

# 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 Hausaltsküchen 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

<b>Feldsalat</b> Granatapfel   Walnuss   Speck   Sprossen	15,50 €	
 <b>Kalbstatar</b> Confiertes Eigelb   Kapern   Trüffel   Baguette	24,00 €	
<b>Rote Beete</b> Ziegenkäse   Honig   Crumble   Quitte   Friséesalat   Walnuss	19,00 €	 
<b>Gebratene Garnele 4 Stück</b> Knoblauch   Zwiebel   Zitrone   Baguette	21,00 €	

## Suppen

<b>Pastinaken Cremesuppe</b> Apfel   Rauchforelle   Petersilien-Öl   Kartoffelstroh	15,50 €	
 <b>Rinderkraftbrühe</b> Flädle   Gemüsewürfel   Ravioli   Schnittlauch	13,00 €	



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht

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

# Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

## Hauptgänge

<b>Spanferkel Koteletts</b> Kümmel-Sauce   Kartoffelcreme   Mini Karotte   Buchenpilze   Grünkohl	31,00 €	
<b>Kalbsschnitzel</b> Portwein-Sauce   Gemüse vom Markt   Pommes Frites	35,00 €	
 <b>Beef Short Ribs</b> Portwein-Sauce   Kartoffelcreme   Mini Karotte   Buchenpilze   Rote Zwiebel	35,00 €	
<b>Gebratene Rotbarbe</b> Nussbutter   Pinienkerne   Blumenkohl   Safranrisotto   Limettenschaum	32,00 €	
 <b>Spitzkohlroulade (vegan)</b> Velouté   Süßkartoffel   Rote Beete   Kürbis   Petersilie	29,50 €	
<b>Rote Beete Gnocchi</b> Parmesanschaum   Pinienkerne   Tomate   Wurzelgemüse   Rucola	29,00 €	

## Unsere Winterspecials

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

<b>Rosa gebratenes Filet Chateaubriand</b> Burgunder-Sauce   Kräuterbutter   Gemüse vom Markt   Serviettenknödel	p.P. 52,50 €	
 <b>Rosa gebratener Rücken vom heimischen Wild</b> Sauerkirsch-Sauce   Apfelrotkraut   Gemüse vom Markt Preiselbeer-Birne   Spätzle	p.P. 49,50 €	
<b>Fleischfondue</b> Gemischter Salat   Drei Sorten Fleisch (Wild, Geflügel, Kalb) Gemischtes Gemüse   Verschiedene Dips   Steakpfeffer   Pellkartoffeln   Bauernbrot Danach: Eine Kugel Eis oder ein Kirschschnaps	p.P. 49,00 €	
<b>Käsefondue</b> Gemischter Salat   Gegrilltes Gemüse   Cornichons   Silberzwiebeln Ananas   Trauben   Steakpfeffer   Pellkartoffeln   Bauernbrot Danach: Eine Kugel Eis oder ein Kirschschnaps	p.P. 49,00 €	
<b>Feuerschwert</b> Gemischter Salat   Rinderrückensteak 200g   Kräuterbutter Kräuterquark   Steakpfeffer   Pellkartoffeln   Bauernbrot Danach: Eine Kugel Eis oder ein Kirschschnaps	p.P. 49,00 €	



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht

# Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

## Desserts

### Nougat Mousse

Eisenkraut | Maracuja-Blaukraut | Kumquat | Hippe

15,50 € 

### Savarin

Rum | Zitrusfrucht-Salat | Baiser | Schokolade-Thymian-Eis

16,50 € 

### Affogato

Espresso | Vanille-Eis | Sahne

7,50 € 

### Hausgemachtes Eis und Sorbet



#### Unsere Sorten

 Salted Caramel	<b>1 Kugel</b>	4,00 €
Schokolade-Thymian	<b>2 Kugeln</b>	7,50 €
Sauerrahm	<b>3 Kugeln</b>	10,50 €
Sauerkirsche	<b>4 Kugeln</b>	13,50 €
Passionsfrucht		
Nougat		
Pistazie		

## 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 €

 <b>Weingut LCK</b>		
„Important“ – Süßwein rot	0,05 l	9,80 €



Naturparkgericht



vegetarisch



Liebungsgericht

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

# Kindergerichte

<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	9,50 €	 
<b>Kartoffelpuffer</b>   Apfelmus	9,50 €	 
<b>Spaghetti</b>   Tomaten-Sauce	11,00 €	
<b>Spaghetti</b>   Rinder-Bolognese-Sauce	14,50 €	
 <b>Grießbrei</b>   Zimt   Zucker   Kirschen	9,00 €	



Vanille	<b>1 Kugel</b>	4,00 €
Schokolade	<b>2 Kugeln</b>	7,50 €
Zitrone	<b>3 Kugeln</b>	10,50 €
Erdbeere	<b>4 Kugeln</b>	13,50 €



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht

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