

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

Kleine Gerichte

	Flammkuchen Elsässer Art Speck Zwiebeln	13,50 €
	Vegetarischer Flammkuchen Pfifferlinge Kirschtomaten Trüffel Lauchzwiebeln	14,50 € 
	Sommertrüffel Pommes Frites Trüffel Mayonnaise Trüffel Bergkäse	9,50 € 



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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Schlehdorn's Sommer Hit

-  **Pfifferlinge a la creme** 25,00 €  
Tagliatelle | Cocktailtomaten
- Auswahl an Salaten** - Stellen Sie sich Ihren knackigen Hauptgang ganz nach Wunsch und unbegrenzt an unserem Buffet zusammen. 15,00€  
Blattsalat | Bunte Rohkost Salate
- Pfifferlinge oder Salat** wahlweise mit:
-  Gebratenem Saibling +15,00€ 
 -  Paniertem Kalbsschnitzel +13,00€ 
 -  Rinderrücken Steak (250g – medium) +24,00€ 
 -  Maishähnchenbrust +17,00€ 

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

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

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

