

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.

Schlehdorn's Spargel Menü

Spargel Salat

Frühlingslauch | Kaiserschoten | Erdbeere | Baby Leaf 17,00€



Bärlauch Suppe

Spargel | Garnele 13,50€



Badischer Stangenspargel | Kartoffel | Hollandaise 38,00€

wahlweise mit

- Gebratener Saibling
- Paniertes Kalbsschnitzel
- Vegetarisch – mit großer Portion Spargel



Panna Cotta

Erdbeer-Rhabarber Ragout | Vanille | Zitronensorbet 13,00€



Menüpreis 4-Gang Menü 69,00€

Unsere Weinempfehlung

Auxerrois

Weingut Aufricht

Gutswein, trocken
Stetten, Bodensee

0,1l 7,00€

Weißwein Cuvée „Franz Michael“

Weingut Bercher

Riesling | Chardonnay | Muskateller
VDP Gutswein, Vogtsburg-Burkheim, Kaiserstuhl

0,1l 5,50€

Grauburgunder „Famose Schose á la pink“

Weingut Betty Schumann

Qualitätswein, trocken
Bahlingen, Kaiserstuhl

0,1l 8,50€

**Zum Dessert servieren wir einen
süßen Überraschungswein**

0,1l 10,50€

Preis Weinbegleitung zum 4-Gang Menü 29,00€



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht







Wild aus der Region

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







Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Vorspeisen

Bunter Salatteller French Dressing (auch veganes Dressing möglich)	10,50€	 
Burrata Tomate Pinienkerne Basilikum Salamichips	17,50€	
Gebratene Garnele 4 Stück Knoblauch Zitronengras Zwiebel Zitrone Baguette	19,50€	
Tafelspitzbrühe Flädle Gemüsewürfel Ochsenbrust Schnittlauch	9,80€	

Hauptgänge

Paniertes Kalbsschnitzel Wiener Art Preiselbeere Gemüse vom Markt Pommes Frites	35,00€	
Zwiebelrostbraten (Rindersteak 250g – medium) Burgundersauce Gemüse Gratin	42,00€	
Wildragout Burgunder Sauce Gemüse Spätzle	29,00€	 
Gebratener Saibling Beurre Blanc Beeren Spitzkraut Püree Speck	34,00€	
 Schlehdorn Bowl (vegan möglich) Pilze Erbse Zucchini Karotte Sprossen Zwiebel Spiegelei Dinkelreis Preiselbeersauce süß-sauer	29,00€	



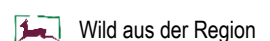
Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht



Wild aus der Region

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

Schlehdorn's Stuben

regional. saisonal. emotional.

Desserts

Schokoladenmousse

Beerengrütze | Sauerrahm Eis

13,50 €  



Joghurt Crème Brûlée

Beeren | Mango-Passionsfrucht Sorbet

14,00 €  

Affogato

Espresso | Vanille Eis | Sahne

7,50 € 

Hausgemachtes Eis und Sorbet



Unsere Sorten



Salted Caramel

Schokolade

Sauerrahm

Vanille

Heidelbeer-Joghurt

Sauerkirsch Sorbet

Mango-Passionsfrucht Sorbet

Zitronen Sorbet

Erdbeer Sorbet

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 17,00 €

Viognier Gewürztraminer Auslese

0,1 l 12,50 €



Weingut LCK

„Important“ – Süßwein rot

0,05 l 9,80 €



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht








Wild aus der Region



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 €	

 Naturparkgericht vegetarisch Lieblingsgericht Wild aus der Region

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

