

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.



Unsere
Naturpark-
gerichte



Unsere
vegetarischen
Gerichte



Unsere
Lieblings-
gerichte



Unsere Gerichte
mit „SanVino“
Produkt

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.






Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.





Vorspeisen

Bunter Salatteller French Dressing (auch vegan möglich)	9,50€	 
Feldsalat Kartoffel-Dressing Croûtons Ei Sprossen Kirschtomate wahlweise mit Speck	11,00€ 11,50€	 
Lachsforelle Buttermilch-Dashi Forellen-Kaviar grüner Apfel Schwarzwald Miso "Mare" Graupen Schwarzer Rettich	18,00€	
Garnelen Zwiebeln Kräuter Knoblauch Baguette	18,00€	
Bunte Beete Zwetschge Feldsalat Walnuss Birne Himbeere Ziegenfrischkäse ⁵ wahlweise mit Ziegensalami vom "Bruder Zicklein"	15,00€ 18,00€	 
Wild Paté Apfel Kohlrabi Walnuss Haselnuss Pistazie ⁵ Fleur de Sel Traminer Gelee	17,00€	

Suppen

Rinderbrühe Ravioli Linsen Ochsenbrust Schnittlauch	9,50€	
Rinderbrühe Flädle Schnittlauch	7,50€	
Rote Beete Pilze Forelle	12,00€	
Kürbis Kürbiskerne Orange Ingwer Kokos (Vegan) wahlweise mit geräucherter Ente	9,50€ 12,00€	 

Nummernsystem:

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.





Vegetarisch

Kürbis Maultaschen Ricotta Traubenkernmehl Kirschtomaten Pekannüsse Salbeibutter Gorgonzola	24,50€	  
Dinkelnudeln Wintertrüffel Kirschtomaten	29,00€	 
Wirsing Weißbrot Wurzelgemüse Süßkartoffel Paprika Sauce Piment d' espelette	22,00€	 
Kürbis Pinienkerne Hirse Rucola Reischip (vegan)	21,00€	 

Fisch & Krustentiere

Lachsforelle Teriyaki Gersten-Miso Wasabi Limette Garten Kresse Bergamotte Schwarzwurzel Linsen ⁵	29,00€	
Forelle Zitrus Beurre Blanc Haselnuss Grünkohl Rote Beete Nori Blatt Topinambur ⁵	29,00€	
Zander Rucola Fenchel Zitrone Thymian Risotto ⁵	29,00€	
Forelle ab 2 Personen		
Ganze Blasiwälder Bach Forelle "Müllerin Art" Mandel Butter Spinat Zitrone Kartoffeln	p.P. 32,00€	






Nummernsystem:

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.





Fleisch & Geflügel

Wild Nüsschen Burgunder Schokolade Wirsing Karotte Petersilienwurzel ⁵	38,00€	
Rinder Steak Portwein Schalotte Kürbis Kartoffel ⁵	32,00€	
24 Stunden Rinderbacke Portwein Vanille Karotten ⁵ Rosenkohl Kartoffelgratin	27,00€	
Naturpark Schweineschnitzel Burgunder Sauce Gemüse vom Markt Spätzle	24,00€	 

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

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

Nummernsystem:

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





Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Dessert

Schwarzwälder Kirsch Sauerkirsch-Sorbet Schokoladen-Crumble ⁵ Schokoladen-Creme Kirschschaum	12,50€	
Nougat Mousse Kumquats Rumtopf-Eis Mandeln Hippe ⁵	12,50€	
Kürbis Crème Brûlée Crumble Mokka “Salty Caramel Eis”	12,50€	
Brownie Macadamia Eis Zimt Mandarine	12,50€	
Sorbet-Variation mit frischen Früchten ⁵ Zitrone Sauerkirsche Mandarine-Thymian	9,50€	
Spezialitäten Eis Variation mit frischen Früchten Salty Caramel Rumtopf Macadamia	9,50€	

Nummernsystem:

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.







Kindergerichte

Pommes Ketchup	6,50€
Schweineschnitzel Pommes	15,50€
5 Nürnberger Pommes	12,50€
Spätzle Rahmsauce	8,50€
Kinder-Käsespätzle	8,50€
Penne Tomaten-Sauce	9,50€
Penne Bolognese-Sauce	10,50€

Verschiedene Eissorten

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

Nummernsystem:

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