

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) ⁵ mit French-Dressing	9,50€	 
Grüner Salatteller (auch vegan möglich) ⁵ mit French-Dressing und Kirschtomaten	7,50€	 
Salat von bunten Kaiserstühler Tomaten mit Büffel-Mozzarella ⁵ „San Vino“ Traubenkern-Passionsfrucht-Dressing, Minz-Pesto, Radicchio und Chicorée oder zusätzlich mit luftgetrocknetem Schwarzwälder Rinderschinken	14,00€ 16,00€	  
Schwarzwälder Lachsforelle mit Buttermilch-Dashi-Sud, Forellen Kaviar, grünem Apfel, Schwarzwald Miso „Mare“, Graupen und Daikon-Rettich	19,00€	
Gebratene Garnelen (4 Stück) mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauchöl und geröstetem Baguette	18,00€	
Gebratener Kaiserstühler Kürbis mit fruchtiger „San Vino“ Traubenkern-Zwetschgen-Vinaigrette, Quitten-Chili-Chutney, Wildkräuter, gerösteten Pekannüssen und Fourme d’Ambert	15,00€	 

Suppen

Klare Rinderbrühe mit Ravioli von Schwarzwald Linsen, Ochsenbrust und Schnittlauch	9,50€	
Klare Rinderbrühe mit Flädle und Schnittlauch	7,50€	
Steinpilz-Creme-Suppe mit gebratenen Steinpilzen, geräucherter Entenbrust und Kracherle	14,50€	 
Spinat-Creme-Suppe mit Schwarzwald Miso, geräuchertem Lachs, frischem Meerrettich und Tomaten Schaum	14,00€	








Nummernsystem:

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







Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.





Vegetarisch

Hausgemachte Maultaschen mit Ricotta, frischen Pilzen, „San VINO“ Traubenkernmehl, Kirschtomaten, Salbeibutter und Parmesan	24,50€	 
Hausgemachte Kürbis-Kartoffel-Kissen (Gnocchi) mit Rucola-Pesto, Wurzelgemüse und Ziegenfrischkäse Schaum	22,00€	 
Erbsen-Linsen-Bratling (Vegan) mit Schalotte, Tomatenwürfel, Pinienkerne und Zitrusöl	22,00€	 
Frische Pilze mit dreierlei Knödel ⁵ Bergkäse, Rote Beete und Spinat Semmelknödel mit Kirschtomaten und Salbeibutter	21,00€	

Fisch & Krustentiere

Gebratene Schwarzwälder Lachsforelle ⁵ mit Teriyaki-Sauce, Gersten-Miso-Koriander-Sud, Shiso, Erbsen, Zuckerschoten, Wasabi-Limette-Creme und Schwarzwald Linsen	29,00€	
Gebratener Pulpo ⁵ mit brauner Butter, Salami Schaum, hausgemachter Paprika Salami, mediterranem Gemüse und Kartoffel-Rucola-Püree	29,00€	
Fabians Bouillabaisse ⁵ mit Rotbarsch, Garnele, Wolfsbarsch, Kammuschel und Lachsforelle dazu Sauce Rouille, Gemüsewürfel, geröstetes Baguette und geriebener Käse	32,00€	 
Bunter Salat mit 4 gebratenen Garnelen ⁵ mit French-Dressing und hausgemachter Aioli, geröstetes Baguette	24,50€	 





Nummernsystem:

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.





Fleisch & Geflügel

Schonend gegarter Rinderbraten vom Biobauern ⁵ mit Burgunder-Sauce, Karotte, Kohlrabi, Bohnen und Kartoffelpüree	28,00€	
Paniertes Schnitzel aus dem Kalbsrücken ⁵ mit Preiselbeeren, Gemüse vom Markt und Pommes Frites	27,00€	
Gebratenes Rinderrückensteak vom Naturparkrind ⁵ mit Zwiebel-Portwein Jus, Bohnen und Grilltomate	32,00€	
Sous Vide gegarte Maishähnchenbrust ⁵ mit Portwein Jus, gebratenen Pilzen und Spinat-Risotto	28,00€	
Bunter Salatteller mit French-Dressing und hausgemachter Aioli, geröstetes Baguette ⁵ dazu ein Paar gebratene Merguez vom „Bruder“ Zicklein vom Stieghof in Albruck	24,50€	

Auf Vorbestellung (ab 2 Personen, Vorbestellung am selben Tag möglich)

Rosa gebratenes Filet Chateaubriand ⁵ mit Burgunder-Sauce, Kräuterbutter, Gemüse vom Markt, und gebratenen Serviettenknödel	p.P. 46,00€
Rosa gebratener Rücken vom heimischen Wild ⁵ mit Sauerkirsch-Sauce, Gemüse vom Markt, Rotkraut, Preiselbeer-Birne und geschmälzten Spätzle	p.P. 42,00€




Nummernsystem:

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





Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Dessert

Schwarzwälder Kirsch Dessert mit Sauerkirsch-Sorbet, Schokoladen-Crumble und Schokoladen-Creme	12,50€	
Hausgemachtes Nougat Mousse ⁵ mit Kumquats, Feigen, Aprikosen-Sorbet, Mandeln und Hippe	12,50€	
Vanille Creme Brûlée ⁵ mit Beerenkompott, Crumble und hausgemachtem „Salty-Caramel“ Eis	12,50€	
Hausgemachtes Birnen-Limetten-Thymian Sorbet, mit eingelegten Früchten ⁵ dazu Badischer Sekt	8,50€	
oder Williams Christ Brand	8,50€	
Sorbet-Variation mit eingelegten Früchten Aprikose, Sauerkirsche und Birnen-Limetten-Thymian	9,50€	
Spezialitäten Eis Variation mit Rumtopf Früchten Salty Caramel, Kalamansi und Tonkabohne	9,50€	

Nummernsystem:

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Kindergerichte







Pommes mit Ketchup	6,50€
Gemüseteller	7,50€
Ein paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	19,50€
5 Nürnberger mit Pommes	12,50€
Spätzle mit Rahmsauce	8,50€
Kinder-Käsespätzle	8,50€
Penne mit Tomaten-Sauce	9,50€
Penne mit Bolognese-Sauce	10,50€

Verschiedene Sorten „Hof Eis - Die Schwarzwälder Eismanufaktur“

Vanille	1 Kugel	3,50€
Schokolade	2 Kugeln	5,00€
Zitrone Sorbet	3 Kugeln	6,50€
Erdbeer Sorbet	4 Kugeln	7,50€

Nummernsystem:

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