

# 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

	<b>Schwarzwälder Antipasti Brett</b> Schwarzwälder Schinken   Bergkäse   Gepickelte Radieschen   Gewürzgurken Petersilie   Griebenschmalz   Baguette	14,50 €
	<b>Gebratene Garnele 4 Stück</b> Knoblauch   Zitronengras   Zwiebel   Zitrone   Baguette	19,50 €
	<b>Burratina</b> Tomaten Creme   Kirschtomaten   Salami Chip   Rucola   Pinienkerne	13,50 €
	<b>Tataki vom Rind</b> Limette   Sesam   Teriyaki   Gemüsestroh	15,00 €
	<b>Auswahl an Salaten</b> vom Buffet   Blattsalat   Bunte Rohkost Salate	9,50 €  
	<b>Auswahl an Suppen</b> Vom Buffet täglich wechselnd   Brühe   Creme Suppe	9,50 €

## Kleine Gerichte

	<b>Flammkuchen Elsässer Art</b> Speck   Zwiebeln	13,50 €
	<b>Vegetarischer Flammkuchen</b> Pfifferlinge   Kirschtomaten   Trüffel   Lauchzwiebeln	13,50 € 
	<b>Sommertrüffel Pommes Frites</b> Trüffel Mayonnaise   Trüffel   Bergkäse	9,50 € 



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 Pfifferlingkarte

 **Pfifferlinge a la creme** 27,00 €    
Tagliatelle | Cocktailtomaten


**Portion Pfifferlinge a la creme** | Tagliatelle | Cocktailtomaten

Wahlweise mit:

-  Gebratenem Saibling 36,00 € 
-  Paniertem Kalbsschnitzel 37,00 € 
-  Rinderrücken Steak (250g – medium) 44,00 € 
-  Wildrücken 46,00 € 




## Hauptgänge

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

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

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

**Gebratener Saibling** 34,00 €   
Riesling Sauce | Frische Beeren | 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



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 Kirsch Dessert

Kirschschaum | Vanille Eis

11,50 €



### Kaiserschmarrn

Vanille Eis | Heidelbeer Kompott

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



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht








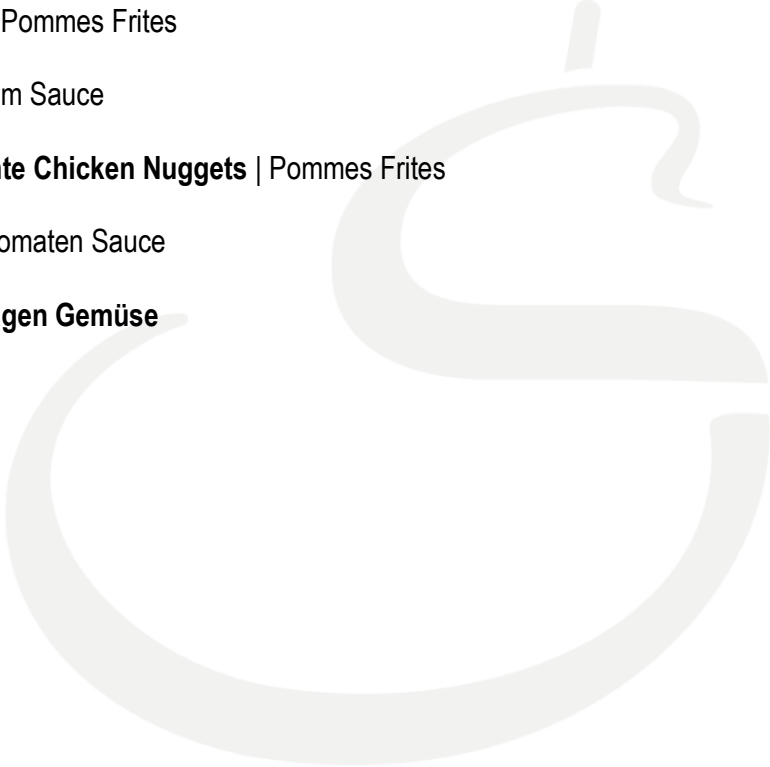

Wild aus der Region

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

