

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 €

Kürbiscremesuppe

Kürbiskerne | Kern-Öl | Schmand 9,50 €

Rindercarpaccio

Trüffelöl | Parmesan | Tomate | Pinienkerne | Baby-Leaf Salat 16,50 €

Hauptgänge

Bouillabaisse

Garnele | Lachs | Wolfsbarsch | Saibling
Sauce Rouille | Gemüsegewürfel | Geröstetes Baguette | Käse 29,50 €

Rosa gebratenes Lammkaree

Portwein | Karotte | Zuckerschote | Kartoffelgratin 32,00 €

Couscous

Schmorgurke | Bunte Beete | Ingwer 23,00 €

Gaumenschmaus aus unserer Küche

Fragen Sie unser Service-Team oder lassen Sie sich überraschen

Desserts

Quittensüppchen

Sauerrahm Eis | Quarkkräpfen | Minze | Hippe 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 €

Spinatcremesuppe

Schwarzwald Miso | Meerrettich | Tomatenschaum 10,50 €

Confiertes Forellenfilet

Kaviar | Gurke | Buttermilch 18,00 €

Hauptgänge

Garnele und Jakobsmuschel

Blumenkohl | Mandarine | Piment d'espelette | Erbsen 29,50 €

Cordon Bleu vom Naturpark Schwein

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

Vegetarische Ramen

Wakame Algen | Shiitake Pilze | Lauchzwiebel | Ei | Mais | Bambus-Sprossen 23,50 €

Gaumenschmaus aus unserer Küche

Fragen Sie unser Service-Team oder lassen Sie sich überraschen

Desserts

Crêpes

Ananas-Chilissalat | Limetten-Schmand | Nougat Eis 12,50 €

Vanille- und Schokoladen Eis

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

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.

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 €

Steinpilzcremesuppe

Geräucherte Entenbrust | Trüffelöl 13,50 €

Rote Beete Carpaccio

Ziegenkäse | Karamell | Rucola | Balsamico 12,50 €

Hauptgänge

Lachsforelle

Teriyaki | Zitrus Beurre-Blanc | Erbsen | Zuckerschote | Schwarzwald Linsen 29,00 €

Entenbrust

Cranberry-Jus | Maronenkruste | Brokkoli | Petersilienwurzelcreme 31,00 €

Tagliatelle

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

Gaumenschmaus aus unserer Küche

Fragen Sie unser Service-Team oder lassen Sie sich überraschen

Desserts

Geschmolzene Grießknödel

Passionsfrucht | Erdbeer Eis 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 €

Rinderkraftbrühe

Flädle | Gemüsewürfel | Schnittlauch | Ravioli 11,50 €

Gebackene Garnele

Gurken Spaghetti | Kirschtomate | Dill 17,50 €

Hauptgänge

Lachssteak

Beurre-Blanc | Spinat | Gersten-Graupen 29,00 €

Knusprige Perlhuhnbrust

Burgunder-Sauce | Mediterranes Gemüse | Cremige Polenta 28,50 €

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 | Sauerrahm Eis | Schoko-Thymian Eis 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 €

Maronencremesuppe

Staudensellerie | Trüffelöl 10,50 €

„Capra“ Tonnato

Thunfisch-Sauce | Kapern | Limette | Rucola 18,00 €

Hauptgänge

Gebrautes Schollenfilet

Remouladen-Sauce | Karotte | Petersilien-Kartoffeln 27,50 €

Rosa gegartes Roastbeef am Stück

Portwein-Sauce | Karotte | Schalotte | Kartoffelgratin 32,00 €

Kürbis Kokos Curry

Rote Linsen | Limette-Minz-Joghurt 23,50 €

Gaumenschmaus aus unserer Küche

Fragen Sie unser Service-Team oder lassen Sie sich überraschen

Desserts

Crème Brûlée

Tonkabohne | Mandarine | Hippe | Mandelkrokant | Salted Caramel Eis 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 €

Shitake Essenz

Geräucherter Ziegenschinken 12,50 €

Gebratener Thunfisch

Bunter Sesam | Mungbohnen | Paprika | Soja 18,50 €

Hauptgänge

Schlehdorn's Fischteller

Riesling-Sauce | Brokkoli | Dinkel-Tagliatelle 31,00 €

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel

Portwein-Jus | Gemüse der Saison | Kartoffelpüree 26,50 €

Gedämpfte Nudeltaschen

Buchenpilze | Tofu | Wok-Gemüse 24,50 €

Gaumenschmaus aus unserer Küche

Fragen Sie unser Service-Team oder lassen Sie sich überraschen

Desserts

Schwarzwälder Kirsch

Sauerkirsch Sorbet | Schokoladencreme | Crumble | Kirschschaum 12,50 €

Zitronen Sorbet

Frische 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 €

Rote Beete Cremesuppe

Meerrettich | Lachs 12,00 €

Gebackenes Kalbsbries

Tomate | Feldsalat | Balsamico | Sprossen 17,50 €

Hauptgänge

Gebratenes Saiblingsfilet

Mandelbutter | Gurke | Süßkartoffel 30,50 €

Rinderroulade

Apfel-Rotkraut | Brokkoli | Hausgemachte Spätzle 28,50 €

Steinpilze

Risotto | Tomate | Pekannuss | Ziegenkäse 26,50 €

Gaumenschmaus aus unserer Küche

Fragen Sie unser Service-Team oder lassen Sie sich überraschen

Desserts

Panna Cotta

Birne | Salziges Karamell | Thymian 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 €