandarinen Gel, Bergamotte Schaum und Mango Passionsfrucht Sorbet		
✓ Dazu empfehlen wir Gravensteiner im Holzfass der Brennerei Marder	7,90€	
Käsevariation vom Schwendehof in Lenzkirch	13,00€	
(Bergbauernkäse, Rotschimmelkäse, Brie Art, Camembert, Weinkäse) mit hausgemachten Chutneys und Trauben		
✓ Dazu empfehlen wir Portwein IMPORtant „ruby“ von Weingut Lorenz & Corina Keller	9,80€	
Eis mit frischen Früchten und Baiser	je 3,80€	
● Zimt-Eis		
● Vanille		
● Schokolade		
● Walnuss		
● Zitrone		
● Mango-Passionsfrucht-Sorbet		
● Sauerkirsch-Sorbet		



Nummernsystem: 1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoff oder konserviert | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker | 5. geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. gewachst | 8. mit Phosphat | 9. mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln | 10. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel | 11. enthält eine Phenylalaninquelle | 12. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 13. koffeinhaltig | 14. Chininhaltig |  Naturparkgerichte |

 vegetarisch |  Lieblingsgerichte |  Gerichte mit „San VINO“ Produkt

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.



Kindergerichte

Pommes mit Ketchup	6,50€	
Schweine-Schnitzel mit Pommes	15,50€	
2 Wienerle mit Pommes	10,50€	
Spätzle mit Rahm-Sauce	8,50€	
Kinder-Käsespätzle	8,50€	
Spaghetti mit Tomaten-Sauce	8,50€	
Spaghetti mit Bolognese-Sauce	9,50€	



Nummernsystem: 1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoff oder konserviert | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker | 5. geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. gewachst | 8. mit Phosphat | 9. mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln | 10. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel | 11. enthält eine Phenylalaninquelle | 12. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 13. koffeinhaltig | 14. Chininhaltig | 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: 1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoff oder konserviert | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker | 5. geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. gewachst | 8. mit Phosphat | 9. mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln | 10. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel | 11. enthält eine Phenylalaninquelle | 12. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 13. koffeinhaltig | 14. Chininhaltig |  Naturparkgerichte |



vegetarisch |



Lieblingsgerichte |



Gerichte mit „San VINO“ Produkt