

# 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

<b>Bunter Salatteller (auch vegan möglich)</b> mit Balsamico-Dressing <sup>5</sup>	9,50€	 
<b>Carpaccio vom Naturpark Rind</b> <sup>5</sup> mit Baguette, Wildkräutersalat, Pflaumen Dressing und Parmesan	19,00€	
<b>Duett von Schwarzwälder Fischen</b> <b>(gebeizte Lachsforelle und geräucherte Forelle)</b> mit grünem Apfel-Gel, Himbeer, Rhabarber, Dillöl und Radieschen	19,00€	
<b>Gebratene Garnelen (4 Stück)</b> mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauchöl und geröstetem Baguette	18,00€	
<b>Salat von badischem grünem und weißem Spargel</b> <sup>5</sup> mit gratiniertem Ziegen-Weißschimmelkäse, Wildkräutersalat und „San Vino“ Traubenkern-Zitrus-Dressing	21,00€	 

## Suppen

<b>Klare Rinderbrühe</b> mit Ravioli von Schwarzwald Linsen, Ochsenbrust und Schnittlauch	12,50€	
<b>Spargel-Creme-Suppe</b> mit badischem weißem Spargel, geräuchertem Lachs und Kracherle	14,00€	 
<b>Bärlauch-Creme-Suppe</b> mit Tomaten-Schaum, Brot-Chip und gebratener Garnele	14,50€	 

Nummernsystem:

<sup>5</sup> geschwefelt |  Naturparkgerichte |  vegetarisch |  Lieblingsgerichte |  Gerichte mit „San Vino“ Produkt







# Schlehdorn's Stuben

regional.    saisonal.    emotional.





## Vegetarisch

<b>Hausgemachte Maultaschen</b> mit Ricotta, frischen Waldpilzen, „San Vino“ Traubenkernmehl, Kirschtomaten, Salbeibutter und Parmesan	24,50€	 
<b>Hausgemachte Bärlauch-Kartoffel-Kissen (Gnocchi)</b> mit Bärlauch-Pesto, Wurzelgemüse und Parmesanschaum	22,00€	
<b>Schlehdorn's Grünes Curry (vegan)</b> mit Kokosmilch, Gemüse der Saison, geräuchertem Tofu und Basmatireis	21,00€	 
<b>Fischer Badischer Stangenspargel</b> (300 g geschält gewogen) <sup>5</sup> mit hausgemachter Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln wahlweise mit:	26,00€	 
- Schwarzwälder Schinken	+6,00€	
- einem gebratenen Schwarzwälder Forellenfilet	+11,00€	
- gebratenem Steak vom Naturpark Rinderrücken (180g)	+20,00€	
<b>Bärlauch Risotto</b> <sup>5</sup> mit frischem badischem Spargel und Ziegen-Weißschimmelkäse	25,00€	

## Fisch & Krustentiere

<b>Gebackene Schwarzwälder Five Spice Forellen Medaillons</b> <sup>5</sup> mit Schwarzwälder Miso Mayonnaise und Spitzkohl, Kartoffel Püree	28,00€	
<b>Gebratene Schwarzwälder Lachsforelle</b> <sup>5</sup> mit Hoisin, Sesam, Kokos-Zitronengras Sauce, badischem Spargel und Süßkartoffel-Chili Püree	29,00€	
<b>Edelfisch &amp; Krustentier - Teller</b> <sup>5</sup> mit Pulpo, Garnele, Jakobsmuschel, Zander und Lachsforelle dazu Badische Sekt-Sauce und hausgemachte Nudeln	42,00€	 
<b>Bunter Salat mit Garnelen im Kartoffelmantel</b> <sup>5</sup> mit Balsamico-Dressing und hausgemachter Aioli	24,50€	 






Nummernsystem:

<sup>5</sup> geschwefelt |  Naturparkgerichte |  vegetarisch |  Lieblingsgerichte |  Gerichte mit „San Vino“ Produkt

# Schlehdorn's Stuben

regional.    saisonal.    emotional.





## Fleisch & Geflügel

<b>Schonend gegarter Rinderbraten vom Biobauern</b> <sup>5</sup> mit Burgunder-Sauce, Gemüse vom Markt und Kartoffelpüree	26,00€	
<b>Zwiebelrostbraten vom Naturpark Rind (200g)</b> <sup>5</sup> mit Portwein-Zwiebel-Sauce, Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle	32,00€	
<b>24 Stunden gegarter BBQ-Schweinebauch aus dem Naturpark</b> <sup>5</sup> mit Sauerkirsch Sauce, Lauch, Schalotte und Karotten	28,00€	
<b>Sous Vide gegerichte Perlhuhnbrust</b> <sup>5</sup> mit Portwein Sauce, Kräuterseitlingen, badischem Spargel und Bärlauch Risotto	31,00€	
<b>Bunter Salatteller mit Sous Vide gegarter Perlhuhnbrust</b> <sup>5</sup> mit Balsamico-Dressing und hausgemachter Aioli	28,50€	

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

<b>Geschmorte Kalbshaxe</b> <sup>5</sup> mit Honig-Milch-Sauce, glasierten Karotten und geschmälzten Spätzle	p.P. 38,00€
<b>Rosa gebratenes Filet Chateaubriand</b> <sup>5</sup> mit Burgunder-Sauce, Kräuterbutter, Gemüse vom Markt, und gebratenen Serviettenknödel	p.P. 42,00€
<b>Rosa gebratener Rücken vom heimischen Wild</b> <sup>5</sup> mit Sauerkirsch-Sauce, Gemüse vom Markt, Rotkraut, Preiselbeer-Birne und geschmälzten Spätzle	p.P. 42,00€




Nummernsystem:

<sup>5</sup> geschwefelt |  Naturparkgerichte |  vegetarisch |  Lieblingsgerichte |  Gerichte mit „San Vito“ Produkt





# Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

## Dessert

<b>Schwarzwälder Kirsch Dessert</b> mit Sauerkirsch-Sorbet, Schokoladen-Crumble und Schokoladen-Creme	12,50€	
<b>Hausgemachtes Mousse au Chocolat</b> <sup>5</sup> mit Weißwein Beeren, Biskuit und Hippe	12,50€	
<b>Erdbeer-Baiser-Türmchen</b> <sup>5</sup> mit Schlagsahne und Zitronensorbet	12,50€	
<b>Rhabarber &amp; Bergamotte</b> <sup>5</sup> mit Topfen und Blutorangen Sorbet	14,50€	
<b>Sorbet-Variation mit frischen Früchten</b> Blutorange, Sauerkirsche und Zitrone-Basilikum	12,50€	
<b>Spezialitäten Eis Variation mit frischen Früchten</b> Mohn, Spargel und Tonkabohne	12,50€	

Nummernsystem:

<sup>5</sup> geschwefelt |  Naturparkgerichte |  vegetarisch |  Lieblingsgerichte |  Gerichte mit „San Vino“ Produkt

# Schlehdorn's Stuben

regional.      saisonal.      emotional.

## Kindergerichte







<b>Pommes</b> mit Ketchup	6,50€
<b>Gemüseteller</b>	7,50€
<b>Schweineschnitzel</b> mit Pommes	15,50€
<b>5 Nürnberger</b> mit Pommes	12,50€
<b>Spätzle</b> mit Rahmsauce	8,50€
<b>Kinder-Käsespätzle</b>	8,50€
<b>Penne</b> mit Tomaten-Sauce	9,50€
<b>Penne</b> mit Bolognese-Sauce	10,50€

### Verschiedene Eissorten

<b>Vanille</b>	<b>1 Kugel</b>	3,50€
<b>Schokolade</b>	<b>2 Kugeln</b>	5,00€
<b>Zitrone</b>	<b>3 Kugeln</b>	6,50€
<b>Erdbeere</b>	<b>4 Kugeln</b>	7,50€

Nummernsystem:

<sup>5</sup> geschwefelt |  Naturparkgerichte |  vegetarisch |  Lieblingsgerichte |  Gerichte mit „San VIno“ Produkt

# Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

## Mittagsimbiss Wochenübersicht

### **Montag**

Lasagne mit Hackfleisch oder Gemüse

### **Dienstag**

Hausgemachte Spätzle mit Pilzrahmsauce und Putengeschnetzeltes

### **Mittwoch**

Gerollte Fleisch-Maultaschen in der Brühe  
oder  
Gerollte Frischkäse-Spinat-Maultaschen in Gemüsebrühe

### **Donnerstag**

Äpler Makkaroni mit Zwiebeln und Apfelmus

### **Freitag**

Linseneintopf mit Wienerle





### **Samstag**

Penne mit Tomaten-Sauce, Bolognese  
oder Pesto

### **Sonntag**

Falafel und Mini-Frikadellen in Tomatensugo mit Dampfkartoffeln

Nummernsystem:

<sup>5</sup> geschwefelt |  Naturparkgerichte |  vegetarisch |  Lieblingsgerichte |  Gerichte mit „San Vito“ Produkt