

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 unseren 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 Vesperbrett

Schwarzwälder Schinken | Bergkäse | Gepickelter Kürbis | Gewürzgurken
Griebenschmalz | Baguette | Zwiebel | Schnittlauch

14,50 €

Gebratene Garnele 4 Stück

Knoblauch | Thymian | Zwiebel | Zitrone | Baguette

19,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Trüffelmayonnaise | Lauchzwiebeln | Tomate | Olivenöl | Zitrone | Bergkäse

17,50 €



„Pulled Wild“ Praline

Gegrillter Spitzkohl | Preiselbeer Sauce Süß-Sauer | Süßkartoffel Püree

13,50 €



Auswahl an Salaten und Suppen

vom Buffet | Blattsalat | Bunte Salate | Brühe | Creme Suppe

14,50 €



Kleine Gerichte

Schwarzwälder Flammkuchen

Speck | Zwiebel | Frische Kräuter

13,50 €



Herbst Flammkuchen

Kürbis | Ziegenkäse | Rote Zwiebel | Lauchzwiebel | Walnuss | Honig

13,50 €



Hausgemachte Kartoffelspalten

Kräuter | Bergkäse | Trüffelmayonnaise

11,50 €



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

Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken

Preiselbeere | Kartoffel Salat | Kürbiskerne | Kürbiskern Öl

35,00 €

Zwiebelrostbraten (Rindersteak 250g – medium)

Burgunder Sauce | Gemüse | Kartoffel Gratin

42,00 € 



Wildragout

Burgunder-Preiselbeer Sauce | Herbst Gemüse | Spätzle

29,50 €  

Gebratener Saibling

Riesling Sauce | Gegrilltes Spitzkraut | Traube | Speck | Kartoffel Püree

34,00 € 

Schlehdorn Bowl (vegan möglich)

Dinkelreis | Preiselbeer Sauce Süß-Sauer
Pilze | Rosenkohl | Kürbis | Karotte | Lauch | Zwiebel | Spiegelei

27,00 €  

Auf Vorbestellung ab 2 Personen – Vorbestellung bis 14:00 Uhr am selben Tag

Wildrücken (je nach Jagderfolg & Saison) am Tisch flambiert

Rotwein Sauce | Herbst Gemüse | Pilze | Steakpfeffer
Serviettenknödel | Hausgemachte Spätzle

p.P. 45,00 €  

Käsefondue Menü

Menüpreis
p.P. 49,00 €

Schwarzwälder Vesperbrett

Schwarzwälder Schinken | Bergkäse | Gepickelter Kürbis
Gewürzgurke | Griebenschmalz | Baguette | Zwiebel | Schnittlauch

Käsefondue (nur Käsefondue 29,00€ p.P.)

Brot | Kartoffel | Cornichon | Silberzwiebel | Traube



Kleiner Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster | Vanille Eis



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

Schwarzwälder Schokoladenmousse

Kirsch Kompott | Crumble | Kirsch Sorbet

11,50 €



Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster | Vanille Eis

12,50 €



Affogato

Espresso | Vanille Eis | Sahne

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 €

Salted Caramel

3 Kugeln

10,50 €

Kirsch Sorbet

4 Kugeln

13,50 €

Mango-Passionsfrucht Sorbet

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 €		
Portion Beilagen Gemüse	5,00 €		



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht



Wild aus der Region

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

