

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

Steinpilz Aranchini

Büffel Mozzarella | Erbse | Tomate | Trüffel

17,50 €



Rindercarpaccio

Babyleaf | Parmesan | Trüffel | Pekannuss

20,50 €

Spinatbowl

Sesam Vinaigrette | Mango | Avocado | Wachteleier

14,50 €



Gebratene Garnele 4 Stück

Knoblauch | Zitronengras | Zwiebel | Zitrone | Baguette

19,50 €

Suppen



Sellerie Birnensuppe

Filoteig | Orangensalat

12,00 €



Tafelspitzbrühe

Flädle | Gemüsewürfel | Ochsenbrust | Schnittlauch

9,50 €



Rote Beete Suppe (Vegan)

Meerrettich | Croûtons

10,50 €



Naturparkgericht



vegetarisch



Lieblingsgericht



Wild aus der Region

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

Schlehdorn's Stuben




regional. saisonal. emotional.

Hauptgänge

Paniertes Kalbsschnitzel Burgunder Sauce Preiselbeere Gemüse vom Markt Pommes Frites	35,00 €	
Surf and Turf Flank Steak vom heimischen Rind Halber Hummer Sauerkirsch Sauce Pilze Geröstetes Blumenkohl Püree	49,50 €	
 Ochsenschwanz Ravioli Burgunder Sauce Wurzelgemüse Bergkäse	31,00 €	
Schlehdorns Wildbratwurst Burgunder Sauce Wintergemüse Rahmkartoffeln	24,50 €	 
Gebratener Skrei Kabeljau Pommery Senf Sauce Mini Karotten Rote Beete Fregola Sarda	32,00 €	
Gebratener Pulpo Toskanisches Gemüse Safranschaum Riso Venere	32,00 €	
Burratina Fregola Sarda Tomatensugo Paprika Rucola	27,00 €	
 Black Forest Bowl Pilze Sojabohne Zucchini Karotte Sprossen Zwiebel Spiegelei Dinkelreis Preiselbeersauce süß-sauer	28,00 €	

Unsere Schlehdorn Special's

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

Fleischfondue Menü (in Brühe) Gemischter Salat Drei Sorten Fleisch (Wild, Geflügel, Kalb) Gemüsevariation Verschiedene Dips Steakpfeffer Pellkartoffeln Bauernbrot Danach: Eine Kugel Eis oder ein Kirschnaps	49,00 € p.P.	
Käsefondue Menü Gemischter Salat Gegrilltes Gemüse Cornichons Silberzwiebeln Ananas Trauben Steakpfeffer Pellkartoffeln Bauernbrot Danach: Eine Kugel Eis oder ein Kirschnaps	49,00 € p.P.	
Feuerschwert Menü Gemischter Salat Rinderrückensteak 200g Kräuterbutter Kräuterquark Steakpfeffer Pellkartoffeln Bauernbrot Danach: Eine Kugel Eis oder ein Kirschnaps	49,00 € p.P.	



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

Mascarpone	13,50 €	
Pistazie Schokolade Passionsfrucht Buttermilch		
 Mohn Parfait im Baumkuchenmantel	14,50 €	
Sauerkirschgel Haselnuss Dulce de Leche		
Affogato	7,50 €	
Espresso Vanille-Eis Sahne		
Hausgemachtes Eis und Sorbet		 
Unsere Sorten		
 Salted Caramel	1 Kugel	4,00 €
Schokolade	2 Kugeln	7,50 €
Sauerrahm	3 Kugeln	10,50 €
Vanille	4 Kugeln	13,50 €
Sauerkirsch Sorbet		
Mango-Passionsfrucht Sorbet		
Nougat		
Pistazie		
Aperol Sorbet		

Dessert- & Süßwein

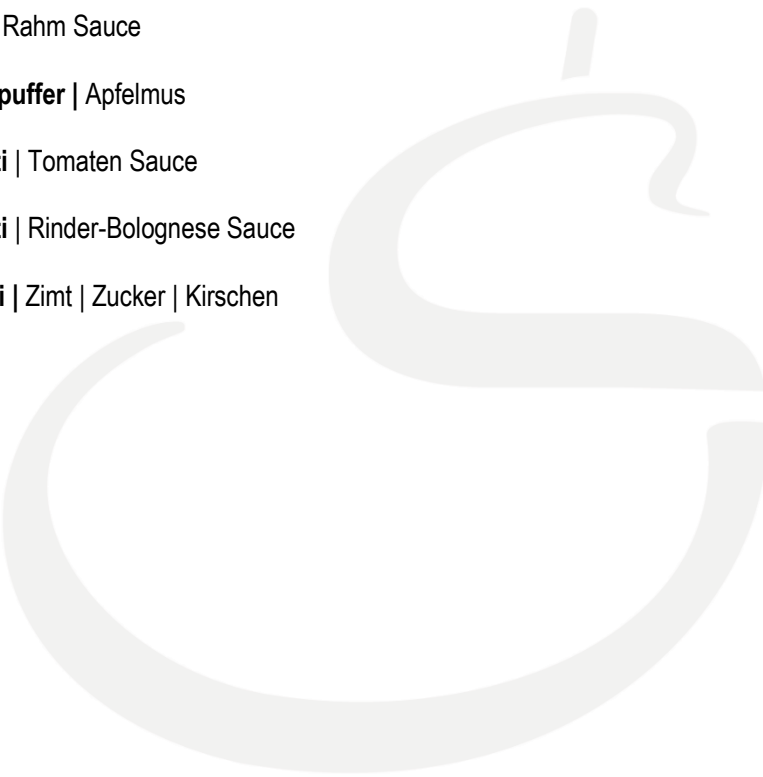

Weingut Fritz Wassmer		
Bad Krozingen, Markgräflerland		
Chardonnay Auslese	0,1 l	17,00 €
Viognier Gewürztraminer Auslese	0,1 l	12,50 €
 Weingut LCK	0,05 l	9,80 €
„Important“ – Süßwein rot		











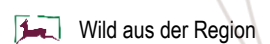
Für Informationen bezüglich Allergene, sprechen Sie bitte unser Service Team an



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 €	



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