

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 Hausaltsküchen 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

Feldsalat

Granatapfel | Walnuss | Speck | Sprossen

13,50 €



Drei Jakobsmuscheln

Kürbis | Zitronengras | Curry | Grüner Apfel

18,00 €

Rote Beete

Ziegenkäse | Honig | Crumble | Quitte | Friséesalat | Walnuss

16,50 €



Suppen

Butternut Kürbissuppe

Öl | Kerne | Zitronengras | Garnele

13,50 €



Ochsenschwanz Cremesuppe

Gebackene Ochsenpraline | Petersilienwurzel

14,00 €



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht

Für Informationen bezüglich Allergene, sprechen Sie bitte unser Service Team an

Schlehdorn's Stuben







regional. saisonal. emotional.

Hauptgänge

Wildmedaillons aus der Keule Portwein-Sauce Pistazienkruste Kürbis Rote Beete Zuckerschote Polenta	35,00 €	
Rinderbäckle Portwein-Sauce Karotte Rotkraut Buchenpilze Kartoffelgratin	28,50 €	
Kalbsschnitzel Burgunder-Sauce Gemüse vom Markt Pommes Frites	32,00 €	
 Seeteufel Saltimbocca Parmaschinken Salbei Limetten Beurre-Blanc Mini-Kürbis Trüffelrisotto	36,00 €	
Spitzkohlroulade Weißwein-Mascarpone-Sauce Kürbis Rote Beete	25,00 €	
Graupen Risotto (vegan) Kürbis Kokos Olive Steinpilze Trüffel	26,00 €	

Unsere Winterspecials

(Ab zwei Personen – Vorbestellung am selben Tag bis 14 Uhr möglich)

Rosa gebratenes Filet Chateaubriand Burgunder-Sauce Kräuterbutter Gemüse vom Markt Serviettenknödel	p.P. 47,00 €	
 Rosa gebratener Rücken vom heimischen Wild Sauerkirsch-Sauce Apfelrotkraut Gemüse vom Markt Preiselbeer-Birne Spätzle	p.P. 43,00 €	
Fleischfondue Gemischter Salat Drei Sorten Fleisch (Wild, Geflügel, Kalb) Gemischtes Gemüse Verschiedene Dips Steakpfeffer Pellkartoffeln Bauernbrot Danach: Eine Kugel Eis oder ein Kirschnaps	p.P. 44,00 €	
Käsefondue Gemischter Salat Gegrilltes Gemüse Cornichons Silberzwiebeln Ananas Trauben Steakpfeffer Pellkartoffeln Bauernbrot Danach: Eine Kugel Eis oder ein Kirschnaps	p.P. 44,00 €	
Feuerschwert Gemischter Salat Rinderrückensteak 200g Kräuterbutter Kräuterquark Steakpfeffer Pellkartoffeln Bauernbrot Danach: Eine Kugel Eis oder ein Kirschnaps	p.P. 44,00 €	



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht

Für Informationen bezüglich Allergene, sprechen Sie bitte unser Service Team an

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Desserts

Nougat Mousse

Eisenkraut | Maracuja-Blaukraut | Kumquat | Hippe

13,50 €



Birnen Tarte

Baiser | Zimt | Schokolade-Thymian Eis

13,50 €



Affogato

Espresso | Vanille Eis | Sahne

6,50 €



Hausgemachtes Eis und Sorbet



Unsere Sorten



Salted Caramel

Schokolade-Thymian

Sauerrahm

Sauerkirsche

Passionsfrucht

Nougat

1 Kugel 3,50 €

2 Kugeln 6,50 €

3 Kugeln 9,00 €

4 Kugeln 11,50 €

Dessert- & Süßwein

Weingut Fritz Wassmer

Bad Krozingen, Markgräflerland

Chardonnay Auslese

0,1 l 18,00 €

Weißer Burgunder Auslese

0,1 l 11,00 €

Weißherbst Auslese

0,1 l 13,00 €

Weingut LCK

„Important“ – Süßwein rot

0,05 l 9,80 €



Naturparkgericht







vegetarisch



Lieblingsgericht

Für Informationen bezüglich Allergene, sprechen Sie bitte unser Service Team an

Kindergerichte

Pommes Frites Ketchup	6,50 €	
Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken Pommes Frites	19,50 €	
Currywurst Pommes Frites	12,50 €	
Spätzle Rahm-Sauce	8,50 €	
Kartoffelpuffer Apfelmus	8,50 €	
Spaghetti Tomaten-Sauce	9,50 €	
Spaghetti Rinder-Bolognese-Sauce	12,50 €	
Grießbrei Zimt Zucker Kirschen	8,00 €	



Vanille	1 Kugel	3,50 €
Schokolade	2 Kugeln	6,50 €
Zitrone	3 Kugeln	9,00 €
Heidelbeere	4 Kugeln	11,50 €
Erdbeere		



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht

Für Informationen bezüglich Allergene, sprechen Sie bitte unser Service Team an