

# Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

## Montag

### **Rinderbrühe**

Fädle | Schnittlauch

### **Garnelen**

Wurzelgemüse | Thymian | Zitrone | Risotto

### **Schwarzwälder Kirsch**

Sauerkirsch-Sorbet | Schokoladen-Crumble | Schokoladen-Creme

38,00 €

---

### **Bunter Salatteller**

French Dressing (auch vegan möglich)

### **24 Stunden Rinderbacke**

Portwein | Vanille | Karotten<sup>5</sup>

Rosenkohl | Kartoffelgratin

### **Nougat Mousse**

Kumquats | Rumtopf-Eis<sup>5</sup>

Mandeln | Hippe

39,00 €

---

### **Feldsalat**

Kartoffel-Dressing | Croûtons | Ei | Sprossen | Kirschtomate

### **Kürbis**

Pinienkerne | Hirse | Rucola | Reischip (Vegan)

### **Sorbet Variation**

Mandarine-Limette-Thymian | Sauerkirsche | Zitrone

Früchte der Saison | Mandelkrokant | Minze

35,00 €

Gerne dürfen sie einzelne Gänge tauschen. Bitte beachten sie, dass hierdurch Preisschwankungen zustande kommen werden. Guten Appetit

# Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

## Dienstag

### **Lachsforelle**

Buttermilch-Dashi | Forellen-Kaviar | grüner Apfel  
Schwarzwald Miso "Mare" Graupen | Schwarzer Rettich

### **Forelle**

Zitrus Beurre Blanc | Haselnuss | Grünkohl  
Rote Beete | Nori Blatt | Topinambur

### **Spezialitäten Eis Variation**

frische Früchte  
Salty Caramel Eis | Rumtopf | Macadamia

48,00 €

---

### **Wild Paté**

Apfel | Kohlrabi | Walnuss | Haselnuss | Pistazie <sup>5</sup>  
Fleur de Sel | Traminer Gelee

### **Cordon Bleu**

Bergkäse | Schwarzwälder Schinken  
Gemüse der Saison | Pommes Frites

### **Brownie**

Macadamia Eis | Zimt | Mandarine

43,00 €

---

### **Rote Beete**

Pilze

### **Dinkelnudeln**

Wintertrüffel | Kirschtomaten

### **Vanille- und Schokoladeneis <sup>5</sup>**

Früchte der Saison | Eierlikör | Sahne

40,00 €

Gerne dürfen sie einzelne Gänge tauschen. Bitte beachten sie, dass hierdurch Preisschwankungen zustande kommen werden. Guten Appetit

# Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

## Mittwoch

### **Garnelen**

Zwiebeln | Kräuter | Knoblauch | Baguette

### **Lachsforelle**

Teriyaki | Gersten-Miso | Wasabi | Limette  
Garten Kresse | Bergamotte | Schwarzwurzel | Linsen

### **Zitronen-Sorbet**<sup>5</sup>

Badischer Rosé-Sekt | Früchte der Saison | Minze

47,00 €

---

### **Rinderbrühe**

Ravioli | Linsen | Ochsenbrust | Schnittlauch

### **Rinder Steak**

Portwein | Schalotte | Kürbis | Kartoffel

### **Spezialitäten Eis Variation**

frische Früchte

Salty Caramel Eis | Rumtopf | Macadamia

43,00 €

---

### **Bunte Beete**

Zwetschge | Feldsalat | Walnuss | Birne | Himbeere | Ziegenfrischkäse<sup>5</sup>

### **Wirsing**

Weißbrot | Wurzelgemüse | Süßkartoffel | Paprika Sauce

Piment d' espelette

### **Kürbis Crème Brûlée**

Crumble | Mokka | "Salty Caramel Eis"

43,00 €

Gerne dürfen sie einzelne Gänge tauschen. Bitte beachten sie, dass hierdurch Preisschwankungen zustande kommen werden. Guten Appetit

# Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

## Donnerstag

### **Rote Beete**

Pilze | Forelle

### **Zander**

Rucola | Fenchel | Zitrone | Thymian | Risotto <sup>5</sup>

### **Schwarzwälder Kirsch**

Sauerkirsch-Sorbet | Schokoladen-Crumble <sup>5</sup>  
Schokoladen-Creme | Kirschschaum

46,00 €

---

### **Rinderbrühe**

Flädle | Schnittlauch

### **Wild Nüsschen (Keule)**

Burgunder | Schokolade | Wirsing | Karotte  
Petersilienwurzel <sup>5</sup>

### **Sorbet-Variation**

frische Früchte <sup>5</sup>  
Zitrone | Sauerkirsche | Mandarine-Thymian

46,00 €

---

### **Feldsalat**

Kartoffel-Dressing | Croûtons | Ei | Sprossen | Kirschtomate

### **Kürbis**

Pinienkerne | Hirse | Rucola | Reischip

### **Nougat Mousse**

Kumquats | Rumtopf-Eis <sup>5</sup>  
Mandeln | Hippe

38,00 €

Gerne dürfen sie einzelne Gänge tauschen. Bitte beachten sie, dass hierdurch Preisschwankungen zustande kommen werden. Guten Appetit

# Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

## Freitag

### **Lachsforelle**

Buttermilch-Dashi | Forellen-Kaviar | grüner Apfel  
Schwarzwald Miso "Mare" Graupen | Schwarzer Rettich

### **Garnelen**

Wurzelgemüse | Thymian | Zitrone | Risotto

### **Kürbis Crème Brûlée**

Crumble | Mokka | "Salty Caramel Eis"

48,00 €

---

### **Bunter Salatteller**

French Dressing (auch vegan möglich)

### **Rinder Steak**

Portwein | Schalotte | Kürbis | Kartoffel

### **Sauerkirsch-Sorbet**

Früchte | Schokoladen-Crumble | Hippe | Minze

38,00 €

---

### **Kürbis**

Kürbiskerne | Orange | Ingwer | Kokos (Vegan)

### **Kürbis Maultaschen**

Ricotta | Traubenkernmehl  
Kirschtomaten | Pekannüsse | Salbeibutter | Gorgonzola

### **Hausgemachtes Mandarinen-Limetten-Thymian Sorbet**

Früchte | Mandarinen Brand

36,00 €

Gerne dürfen sie einzelne Gänge tauschen. Bitte beachten sie, dass hierdurch Preisschwankungen zustande kommen werden. Guten Appetit

# Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

## Samstag

### **Garnelen**

Zwiebeln | Kräuter | Knoblauch | Baguette

### **Lachsforelle**

Teriyaki | Gersten-Miso | Wasabi | Limette  
Garten Kresse | Bergamotte | Schwarzwurzel | Linsen <sup>5</sup>

### **Zitronen Sorbet**

Früchten | Hippe | Crumble | Minze

43,00 €

---

### **Wild Paté**

Apfel | Kohlrabi | Walnuss | Haselnuss | Pistazie <sup>5</sup>  
Fleur de Sel | Traminer Gelee

### **24 Stunden Rinderbacke**

Portwein | Vanille | Karotten  
Rosenkohl | Kartoffelgratin

### **Brownie**

Macadamia Eis | Zimt | Mandarine

49,00 €

---

### **Feldsalat**

Kartoffel-Dressing | Croûtons | Ei | Sprossen | Kirschtomate

### **Dinkelnudeln & Wintertrüffel**

Kirschtomaten

### **Schwarzwälder Kirsch**

Sauerkirsch-Sorbet | Schokoladen-Crumble <sup>5</sup>  
Schokoladen-Creme | Kirschschaum

44,00 €

Gerne dürfen sie einzelne Gänge tauschen. Bitte beachten sie, dass hierdurch Preisschwankungen zustande kommen werden. Guten Appetit

# Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

## Sonntag

### **Bunter Salatteller**

French Dressing (auch vegan möglich)

### **Forelle**

Zitrus Beurre Blanc | Haselnuss | Grünkohl  
Rote Beete | Nori Blatt | Topinambur <sup>5</sup>

### **Vanille und Schokoladeneis <sup>5</sup>**

Früchte der Saison | Eierlikör | Sahne

41,00 €

---

### **Rinderbrühe**

Ravioli | Linsen | Ochsenbrust | Schnittlauch

### **Naturpark Schweineschnitzel**

Burgunder Sauce  
Gemüse vom Markt | Spätzle

### **Kürbis Crème Brûlée**

Crumble | Mokka | "Salty Caramel Eis"

39,00 €

---

### **Bunte Beete**

Zwetschge | Feldsalat | Walnuss | Birne | Himbeere | Ziegenfrischkäse <sup>5</sup>

### **Wirsing**

Weißbrot | Wurzelgemüse | Süßkartoffel | Paprika Sauce  
Piment d' espelette

### **Nougat Mousse**

Kumquats | Rumtopf-Eis <sup>5</sup>  
Mandeln | Hippe

43,00 €

Gerne dürfen sie einzelne Gänge tauschen. Bitte beachten sie, dass hierdurch Preisschwankungen zustande kommen werden. Guten Appetit