

# 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

- Schwarzwälder Antipasti Brett** 14,50 €  
Schwarzwälder Schinken | Bergkäse | Gepickelte Radieschen | Gewürzgurken  
Petersilie | Griebenschmalz | Baguette
-  **Gebratene Garnele 4 Stück** 19,50 €  
Knoblauch | Zitronengras | Zwiebel | Zitrone | Baguette
- Burratina** 13,50 €  
Tomaten Creme | Kirschtomaten | Salami Chip | Rucola | Pinienkerne
- Spargel Salat** 13,50 €   
Frühlingslauch | Radieschen | Himbeere | Dijon Senf
- Auswahl an Salaten und Suppen** 14,50 €    
vom Buffet | Blattsalat | Bunte Salate | Brühe | Creme Suppe

## Kleine Gerichte

- Flammkuchen Elsässer Art** 13,50 €  
Speck | Zwiebeln
-  **Vegetarischer Flammkuchen** 13,50 €   
Spargel | Bärlauch | Ziegenkäse | Walnuss
- Trüffel Pommes Frites** 13,50 € 



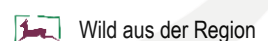
Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht



Wild aus der Region

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

# Schlehdorn's Stuben









regional. saisonal. emotional.

## Schlehdorn's Spargelgerichte

 **Portion Badischer Stangenspargel** 28,00 €    
Rosmarin Kartoffeln | Sauce Hollandaise


**Portion Badischer Stangenspargel | Rosmarin Kartoffeln | Sauce Hollandaise**

Wahlweise mit:

-  Gebratenem Saibling 38,00 € 
-  Paniertem Kalbsschnitzel 38,00 € 
-  Rinderrücken Steak (250g – medium) 46,00 € 
-  Wildrücken 49,00 € 




## Hauptgänge

**Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken** 35,00 €  
Preiselbeere | Gemüse | Pommes Frites

**Zwiebelrostbraten** (Rindersteak 250g – medium) 42,00 €   
Portwein Sauce | Gemüse | Kartoffel Gratin

**Wildragout** 29,00 €    
Burgunder-Preiselbeer Sauce | Gemüse | Spätzle

**Gebratener Saibling** 34,00 €   
Riesling Sauce | Passionsfrucht | Spitzkraut | Kartoffel Püree | Speck

 **Schlehdorn Bowl** (vegan möglich) 27,00 €    
Pilze | Erbse | Zucchini | Karotte | Sprossen | Zwiebel | Spiegelei  
Dinkelreis | Preiselbeer Sauce süß-sauer

Auf Vorbestellung ab 2 Personen bis 14 Uhr

**Chateau Briand am Tisch flambiert** p.P. 49,00 €  
Portwein Sauce | Sauce Hollandaise | Gemüse | Pilze | Kartoffel Gratin



# Schlehdorn's Stuben

regional.    saisonal.    emotional.

## Desserts

### Zitronen Creme im Glas

Vanille | Rhabarber | Erdbeere | Crumble | Minz Sorbet

11,50 €



### 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

Minz Sorbet


### Wahlweise mit

 Sekt vom Weingut Kilian Hunn

+ 7,00 €

 Grape Gin vom Böttchehof

+ 9,00 €

 Wodka von Brennerei Marder

+ 9,00 €

 Eierlikör

+ 4,00 €



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht










Wild aus der Region

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



## Kindergerichte

<b>Salat - Auswahl von Buffet</b>   Kinderportion	7,50 €	
<b>Suppe - Auswahl von Buffet</b>   Kinderportion	7,50 €	
<b>Pommes Frites</b>   Ketchup	7,50 €	
<b>Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken</b>   Pommes Frites	20,50 €	
<b>Currywurst</b>   Pommes Frites	14,00 €	
<b>Spätzle</b>   Rahm Sauce	10,50 €	 
 <b>Hausgemachte Chicken Nuggets</b>   Pommes Frites	17,50 €	
<b>Spaghetti</b>   Tomaten Sauce	10,50 €	
<b>Portion Beilagen Gemüse</b>	5,00 €	

 Naturparkgericht vegetarisch Lieblingsgericht Wild aus der Region

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

