

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

Gebratene Garnelen (4 Stück) mit buntem Salat

mit Balsamico Dressing und hausgemachter Aioli ⁵

Schwarzwälder Kirsch Dessert

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

40,00 €

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

41,00 €

Gegrillte Melone

mit gratiniertem Ziegen-Weißschimmelkäse, Wildkräutersalat und „San Vino“ Traubenkern-Kirsch-Dressing sowie gerösteten Mandeln

Schlehdorn's Veganer Süßkartoffel-Kichererbsen Burger

mit Cashew-Tahini Sauce, Blattsalat, Tomaten und Gurken

Zitronen-Sorbet ⁵

mit Badischem Rosé-Sekt, Früchten der Saison und Minze

42,00 €

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 Badischer Sekt-Sauce und hausgemachte Nudeln

Hausgemachte Mousse au Chocolat ⁵
mit Himbeeren, Joghurt Eis, Mandeln und Hippe

55,00 €

Schwarzwälder Lachsforelle
mit Buttermilch Dashi Sud, Radieschen, Forellen Kaviar, grünem Apfel, Schwarzwald Miso „Mare“,
Graupen und Daikon Rettich

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

Zwetschgen Tortlett
mit Vanille Eis, Espressoschaum und Tonkabohnen Eis

45,00 €

Mais-Creme-Suppe
mit Schwarzwälder Schinken, Baby Mais und Popcorn

Knödel Dreierlei ⁵
mit Bergkäse, Roter Beete und Spinat Semmelknödel dazu Kirschtomaten, Salbeibutter und Parmesan

Spezialitäten Eisvariation mit frischen Früchten
Mohn, Kalamansi und Tonkabohne

39,00 €

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 Teriyaki Sauce, Schwarzwald Miso, Wassermelonen-Gurken Relish, Blinis, Wasabi und Limette

Zitronen-Sorbet ⁵

mit Badischem Rosé-Sekt, Früchten der Saison und Minze

47,00 €

Klare Tomaten Essenz

mit Basilikum Schaum, Brot Chip und Tomaten Sorbet 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

41,00 €

Bunter Salatteller

mit Balsamico-Dressing

Hausgemachte Mais-Kartoffel-Kissen (Gnocchi)

mit Rucola-Pesto, Wurzelgemüse und Parmesanschaum

Creme Brûlée von weißem Pfirsich

mit Pfirsich-Nektarinen Salat 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

Gebratene Schwarzwälder Forellenmedaillons ⁵
mit Limetten Beurre Blanc, Salami Schaum, Fenchel, Zuckerschoten und Kartoffel Püree

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

43,00 €

Hausgemachtes Trio von der Salami
(Paprika, Trüffel und Walnuss)
mit geräuchertem Paprikapüree, Sommertrüffel und Sellerie-Waldorfsalat

Sous Vide gegarte Maishähnchen-Brust
mit Kartoffel Gurken Salat, Radieschen, Kürbiskernen und Kernöl

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

51,00 €

Büffel-Mozzarella ⁵
mit Zucchini, Rucola Pesto, Holunder und Balsamico

Schlehdorn's Veganer Süßkartoffel-Kichererbsen Burger
mit Pommes-Frites, Cashew-Tahini Sauce, Blattsalat, Tomaten und Gurken

Spezialitäten Eisvariation mit frischen Früchten
Mohn, Kalamansi und Tonkabohne

46,00 €

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

Schwarzwälder Lachsforelle

mit Buttermilch Dashi Sud, Radieschen, Forellen Kaviar, grünem Apfel, Schwarzwald Miso „Mare“,
Graupen und Daikon Rettich

Gebratene Garnelen (4 Stück) mit buntem Salat

mit Balsamico Dressing und hausgemachter Aioli ⁵

Zitronen-Sorbet ⁵

mit Badischem Rosé-Sekt, Früchten der Saison und Minze

44,00 €

Bunter Salatteller

mit Balsamico-Dressing

Hausgemachte Maultaschen

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

Sauerkirsch-Sorbet

mit Früchten der Saison, Hippe und Minze

32,00 €

Klare Tomaten Essenz

mit Basilikum Schaum, Brot Chip und Tomaten Sorbet ⁵

Steak vom Naturpark Rinderrücken (200g) ⁵

unter der Senfkruste, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Hausgemachte Mousse au Chocolat ⁵

mit Himbeeren, Joghurt Eis, Mandeln und Hippe

50,00 €

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

Kalamansi Sorbet

mit Früchten der Saison sowie Hippe und Minze

54,00 €

Rinderbrühe

mit Ravioli von Schwarzwald Linsen, Ochsenbrust und Schnittlauch

Sous Vide gegarte Maishähnchenbrust ⁵

mit buntem Salat und Balsamico Dressing sowie hausgemachter Aioli

Zitrone Basilikum Sorbet ⁵

mit Früchten der Saison, Hippe und Minze

37,00 €

Bunter Salatteller

mit Balsamico-Dressing

Hausgemachte Mais-Kartoffel-Kissen (Gnocchi)

mit Rucola-Pesto, Wurzelgemüse und Parmesanschaum

Sorbet Variation

Joghurt, Sauerkirsche und Zitrone-Basilikum
mit Früchten der Saison und Minze

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*

Sonntag

Bunter Salatteller
mit Balsamico-Dressing

Gebratene Schwarzwälder Lachsforelle
mit Teriyaki Sauce, Schwarzwald Miso, Wassermelonen-Gurken Relish, Blinis, Wasabi und Limette

Spezialitäten Eisvariation mit frischen Früchten
Mohn, Kalamansi und Tonkabohne

44,00 €

Hausgemachtes Trio von der Salami
(Paprika, Trüffel und Walnuss)
mit geräuchertem Paprikapüree, Sommertrüffel und Sellerie-Waldorfsalat

Steak vom Naturpark Rinderrücken (200g)⁵
unter der Senfkruste, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Vanille und Schokoladeneis⁵
mit Beeren und Früchten der Saison, Eierlikör und Sahne

50,00 €

Mais-Creme-Suppe
mit Schwarzwälder Schinken, Baby Mais und Popcorn

Knödel Dreierlei⁵
mit Bergkäse, Roter Beete und Spinat Semmelknödel dazu Kirschtomaten, Salbeibutter und Parmesan

Crème Brûlée von weißem Pfirsich
mit Pfirsich-Nektarinen Salat und Zitronensorbet

39,00 €

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