

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

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

Montag

Rinderbrühe

mit Flädle und Schnittlauch

Gebratene Garnelen (4 Stück) mit buntem Salat

mit French Dressing, hausgemachter Aioli und geröstetes Baguette

Schwarzwälder Kirsch Dessert

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

38,00 €

Grüner Salatteller

mit French Dressing und Kirschtomaten

Gebratene Merguez vom „Bruder“ Zicklein mit buntem Salat

vom Stieghof in Albruck

mit French-Dressing und hausgemachter Aioli

Sorbet Variation

Birne-Limette-Thymian, Sauerkirsche, Aprikose

mit Früchten der Saison sowie Mandelkrokant und Minze

35,00 €

Gebratener Kaiserstühler Kürbis

mit fruchtiger „San Vino“ Traubenkern-Zwetschgen-Vinaigrette,
Quitten-Chili-Chutney, Wildkräuter, gerösteten Pekannüssen und Fourme d'Ambert

Erbsen-Linsen-Bratling (Vegan)

mit Schalotte, Tomatenwürfel, Pinienkerne und Zitrusöl

Zitronen-Sorbet⁵

mit Badischem Rosé-Sekt, Früchten der Saison und Minze

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*

Dienstag

Bunter Salatteller
mit French-Dressing

Fabians Bouillabaisse ⁵
mit Rotbarsch, Garnele, Wolfsbarsch, Dorade und Lachsforelle
dazu Sauce Rouille, Gemüsewürfel, geröstetes Baguette und geriebener Käse

Hausgemachtes Nougat Mousse
mit Kumquats, Feigen, Aprikosen-Sorbet, Mandeln und Hippe

46,00 €

Schwarzwälder Lachsforelle
mit Buttermilch Dashi Sud, 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

Hausgemachtes Birnen-Limetten-Thymian Sorbet, mit eingelegten Früchten ⁵
Williams Christ Brand

41,00 €

Spinat-Creme-Suppe
mit Schwarzwald Miso, frischem Meerrettich und Tomaten Schaum

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

Spezialitäten Eisvariation mit frischen Früchten
Salty Caramel, Kalamansi und Tonkabohne

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*

Mittwoch

Gebratene Garnelen

mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauchöl und geröstetes Baguette ⁵

Gebratene Schwarzwälder Lachsforelle ⁵

mit Teriyaki-Sauce, Gersten-Miso-Koriander-Sud, Shiso, Erbsen, Zuckerschoten,
Wasabi-Limette-Creme und Schwarzwald Linsen

Zitronen-Sorbet ⁵

mit Badischem Rosé-Sekt, Früchten der Saison und Minze

47,00 €

Steinpilz-Creme-Suppe

mit gebratenen Steinpilzen, geräucherter Entenbrust und Kracherle

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 French-Dressing

Hausgemachte Kürbis-Kartoffel-Kissen (Gnocchi)

mit Rucola-Pesto, Wurzelgemüse und Ziegenfrischkäse Schaum

Vanille Creme Brûlée ⁵

mit Beerenkompott, Crumble und hausgemachtem „Salty-Caramel“ Eis

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

Grüner Salatteller

mit French-Dressing und Kirschtomaten

Gebratener Pulpo

mit brauner Butter, Salami Schaum, hausgemachter Paprika Salami,
mediterranem Gemüse und Kartoffel-Rucola-Püree

Sorbet-Variation mit eingelegten Früchten

Aprikose, Sauerkirsche und Birnen-Limetten-Thymian

39,00 €

Salat von bunten Kaiserstühler Tomaten mit Büffel-Mozzarella ⁵

„San Vino“ Traubenkern-Passionsfrucht-Dressing, Minz-Pesto,
Radicchio, Chicorée und luftgetrocknetem Schwarzwälder Rinderschinken

Sous Vide gegarte Maishähnchenbrust ⁵

mit Portwein Jus, gebratenen Pilzen und Spinat-Risotto

Schwarzwälder Kirsch Dessert

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

47,00 €

Gebratener Kaiserstühler Kürbis

mit fruchtiger „San Vino“ Traubenkern-Zwetschgen-Vinaigrette,
Quitten-Chili-Chutney, Wildkräuter, gerösteten Pekannüssen und Fourme d’Ambert

Erbsen-Linsen-Bratling (Vegan)

mit Schalotte, Tomatenwürfel, Pinienkerne und Zitrusöl

Spezialitäten Eis Variation mit Rumtopf Früchte

Salty Caramel, Kalamansi und Tonkabohne

40,00 €

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, Forellen Kaviar, grünem Apfel, Schwarzwald Miso „Mare“, Graupen und Daikon Rettich

Gebratene Garnelen mit buntem Salat

mit French Dressing, hausgemachter Aioli und geröstetes Baguette

Zitronen-Sorbet⁵

mit Badischem Rosé-Sekt, Früchten der Saison und Minze

44,00 €

Bunter Salatteller

mit French-Dressing

Hausgemachte Maultaschen

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

Sauerkirsch-Sorbet

mit eingelegten Früchten, Hippe und Minze

32,00 €

Steinpilz-Creme-Suppe

mit gebratenen Steinpilzen, Sous Vide gegarter Entenbrust und Kracherle

Gebratenes Rinderrückensteak aus dem Naturpark⁵

mit Zwiebel Portwein Jus, Bohnen und Grilltomate

Hausgemachtes Nougat Mousse⁵

mit Kumquats, Feigen, Aprikosen-Sorbet, 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

Rinderbrühe

mit Ravioli von Schwarzwald Linsen, Ochsenbrust und Schnittlauch ⁵

Fabians Bouillabaisse ⁵

mit Rotbarsch, Garnele, Wolfsbarsch, Dorade und Lachsforelle
dazu Sauce Rouille, Gemüsewürfel, geröstetes Baguette und geriebener Käse

Kalamansi Sorbet

mit eingelegten Früchten sowie Hippe und Minze

38,00 €

Gebratene Garnelen

mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauchöl und geröstetes Baguette

Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Preiselbeeren, Gemüse vom Markt und Pommes Frites

Hausgemachtes Birnen-Limetten-Thymian Sorbet, mit eingelegten Früchten ⁵

Williams Christ Brand

45,00 €

Bunter Salatteller

mit French-Dressing

Hausgemachte Kürbis-Kartoffel-Kissen (Gnocchi)

mit Rucola-Pesto, Wurzelgemüse und Ziegenfrischkäse Schaum

Schwarzwälder Kirsch Dessert

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

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

Grüner Salatteller

mit French-Dressing und Kirschtomaten

Gebratene Schwarzwälder Lachsforelle ⁵

mit Teriyaki-Sauce, Gersten-Miso-Koriander-Sud, Shsio, Erbsen, Zuckerschoten,
Wasabi-Limette-Creme und Schwarzwald Linsen

Spezialitäten Eis Variation mit Rumtopf Früchten

Salty Caramel, Kalamansi und Tonkabohne

39,00 €

Gebratener Kaiserstühler Kürbis

mit fruchtiger „San Vino“ Traubenkern-Zwetschgen-Vinaigrette,
Quitten-Chili-Chutney, Wildkräuter, gerösteten Pekannüssen und Fourme d'Ambert

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

44,00 €

Spinat-Creme-Suppe

mit Schwarzwald Miso, frischem Meerrettich und Tomaten Schaum

Knödel Dreierlei ⁵

mit Bergkäse, Roter Beete und Spinat Semmelknödel dazu Kirschtomaten und Salbeibutter

Vanille Creme Brûlée ⁵

mit Beerenkompott, Crumble und hausgemachtem „Salty-Caramel“ Eis

41,00 €

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