

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Bei Bestellung der Menüs
gibt es 20 % Rabatt auf alle
Flaschenweine*

Montag

Rinderbrühe

mit Ravioli von Schwarzwald Linsen, Ochsenbrust und Schnittlauch

Garnelen im Kartoffelmantel mit buntem Salat (4 Stück)

mit Balsamico Dressing und hausgemachter Aioli ⁵

Schwarzwälder Kirsch Dessert

mit Sauerkirsch-Sorbet, Schokoladen-Crumble und Schokoladen-Creme

42,00 €

Bunter Salatteller

mit Balsamico Dressing

24 Stunden gegarter BBQ-Schweinebauch aus dem Naturpark ⁵

mit Sauerkirsch-Sauce, Lauch, Schalotte und Karotten

Sorbet Variation

mit Früchten der Saison sowie Mandelkrokant und Minze

43,00 €

Salat von badischem grünem und weißem Spargel

mit gratiniertem Ziegen-Weißschimmelkäse, Wildkräutersalat und
„San Vino“ Traubenkern-Zitrus-Dressing

Schlehdorn's Grünes Curry (vegan)

mit Kokosmilch, Gemüse der Saison, geräuchertem Tofu
und Basmatireis

Zitronen-Sorbet ⁵

mit Badischem Rosé-Sekt, Früchten der Saison und Minze

43,00 €

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

*Eine Flasche pro Zimmer pro Tag, sofern alle Gäste aus diesem Zimmer ein Menü bestellen

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Bei Bestellung der Menüs
gibt es 20 % Rabatt auf alle
Flaschenweine*

Dienstag

Bunter Salatteller
mit Balsamico-Dressing

Edelfisch & Krustentier - Teller
mit Pulpo, Garnele, Jakobsmuschel, Zander und Lachsforelle
dazu Badische Sekt-Sauce und hausgemachte Nudeln

Hausgemachte Mousse au Chocolat ⁵
mit Weißwein Beeren, Biskuit und Hippe

55,00 €

Duett von Schwarzwälder Fischen
(gebeizte Lachsforelle und geräucherte Forelle)
mit grünem Apfel Gel, Himbeer, Rhabarber, Dillöl und Radieschen

Cordon Bleu vom Naturpark Schwein
gefüllt mit Bergkäse und Schwarzwälder Schinken,
dazu Gemüse der Saison und Pommes Frites

Rhabarber & Bergamotte
mit Topfen und Blutorangen Sorbet

46,00 €

Spargel-Creme-Suppe
mit weißem badischem Spargel, geräuchertem Lachs und Kracherle

Bärlauch Risotto ⁵
mit frischem Badischem Spargel und Ziegen-Weißschimmelkäse

Spezialitäten Eisvariation mit frischen Früchten
Mohn, Spargel und Tonkabohne

44,00 €

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

*Eine Flasche pro Zimmer pro Tag, sofern alle Gäste aus diesem Zimmer ein Menü bestellen

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Bei Bestellung der Menüs
gibt es 20 % Rabatt auf alle
Flaschenweine*

Mittwoch

Gebratene Garnelen (4 Stück)

mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauchöl und geröstetem Baguette ⁵

Gebratene Schwarzwälder Lachsforelle

mit Hoisin, Sesam, Kokos-Zitronengras Sauce, badischem Spargel
und Süßkartoffel-Chili Püree

Zitronen-Sorbet ⁵

mit Badischem Rosé-Sekt, Früchten der Saison und Minze

47,00 €

Grießklößchen-Suppe

mit hausgemachten Grießklößchen und Schnittlauch ⁵

Schonend gegarter Rinderbraten vom Bio Bauern

mit Burgunder-Sauce, Gemüse vom Markt und Kartoffelpüree

Vanille- und Schokoladeneis ⁵

mit Beeren und Früchten der Saison, Eierlikör und Sahne

35,00 €

Bunter Salatteller

mit Balsamico-Dressing

Hausgemachte Bärlauch-Kartoffel-Kissen (Gnocchi)

mit Bärlauch-Pesto, Wurzelgemüse und Parmesanschaum

Erdbeer-Baiser Türmchen

mit Schlagsahne und Zitronensorbet

38,00 €

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

*Eine Flasche pro Zimmer pro Tag, sofern alle Gäste aus diesem Zimmer ein Menü bestellen

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Bei Bestellung der Menüs
gibt es 20 % Rabatt auf alle
Flaschenweine*

Donnerstag

Bunter Salatteller
mit Balsamico-Dressing

Gebackene Schwarzwälder „Five Spice“ Forellenmedaillons ⁵
mit Schwarzwälder Miso-Mayonnaise, Spitzkohl und Kartoffelpüree

Sorbet Variation
Blutorange, Sauerkirsche und Zitrone-Basilikum
mit Früchten der Saison und Minze

43,00 €

Carpaccio vom Naturpark Rind ⁵
mit Baguette, Wildkräutersalat, Pflaumen-Dressing und Parmesan

Sous Vide gegarte Perlhuhn-Brust
mit Portwein Sauce, Kräuterseitlingen, badischem Spargel und Bärlauch Risotto

Schwarzwälder Kirsch Dessert
mit Sauerkirsch-Sorbet, Schokoladen-Crumble und Schokoladen-Creme

53,00 €

Salat von badischem grünem und weißem Spargel
mit gratiniertem Ziegen-Weißschimmelkäse, Wildkräutersalat und
„San Vino“ Traubenkern-Zitrus-Dressing

Frischer Badischer Stangenspargel
(300 g / geschält gewogen)
mit hausgemachter Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

Spezialitäten Eisvariation mit frischen Früchten
Mohn, Spargel und Tonkabohne

51,00 €

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

*Eine Flasche pro Zimmer pro Tag, sofern alle Gäste aus diesem Zimmer ein Menü bestellen

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Bei Bestellung der Menüs
gibt es 20 % Rabatt auf alle
Flaschenweine*

Freitag

Bärlauch-Creme Suppe

mit Tomatenschaum, Brot-Chip und gebratener Garnele

Garnelen im Kartoffelmantel (4 Stück) mit buntem Salat

mit Balsamico Dressing und hausgemachter Aioli ⁵

Zitronen-Sorbet ⁵

mit Badischem Rosé-Sekt, Früchten der Saison und Minze

40,00 €

Bunter Salatteller

mit Balsamico-Dressing

Fischer Badischer Stangenspargel

(300 g / geschält gewogen)

mit hausgemachter Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln sowie Schwarzwälder Schinken

Sauerkirsch-Sorbet

mit Früchten der Saison, Hippe und Minze

38,00 €

Duette von Schwarzwälder Fischen

(gebeizte Lachsforelle und geräucherte Forelle)

mit grünem Apfel-Gel, Himbeere, Rhabarber, Dill-Öl und Radieschen

Hausgemachte Maultaschen

mit Ricotta, frischen Waldpilzen, „San Vino“ Traubenkernmehl, Kirschtomaten, Salbeibutter und Parmesan

Hausgemachte Mousse au Chocolat ⁵

mit Weißwein Beeren, Biskuit und Hippe

48,00 €

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

*Eine Flasche pro Zimmer pro Tag, sofern alle Gäste aus diesem Zimmer ein Menü bestellen

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Bei Bestellung der Menüs
gibt es 20 % Rabatt auf alle
Flaschenweine*

Samstag

Gebratene Garnelen (4 Stück)

mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauchöl und geröstetem Baguette ⁵

Edelfisch & Krustentier - Teller

mit Pulpo, Garnele, Jakobsmuschel, Zander und Lachsforelle
dazu Badische Sekt-Sauce und hausgemachte Nudeln

Mohn Eis

mit Früchten der Saison sowie Hippe und Minze

54,00 €

Rinderbrühe

mit Ravioli von Schwarzwald Linsen, Ochsenbrust und Schnittlauch

Sous Vide gegartes Perlhuhn ⁵

mit buntem Salat und Balsamico Dressing sowie hausgemachter Aioli

Spargel Eis ⁵

mit Früchten der Saison, Hippe und Minze

38,00 €

Bunter Salatteller

mit Balsamico-Dressing

Hausgemachte Bärlauch-Kartoffel-Kissen (Gnocchi)

mit Bärlauch-Pesto, Wurzelgemüse und Parmesanschaum

Sorbet Variation

Blutorange, Sauerkirsche und Zitrone-Basilikum

mit Früchten der Saison und Minze

37,00 €

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

*Eine Flasche pro Zimmer pro Tag, sofern alle Gäste aus diesem Zimmer ein Menü bestellen

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Bei Bestellung der Menüs
gibt es 20% Rabatt auf alle
Flaschenweine*

Sonntag

Bunter Salatteller
mit Balsamico-Dressing

Gebratene Schwarzwälder Lachsforelle
mit Hoisin, Sesam, Kokos-Zitronengras Sauce, badischem Spargel
und Süßkartoffel-Chili Püree

Schwarzwälder Kirsch Dessert
mit Sauerkirsch-Sorbet, Schokoladen-Crumble und Schokoladen-Creme

44,00 €

Carpaccio vom Naturpark Rind ⁵
mit Baguette, Wildkräutersalat, Pflaumen-Dressing und Parmesan

Zwiebelrostbraten vom Naturpark Rind (200g)
mit Portwein-Zwiebel-Sauce, Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle

Vanille und Schokoladeneis ⁵
mit Beeren und Früchten der Saison, Eierlikör und Sahne

44,00 €

Spargel-Creme-Suppe
mit weißem badischem Spargel, geräuchertem Lachs und Kracherle

Hausgemachte Käsespätzle
mit Bergkäse vom Schwendehof, Röstzwiebeln, Kirschtomaten und Kräutern

Rhabarber & Bergamotte
mit Topfen und Blutorangen Sorbet

38,00 €

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

*Eine Flasche pro Zimmer pro Tag, sofern alle Gäste aus diesem Zimmer ein Menü bestellen