

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Montag

3-Gang Gaumenschmaus

Wählen sie jeweils einen Gang aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert für nur 44,00 €

Vorspeisen

Bunter Salatteller

French Dressing (auch veganes Dressing möglich) 9,50 €

Kürbis-Cremesuppe

Kernen | Kern-Öl | Schmand 9,50 €

Gebeiztes Lachsforellen Tartar

Staudensellerie | Limette | Buttermilch 16,50 €

Hauptgänge

Saltim Bocca von der Forelle

Schwarzwälder Schinken | Beurre-blanc | Sesamspinat | Kartoffelpüree 29,00 €

Boeuf Bourguignon vom Schwarzwälder Rind

Silberzwiebel | Karotte | Lauchzwiebel | Dinkeltagliatelle 27,50 €

Couscous

Schmorgurke | Bunte Beete | Ingwer 23,00 €

Gaumenschmaus aus unserer Küche

Fragen Sie unser Service-Team oder lassen Sie sich überraschen

Desserts

Schokoladen Variation

Brownie | Ganache | Karamellisierte Schokolade | Dunkles Mousse | Weißes Schokoladeneis 12,50 €

Sorbet Variation

Passionsfrucht | Sauerkirsche | Zitrone
Früchte der Saison | Mandelkrokant | Minze 11,50 €

Käseauswahl vom Buffet

Ausgewählte Hart- und Weichkäse | Chutney | Obst | Baguette 12,50 €

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Dienstag

3-Gang Gaumenschmaus

Wählen sie jeweils einen Gang aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert für nur 44,00 €

Vorspeisen

Bunter Salatteller

French Dressing (auch veganes Dressing möglich) 9,50 €

Pfifferling-Cremesuppe 10,50 €

Kaltes Roastbeef

Sauce Tatar | Gemüse-Salat⁵ 16,50 €

Hauptgänge

Fünf gebratene Garnelen

Wurzelgemüse | Thymian | Zitrone | Risotto 26,50 €

Cordon Bleu

Bergkäse | Schwarzwälder Schinken
Gemüse der Saison | Pommes Frites 24,50 €

Dreierlei Knödel

Pilze | Salbei-Butter | Bergkäse | Kirschtomate 23,50 €

Gaumenschmaus aus unserer Küche

Fragen Sie unser Service-Team oder lassen Sie sich überraschen

Desserts

Crêpes

Ananas-Chilissalat | Limetten-Schmand | Sauerkirsch-Sorbet 12,50 €

Vanille- und Schokoladeneis

Früchte der Saison | Hausgemachter Eierlikör | Sahne 11,00 €

Käseauswahl vom Buffet

Ausgewählte Hart- und Weichkäse | Chutney | Obst | Baguette 12,50 €

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Mittwoch

3-Gang Gaumenschmaus

Wählen sie jeweils einen Gang aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert für nur 44,00 €

Vorspeisen

Bunter Salatteller

French Dressing (auch veganes Dressing möglich) 9,50 €

Rote Currysuppe

Zitronengras 9,50 €

Rote Beete Carpaccio

Ziegenkäse | Karamell | Rucola | Balsamico 12,50 €

Hauptgänge

Lachsforelle

Teriyaki | Zitrus Beurre-blanc | Pfifferlinge | Schwarzwald Linsen 29,00 €

Tafelspitz vom Rind

Meerrettich-Sauce | Preiselbeere | Wurzelgemüse | Brokkoli | Forchheimer Kartoffel 27,50 €

Tagliatelle

Birne | Lauchzwiebel | Rote Zwiebel | Ziegenkäse | Pekannuss 23,00 €

Gaumenschmaus aus unserer Küche

Fragen Sie unser Service-Team oder lassen Sie sich überraschen

Desserts

Baileys-Kaffee Cremeschnitte

Schoko | Himbeere | Passionsfrucht-Sorbet 12,50 €

Zitronen Sorbet

Badischer Rosé-Sekt | Früchte der Saison | Minze 11,50 €

Käseauswahl vom Buffet

Ausgewählte Hart- und Weichkäse | Chutney | Obst | Baguette 12,50 €

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Donnerstag

3-Gang Gaumenschmaus

Wählen sie jeweils einen Gang aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert für nur 44,00 €

Vorspeisen

Bunter Salatteller

French Dressing (auch veganes Dressing möglich) 9,50 €

Geflügel Brühe

Grießklößchen | Gemüswürfel | Schnittlauch 10,50 €

Pfifferlings Salat

Gebeizter Ziegenrücken | Radieschen | Frühlingslauch | Wildkräuter 15,50 €

Hauptgänge

Zander

Rucola | Pfifferlinge | Risotto 28,00 €

Knusprige Maishähnchenbrust

Burgunder-Sauce | Kräutersaitlinge | Erbsen-Mousseline 27,50 €

Gefüllte Paprika

Lauchzwiebel | Reis | Feta | Shiitake Pilze | Tomate 23,00 €

Gaumenschmaus aus unserer Küche

Fragen Sie unser Service-Team oder lassen Sie sich überraschen

Desserts

Sabayone

Birne | Grand Marnier | Vanille Eis 12,50 €

Spezialitäten Eis Variation

Frische Früchte | Salted Caramel Eis | Weiße Schokolade | Nougat 11,50 €

Käseauswahl vom Buffet

Ausgewählte Hart- und Weichkäse | Chutney | Obst | Baguette 12,50 €

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Freitag

3-Gang Gaumenschmaus

Wählen sie jeweils einen Gang aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert für nur 44,00 €

Vorspeisen

Bunter Salatteller

French Dressing (auch veganes Dressing möglich) 9,50 €

Tomaten Cremesuppe

Basilikum-Schaum 9,50 €

Dreierlei vom Lachs

Avocado | Limette | Tomate | Rote Beete 15,50 €

Hauptgänge

Gebratener Wolfsbarsch

Pinienkern-Salbeibutter | Mediterranes Gemüse | Cremige Polenta 27,50 €

‚Smoked & Pulled‘ Ziege im Strudelteig

Ingwer | Teriyaki-Sauce | Chili | Koriander | Spitzkohl | Karotte 29,00 €

Pfifferlinge á la crème

Cocktailtomate | Serviettenknödel 23,50 €

Gaumenschmaus aus unserer Küche

Fragen Sie unser Service-Team oder lassen Sie sich überraschen

Desserts

Duett von der Zitrusfrucht

Crumble | Macadamia | Sorbet | Schaum | Quark 12,50 €

Sauerkirsch Sorbet

Frische Früchte | Sauerkirsch Brand | Hippe | Minze 12,00 €

Käseauswahl vom Buffet

Ausgewählte Hart- und Weichkäse | Chutney | Obst | Baguette 12,50 €

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Samstag

3-Gang Gaumenschmaus

Wählen sie jeweils einen Gang aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert für nur 44,00 €

Vorspeisen

Bunter Salatteller

French Dressing (auch veganes Dressing möglich) 9,50 €

Mais Cremesuppe

Rosa Pfeffer | Popcorn 9,50 €

Gebackene Jakobsmuscheln

Mango | Kokos | Erdnuss | Mungbohnen 14,50 €

Hauptgänge

Schlehdorn's Fischteller

Riesling-Sauce | Brokkoli | Dinkel-Tagliatelle 28,00 €

Rosa gebratene Kalbsschulter

Portwein-Jus | Gemüse der Saison | Kartoffelpüree 28,50 €

Grünes Gemüsecurry

Koriander | Limette | Frischer grüner Pfeffer | Basmatireis 22,50 €

Gaumenschmaus aus unserer Küche

Fragen Sie unser Service-Team oder lassen Sie sich überraschen

Desserts

Schwarzwälder Kirsch

Sauerkirsch-Sorbet | Schokoladen-Crumble
Schokoladen-Creme | Kirschschaum 12,50 €

Zitronen Sorbet

Früchte | Blutorangen Geist | Crumble | Minze 12,00 €

Käseauswahl vom Buffet

Ausgewählte Hart- und Weichkäse | Chutney | Obst | Baguette 12,50 €

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Sonntag

3-Gang Gaumenschmaus

Wählen sie jeweils einen Gang aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert für nur 44,00 €

Vorspeisen

Bunter Salatteller

French Dressing (auch veganes Dressing möglich) 9,50 €

Karotten Currysuppe

Ziegenkäse | Feige 10,00 €

Gemüsetatar

Rote Beete | Gurke | Limette | Kartoffel 12,50 €

Hauptgänge

Kabeljau

Beurre-blanc | Gurke | Süßkartoffel | Limette 25,50 €

Naturpark Schweine Steak

Rahm-Sauce | Champignon | Gemüse vom Markt | Spätzle 24,50 €

Pfifferlinge

Risotto | Tomate | Rucola | Parmesan 23,00 €

Gaumenschmaus aus unserer Küche

Fragen Sie unser Service-Team oder lassen Sie sich überraschen

Desserts

Panna Cotta

Zwetschge | Zimt | Mandel 12,50 €

Passionsfrucht Sorbet

Black Deere Gin | Früchte der Saison | Minze 12,00 €

Käseauswahl vom Buffet

Ausgewählte Hart- und Weichkäse | Chutney | Obst | Baguette 12,50 €

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