

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

REGIONAL

Durch die Verwendung regionaler Produkte weisen wir nicht nur auf die Besonderheit unserer Heimat hin, sondern unterstützen damit auch gezielt die Landwirte im Hochschwarzwald. Diese garantieren die Erzeugung wertvoller und gesunder Lebensmittel und bewahren mit ihrer Bewirtschaftung der Flächen die abwechslungsreiche Vielfalt und Einzigartigkeit unserer Landschaft.

SAISONAL

Wir bringen es auf den Teller, wenn's in den Gärten der Region wächst.

Bei der Zubereitung unserer Speisen achten wir besonders darauf, Zutaten entsprechend der aktuellen Jahreszeit zu wählen. Wir starten das Jahr im Frühling mit Erdbeeren, Spargel und frischem Bärlauch. Pfifferlinge und Steinpilze begleiten uns über den Sommer, bis in den Herbst hinein. Abgelöst werden sie durch Kürbis und allen Arten von Wurzelgemüse. Den Jahresabschluss bilden Kohl und Maronen. Die bunte Vielfalt der Jahreszeiten spiegelt sich auf unseren Tellern wider.

EMOTIONAL



Naturpark
Gerichte



Vegetarische
Gerichte



Wild aus
der Region



Schlehdorn's
Lieblingsgerichte





Bei uns bekommen Sie Gerichte wie früher, aber neu interpretiert.

Freuen Sie sich auf Gerichte wie früher bei Oma, die mit schönen Kindheitserinnerungen verbunden sind. Klassische Garmethoden, wie das Schmoren, sind heutzutage in den Haushaltsküchen nicht mehr weit verbreitet. Deshalb genießen Sie in Schlehdorn's Stuben unter anderem den klassischen Schmorbraten. Ergänzt werden diese mit Lieblingsgerichten, die sowohl uns als auch unsere Gäste geschmacklich überzeugen.






Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Vorspeisen

Herbst Bowl Ziegenkäse Bunte Beete Schwarze Linsen Frisée Salat Haselnuss Petersilien Öl	12,50 €	
 Rindercarpaccio Babyleaf Parmesan Trüffel Pekannuss	20,50 €	
Feldsalat Kartoffeldressing Walnuss Granatapfel Sprossen	14,50 €	
- wahlweise mit Wildschinken	18,50 €	
Gebratene Garnele 4 Stück Knoblauch Zwiebel Zitrone Baguette	19,50 €	

Suppen

 Kürbis Kokos Suppe (Vegan) Ingwer Karamellierter Sesam Kürbis	12,00 €	
Tafelspitzbrühe Flädle Gemüsewürfel Ochsenbrust Schnittlauch	9,50 €	
Wildconsommé Dinkel Kräuter Pilze	10,50 €	 

 Naturparkgericht

 vegetarisch

 Lieblingsgericht

 Wild aus der Region

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

Schlehdorn's Stuben




regional. saisonal. emotional.

Hauptgänge

Kalbsschnitzel Portwein Sauce Gemüse vom Markt Pommes Frites	35,00 €	
Rosa gebratener Rücken vom heimischen Wild Sauerkirsch-Sauce Pilze Gemüse vom Markt Preiselbeer-Birne Kartoffelgratin	49,50 €	 
 Rehragout Burgunder Sauce Gemüse Spätzle	29,00 €	 
Kalbsfrikadelle Burgunder Sauce Herbstgemüse Champignon Kartoffelgratin	23,50 €	
Gebratenes Saiblingsfilet Beurre Blanc Spitzkraut Speck Passionsfrucht Kartoffelcreme	32,00 €	
Gebratene Pulpo Toskanisches Gemüse Safranschaum Kartoffelpüree	32,00 €	
Kürbis Curry (vegan) Kürbis Kokos Linsen Sojabohnen Kichererbsen Couscous	27,00 €	
 Black Forest Bowl Pilze Sojabohne Zucchini Karotten Sprossen Zwiebel Spiegelei Dinkelreis Preiselbeersauce süß-sauer	28,00 €	

Unsere Herbstspecial

(Ab zwei Personen – Vorbestellung am selben Tag bis 14 Uhr möglich)

Fleischfondue Menü Gemischter Salat Drei Sorten Fleisch (Wild, Geflügel, Kalb) Gemüsevariation Verschiedene Dips Steakpfeffer Pellkartoffeln Bauernbrot Danach: Eine Kugel Eis oder ein Kirschnaps	49,00 € p.P.	
Käsefondue Menü Gemischter Salat Gegrilltes Gemüse Cornichons Silberzwiebeln Ananas Trauben Steakpfeffer Pellkartoffeln Bauernbrot Danach: Eine Kugel Eis oder ein Kirschnaps	49,00 € p.P.	
Feuerschwert Menü Gemischter Salat Rinderrückensteak 200g Kräuterbutter Kräuterquark Steakpfeffer Pellkartoffeln Bauernbrot Danach: Eine Kugel Eis oder ein Kirschnaps	49,00 € p.P.	



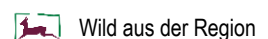
Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht



Wild aus der Region

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Desserts

Dunkles Schokoladen Mousse

13,50 €



Petit Four | Früchte | Limettenschaum | Sauerkirsch-Sorbet | Baiser



Variation vom Apfel

13,50 €



Apfel | Baiser | Nüsse | Nougat Eis | Crumble

Affogato

7,50 €



Espresso | Vanille-Eis | Sahne

Hausgemachtes Eis und Sorbet



Unsere Sorten



Salted Caramel

1 Kugel

4,00 €

Schokolade

2 Kugeln

7,50 €

Sauerrahm

3 Kugeln

10,50 €

Vanille

4 Kugeln

13,50 €

Sauerkirsch Sorbet

Mango-Passionsfrucht Sorbet

Nougat

Pistazie

Aperol Sorbet

Dessert- & Süßwein

Weingut Fritz Wassmer

Bad Krozingen, Markgräflerland

Chardonnay Auslese

0,1 l 17,00 €

Viognier Gewürztraminer Auslese

0,1 l 12,50 €



Weingut LCK

„Important“ – Süßwein rot

0,05 l 9,80 €



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht

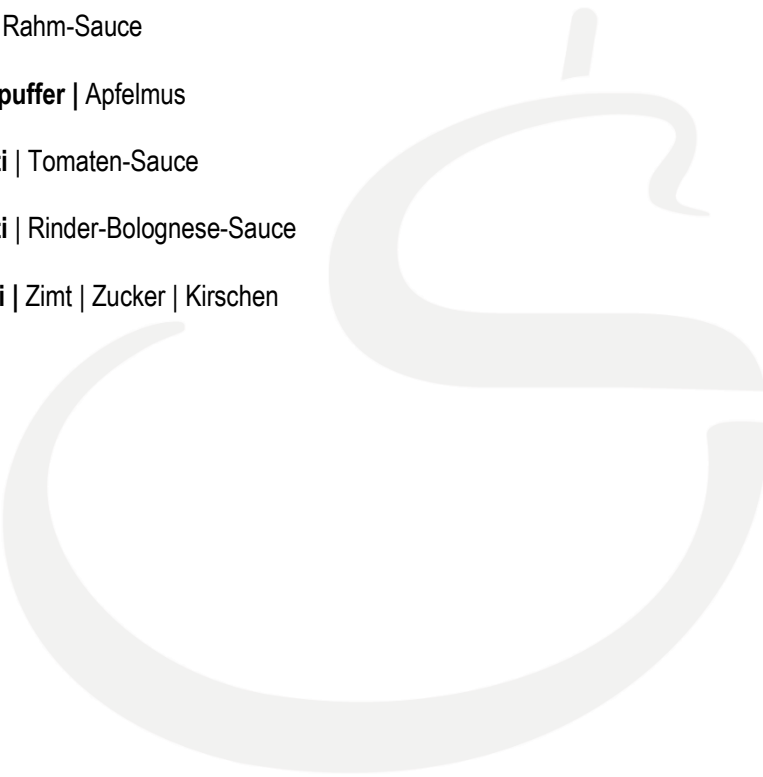











Wild aus der Region

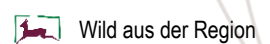
Für Informationen bezüglich Allergene, sprechen Sie bitte unser Service Team an



Kindergерichte



Pommes Frites Ketchup	7,50 €	
Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken Pommes Frites	20,50 €	
Currywurst Pommes Frites	14,00 €	
Spätzle Rahm-Sauce	9,50 €	 
Kartoffelpuffer Apfelmus	9,50 €	 
Spaghetti Tomaten-Sauce	11,00 €	
Spaghetti Rinder-Bolognese-Sauce	14,50 €	
 Grießbrei Zimt Zucker Kirschen	9,00 €	



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

