

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



Unsere
Naturpark-
gerichte



Unsere
vegetarischen
Gerichte



Unsere
Lieblings-
gerichte










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.

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Vorspeisen

Bunter Salatteller French Dressing (auch veganes Dressing möglich)	9,50 €	 
Ceasar salad Croûtons Ei Sprossen Kirschtomate Parmesan Maishähnchen	12,50 €	 
Lachsforelle Buttermilch-Bärlauch Sud Forellen-Kaviar Rettich Grüner Apfel Schwarzwald Miso "Mare" Graupen	18,00 €	 
Garnelen Zwiebeln Kräuter Knoblauch Baguette	18,00 €	
Spargelsalat Radieschen Balsamico Tomate Lauchzwiebel Burrata Pekannüsse	18,50 €	 
Kaltes Roastbeef Bärlauch Sauce Gemüsesalat ⁵	16,50 €	

Suppen

Rinderbrühe Flädle Schnittlauch	7,50 €	
Spargel Kartoffel Kerbel	9,50 €	 
Bärlauch geräucherter Lachs Grissini	11,50 €	









Nummernsystem:

⁵ geschwefelt |  Naturparkgerichte |  vegetarisch |  Lieblingsgerichte




Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Vegetarisch

Erbsen Gnocchi Wurzelgemüse Mandeln Rucola Parmesan	23,00 €		
Dreierlei Knödel Pilze Salbei Butter Bergkäse Kirschtomate	22,00 €		
Spargel Sauce Hollandaise Avocado Rosa Pfeffer Kartoffeln	26,00 €		
Kartoffel-Paprika-Gulasch (vegan) Gemüse vom Markt Soja Joghurt	21,50 €		






Fisch & Krustentiere

Lachsforelle Teriyaki Sauce Hollandaise Radieschen Spargel Avocado Linsen ⁵	31,00 €		
Forelle Five Spice Miso Mayonnaise Spitzkohl Kartoffelpüree	29,00 €		
Zander Rucola Fenchel Zitrone Thymian Risotto ⁵	29,00 €		

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Fleisch & Geflügel

Maishähnchen Roulade Burgunder Sauce Kräutersaitlinge Spargel Zitrone Thymian Risotto	31,00 €	
Rinder Steak Portwein Lauch Karotte Kartoffelgratin ⁵ optional mit Spargel und Hollandaise statt Gemüse	32,00 € 40,00 €	
24 Stunden Rinderbraten vom Biobauern Portwein Gemüse vom Markt Kartoffelpüree⁵	28,00 €	
Naturpark Schweineschnitzel Burgunder Sauce Gemüse vom Markt Spätzle optional mit Spargel und Hollandaise statt Gemüse	24,00 € 36,00 €	
Geräucherte Ziege im knusprigen Strudelteig Ingwer Chili Teriyaki-Sauce Koriander Spitzkohl Karotten Soja Joghurt⁵	29,00 €	 






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

Rosa gebratenes Filet Chateaubriand ⁵ mit Sauce Bernaise und Burgundersauce Gemüse vom Markt Serviettenknödel	p.P. 46,00 €	
---	--------------	---

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Dessert

Schwarzwälder Kirsch Sauerkirsch-Sorbet Schokoladen-Crumble⁵ Schokoladen-Creme Kirschschaum	12,50 €	
Erdbeere Pistazie Limette Minze⁵	12,50 €	
Schokoladen Variation Brownie Ganache karamellisierte Schokolade dunkles Mousse weißes Schokoladeneis	12,50 €	
Mascarpone Creme Rhabarber Orangen Crumble Himbeer Passionsfrucht Sorbet	12,50 €	
Sorbet-Variation mit frischen Früchten Zitrone Sauerkirsche Passionsfrucht	9,50 €	
Spezialitäten Eis Variation mit frischen Früchten Salty Caramel Weißes Schokolade Nougat	9,50 €	

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Kindergerichte



Pommes Ketchup	6,50 €
Schweineschnitzel Pommes	15,50 €
Wienerle 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