

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

REGIONAL.

Auch wenn unsere Küche internationale Einflüsse aufgreift, bleibt unsere Philosophie fest in der Region verwurzelt. Wir legen größten Wert auf regionale Produkte, die frisch, nachhaltig und in höchster Qualität direkt aus unserer Umgebung stammen. Unser Augenmerk gilt nicht nur den Zutaten, sondern auch den regionalen Lieferanten und Produzenten, die mit Herzblut und Leidenschaft arbeiten.

SAISONAL.

Unsere Speisekarte verändert sich regelmäßig, um das Beste aus jeder Jahreszeit zu präsentieren.

Saisonal zu kochen, bedeutet für uns, immer das Beste aus der Region und der jeweiligen Jahreszeit zu nutzen, um Ihnen frische, ausgewogene und geschmackvolle Gerichte zu bieten.

EMOTIONAL.

In unserem Schlehdorn's Stuben dreht sich alles um Emotionen und die Leidenschaft, die in jedem Gericht zum Ausdruck kommt.

Unsere Küche ist so bunt wie wir - Vielfalt, Kreativität und Herzlichkeit stehen dabei im Mittelpunkt. Jedes Gericht wird mit Liebe zum Detail zubereitet und angerichtet, um nicht nur den Gaumen, sondern auch das Herz zu berühren.

Die Zutaten, die wir verwenden, sind so vielfältig wie die Menschen, die sie zubereiten, und jedes Gericht spiegelt diese Lebendigkeit und Freude wider.

Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Highlights verzaubern, finden Sie Ihren #meinschlehdorn Moment und genießen Sie einen unvergesslichen Abend.



Naturpark
Gerichte



Vegetarische
Gerichte



Wild aus
der Region



Schlehdorn's
Lieblingsgerichte

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Vorspeisen und kleine Gerichte

Schwarzwälder Antipasti Brett

Schwarzwälder Schinken | Grillpaprika | Oliven | getrocknete Tomaten
Griebenschmalz | Baguette

13,50 €



Gebratene Garnele 4 Stück

Knoblauch | Zitronengras | Zwiebel | Zitrone | Baguette

19,50 €

Auswahl an Salaten, Suppen und Vorspeise

vom Buffet | Blattsalat | bunte Salate | Brühe | Cremesuppe | Vorspeise des Tages

17,50 €



Flammkuchen Elsässer Art

Speck | Zwiebeln

13,50 €

Vegetarischer Flammkuchen

Kürbis | Ziegenkäse | Walnuss

13,50 €



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht



Wild aus der Region

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Käsefondue Menü ab zwei Personen

– Vorbestellung bis 14:00 Uhr am selben Tag

Schwarzwälder Antipasti Brett

Schwarzwälder Schinken | Grillpaprika | Oliven | getrocknete Tomaten
Griebenschmalz | Baguette

Käsefondue

Brot | Cornichons | Ananas | Traube

Dessert des Tages | im Glas

Menüpreis 3-Gang Menü 49,00 €

Hauptgänge

Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken

Preiselbeere | Gemüse | Pommes Frites

35,00 €

Zwiebelrostbraten (Rindersteak 250g – medium)

Portwein Sauce | Gemüse | Kartoffel Gratin

42,00 €



Wildragout

Burgunder-Preiselbeer Sauce | Gemüse | Spätzle

29,00 €



Gebratener Saibling

Riesling Sauce | Mandarine | Kürbis | Kartoffel Püree | Speck

34,00 €



Schlehdorn Bowl (vegan möglich)

Pilze | Erbse | Zucchini | Karotte | Sprossen | Zwiebel | Spiegelei
Dinkelreis | Preiselbeer Sauce süß-sauer

27,00 €



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht



Wild aus der Region

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Desserts

Brownie im Glas

Zweierlei Schoko Mousse | Himbeere

9,50 €



Kaiserschmarrn

Vanille Eis | Apfelmus

12,50 €



Affogato

Espresso | Vanille Eis

7,50 €



Feine Käseauswahl

vom Buffet | Ausgewählte Hart- und Weichkäse | Chutney | Trauben | Nüsse

14,50 €



Hausgemachtes Eis und Sorbet



Unsere Sorten

Schokolade

1 Kugel

4,00 €

Vanille

2 Kugeln

7,50 €

Erdbeer Sorbet

3 Kugeln

10,50 €



Mango-Passionsfrucht Sorbet

4 Kugeln

13,50 €

Zitronen Sorbet



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht



Wild aus der Region

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



Kindergerichte

Salat - Auswahl von Buffet Kinderportion	7,50 €	
Suppe - Auswahl von Buffet Kinderportion	7,50 €	
Pommes Frites Ketchup	7,50 €	
Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken Pommes Frites	20,50 €	
Currywurst Pommes Frites	14,00 €	
 Spätzle Rahm Sauce	10,50 €	 
Hausgemachte Chicken Nuggets Pommes Frites	17,50 €	
Spaghetti Tomaten Sauce	10,50 €	



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht



Wild aus der Region

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

