

# 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) <sup>5</sup></b> mit French-Dressing	9,50€	 
<b>Büffel-Mozzarella <sup>5</sup></b> mit Zucchini, Rucola Pesto, Holunder und Balsamico	19,00€	
<b>Schwarzwälder Lachsforelle</b> mit Buttermilch-Dashi-Sud, Kaviar, grünem Apfel, Schwarzwald Miso „Mare“, Graupen und Daikon-Rettich	19,00€	
<b>Gebratene Garnelen (4 Stück)</b> mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauchöl und geröstetem Baguette	18,00€	
<b>Hausgemachtes Trio von der Salami (Paprika, Trüffel und Walnuss)</b> mit geräuchertem Paprikapüree, Sommertrüffel und Sellerie-Waldorfsalat	19,00€	
<b>Gegrillte Melone <sup>5</sup></b> mit gratiniertem Ziegenkäse, Wildkräutersalat und „San Vito“ Traubenkern-Kirsch-Dressing und gerösteten Mandeln	19,00€	

## Suppen

<b>Klare Rinderbrühe</b> mit Ravioli von Schwarzwald Linsen, Ochsenbrust und Schnittlauch	9,50€	
<b>Mais-Creme-Suppe</b> mit Schwarzwälder Schinken, Baby-Mais und gepufftem Mais	12,00€	 
<b>Klare Tomaten Essenz</b> mit Basilikum-Schaum, Brot-Chip und Tomaten Sorbet	14,00€	 







Nummernsystem:

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







# Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.





## Vegetarisch

<b>Hausgemachte Maultaschen</b> mit Ricotta, frischen Pilzen, „San VINO“ Traubenkernmehl, Kirschtomaten, Salbeibutter und Parmesan	24,50€	 
<b>Hausgemachte Sommer-Mais-Kartoffel-Kissen (Gnocchi)</b> mit Rucola-Pesto, Wurzelgemüse und Parmesanschaum	22,00€	
<b>Schlehdorn's Veganer Süßkartoffel-Kichererbsen Burger</b> mit Pommes-Frites, Cashew-Tahini Sauce, Blattsalat, Tomaten und Gurken	22,00€	 
<b>Frische Pilze mit dreierlei Knödel</b> <sup>5</sup> Bergkäse, Rote Beete und Spinat Semmelknödel mit Kirschtomaten Parmesan und Salbeibutter	21,00€	

## Fisch & Krustentiere

<b>Gebratene Schwarzwälder Lachsforelle</b> <sup>5</sup> mit Teriyaki-Sauce, Schwarzwald Miso, Wassermelonen-Gurken Relish, Blinis, Wasabi und Limette	29,00€	
<b>Gebratene Schwarzwälder Forellen Medaillons</b> <sup>5</sup> mit Limetten Beurre Blanc, Salami Schaum, Fenchel Gemüse, Zuckerschoten und Kartoffel Püree	29,00€	
<b>Edelfisch &amp; Krustentier - Teller</b> <sup>5</sup> mit Pulpo, Garnele, Loup de Mer, Zander und Lachsforelle dazu Limetten Beurre Blanc, Gemüse und hausgemachte Nudeln	42,00€	 
<b>Bunter Salat mit 4 gebratenen Garnelen</b> <sup>5</sup> mit French-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>Steak vom Naturpark Rinderrücken (200g)</b> <sup>5</sup> unter der Senfruste, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin	32,00€	
<b>24 Stunden gegarter BBQ-Schweinebauch aus dem Naturpark</b> <sup>5</sup> mit Sauerkirsch Sauce, Lauch, Schalotte und Karotten	26,00€	
<b>Sous Vide gegarte Maishähnchenbrust</b> <sup>5</sup> mit Kartoffel Gurken Salat, Radieschen, Kürbiskernen und Kernöl	28,00€	
<b>Bunter Salatteller mit Sous Vide gegarter Maishähnchenbrust</b> <sup>5</sup> mit French-Dressing und hausgemachter Aioli	26,50€	
<b>Burger vom „Bruder“ Zicklein vom Stieghof in Albruck</b> mit Preiselbeeren-Meerrettich-Schmand-Sauce, Brie, Tomate und Gurke	26,00€	

## 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. 46,00€
<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 Himbeeren, Joghurt Eis, Mandeln und Hippe	12,50€	
<b>Creme Brulee vom weißen Pfirsich</b> <sup>5</sup> mit Pfirsich-Nektarinen Salat und Zitronensorbet	12,50€	
<b>Zwetschgen Torteletts</b> <sup>5</sup> mit Vanillecreme, Espressoschaum, und Tonkabohnen-Eis	12,50€	
<b>Sorbet-Variation mit frischen Früchten</b> Joghurt, Sauerkirsche und Zitrone-Basilikum	12,50€	
<b>Spezialitäten Eis Variation mit frischen Früchten</b> Mohn, Kalamansi 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>Ein paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes	19,50€
<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 Vino“ Produkt