

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	15,00€	 
	Wild Paté Apfel Kohlrabi Walnuss Haselnuss Pistazie ⁵ Fleur de Sel Traminer Gelee	16,00€	

Suppen

Rinderbrühe Ravioli Linsen Ochsenbrust Schnittlauch	9,50€	
Rinderbrühe Flädle Schnittlauch	7,50€	
Pastinake Apfel Kokos grünes Curry Zitronengras	9,50€	
Kürbis Kürbiskerne Kernöl	9,50€	 









Nummernsystem:

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



Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.





Vegetarisch

	Kürbis Maultaschen Ricotta Traubenkernmehl Kirschtomaten Pekannüsse Salzeibutter Gorgonzola	24,50€		
	Wintertrüffel Dinkelnudeln Kirschtomaten	27,00€		
	Rote Beete Risotto Kräuter Rucola Ziegenfrischkäse	19,00 €		
	Kürbis Pinienkerne Hirse Rucola Reis Chip (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 Topinambur ⁵	29,00€		
Zander Rucola Fenchel Zitrone Thymian Risotto ⁵	29,00€		







Nummernsystem:

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.





Fleisch & Geflügel

Geschnetzeltes Wild Nüsschen Sauerkirsch Rotkraut Brokkoli Preiselbeer-Birne Serviettenknödel ⁵	32,00€		
Rinder Steak Portwein Schalotte Kürbis Kartoffel ⁵	32,00€		
24 Stunden Rinderbraten vom Bio Bauern Portwein Gemüse vom Markt Kartoffelpüree⁵	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-Crumble⁵ Schokoladen-Creme Kirschschaum	12,50€
	Salz Karamell Banane 43'er Likör⁵	12,50€
	Tonkabohnen Mousse Schoko-Crumble Himbeer	12,50€
	Weißer Schokoladen Brownie Haselnuss Limette Passionsfrucht Sorbet	12,50€
	Sorbet-Variation mit frischen Früchten⁵ Zitrone Sauerkirsche Passionsfrucht	9,50€
	Spezialitäten Eis Variation mit frischen Früchten Salty Caramel Weißes Schokolade Nougat	9,50€

Nummernsystem:

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. international.







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 Vito“ Produkt