

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



Unsere
Naturpark-
gerichte



Unsere
vegetarischen
Gerichte



Unsere
Lieblings-
gerichte




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

| | | |
|--|---------|---|
| Forellen Spinat Roulade Limetten-Buttermilch Gurke Kaviar Physalis | 19,50 € |  |
|  Rindercarpaccio Babyleaf Ziegenkäse Sommertrüffel Pekannuß | 20,50 € | |
| Burrata Bunte Tomaten Ruccola Basilikum Pinienkerne | 19,50 € |  |
| Gebratene Garnele 4 Stück Knoblauch Zwiebel Zitrone Baguette | 21,00 € | |

Suppen

| | | |
|--|---------|---|
| Pfifferling Cremesuppe Trüffelöl Sautierte Pfifferlinge | 14,50 € |  |
|  Tafelspitzbrühe Flädle Gemüsewürfel Ochsenbrust Schnittlauch | 13,00 € |  |



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Hauptgänge

| | | |
|---|---------|---|
| Rinderfilet 200g Portwein Süßkartoffel Grüner Spargel Pfifferlinge | 46,00 € | |
| Kalbsschnitzel Portwein-Sauce Gemüse vom Markt Pommes Frites | 35,00 € | |
| Gebrautes Saiblingsfilet Beurre Blanc Spitzkraut Speck Beeren Kartoffelcreme | 32,00 € |  |
| Gebratene Pulpo Toskanisches Gemüse Safranschaum Kräuter-Kartoffelpüree | 32,00 € | |
|  Pulled Pilz Burger Teriyaki Vegane Aioli Tomate Gurke Zwiebel Trüffelpommes | 29,00 € |  |
| Black Forest Bowl Pilze Sojabohne Zucchini Karotten Sprossen Zwiebel Spiegelei Dinkelreis Preiselbeersauce süß-sauer | 28,00 € |  |

Unsere Sommerspecial

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

| | | |
|--|-----------------|---|
|  Rosa gebratener Rücken vom heimischen Wild Sauerkirsch-Sauce Apfelrotkraut Gemüse vom Markt Preiselbeer-Birne Spätzle | 49,50 € p.P. |  |
|--|-----------------|---|



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Desserts

Dunkles Schokoladen Mousse

Petit Four | Beeren | Limettenschaum | Himbeer-Sorbet | Baiser

15,00 € 

Pfirsich Melba neu Interpretiert

Pfirsich | Himbeer | Mandel | Vanille | Keks

15,00 € 

Affogato


Espresso | Vanille-Eis | Sahne

7,50 € 

Hausgemachtes Eis und Sorbet



Unsere Sorten

 Salted Caramel
Schokolade-Thymian
Sauerrahm
Sauerkirsche
Passionsfrucht
Nougat
Pistazie

1 Kugel 4,00 €
2 Kugeln 7,50 €
3 Kugeln 10,50 €
4 Kugeln 13,50 €

Dessert- & Süßwein

Weingut Fritz Wassmer

Bad Krozingen, Markgräflerland

Chardonnay Auslese 0,1 l 18,00 €
Weißer Burgunder Auslese 0,1 l 11,00 €
Weißherbst Auslese 0,1 l 13,00 €

 **Weingut LCK**
„Important“ – Süßwein rot

0,05 l 9,80 €



Naturparkgericht



vegetarisch



Liebungsgericht

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

Kindergerichte

| | | |
|---|---------|---|
| 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 € |  |



| | | |
|------------|-----------------|---------|
| Vanille | 1 Kugel | 4,00 € |
| Schokolade | 2 Kugeln | 7,50 € |
| Zitrone | 3 Kugeln | 10,50 € |
| Erdbeere | 4 Kugeln | 13,50 € |



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht



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