



# SCHWARZWALD STUBE

*Herzlich willkommen in unserem Restaurant*



## Unsere Aperitifempfehlung

Aperitif-Empfehlung des Tages	0,1 l	5,00 €
Schlosshotel Edition ~ Riesling Sekt extra trocken Sonderabfüllung ~ Rassig feiner Riesling Sekt WG Affental	0,1 l	6,00 €

## Stuben-Menü

Wählen Sie Ihr eigenes Menü:	<b>3 Gänge</b>	35,00 €
	<b>4 Gänge</b>	43,00 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Menübestellungen  
bis spätestens 21.00 Uhr entgegennehmen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!



# SCHWARZWALD STUBE

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet  
Pinienkerne / Kresse / Tomate / Parmesan / Pfifferlinge 15,00 €

### ~Saisonggericht~

Burrata  
gegrillte Paprika / geschmorte Tomaten / Rucola / Pinienkerne 15,00 €

Großer Sommersalat 9,00 €

wahlweise zusätzlich mit:

Roastbeefstreifen 6,00 €

Hähnchenbruststreifen 5,00 €

gebratenes Zanderfilet 6,00 €

gebratene Pfifferlinge 5,00 €

Chefsalat à la Schlosshotel  
Ei / Schinken / Käse / Rohkost / Salat 10,00 €

Kleiner Beilagensalat 5,00 €

„Schwarzwälder“ Hummus  
Kichererbse / Sesam / Joghurt / Olivenöl / Focaccia 9,00 €

## Suppen

### ~Saisonggericht~

Pfifferlingrahmsuppe  
Kresse / Schnittlauch 8,00 €

### ~Saisonggericht~ Vegan~

Geeiste Tomaten-Paprikasuppe 7,00 €



# SCHWARZWALD STUBE

## Vegetarisch

~Saisonggericht~

Gefüllter Pfannkuchen mit Rahmpfifferlingen 19,00 €

~Saisonggericht~Glutenfrei~auch Vegan möglich

Pfifferlings-Pasta  
Kräuter / Tomaten / Parmesan 19,00 €

Pasta mit gebratenem Brokkoli  
Basilikum-Pesto / Parmesan 19,00 €

## Fisch

Doradenfilet gebraten  
Sepia-Tagliatelle / Weißweinschaum / confierte Tomaten 24,00 €

Kaspisches Zanderfilet  
Sensschaum / Gurke / Kartoffeln 24,00 €

## Fleisch

Sous-vide gegartes Rinderfilet  
Pfifferlinge / Bratkartoffeln / gefüllte Tomate 27,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb  
Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / saisonaler Blattsalat 22,50 €



# SCHWARZWALD STUBE

Rostbraten 300 g  
Pommes / Kräuterbutter / Barolojus 28,00 €

„Schwarzwälder Filetpfännle“  
Medaillons vom Rind und Schwein mit Rahmpilzen,  
handgeschabten Spätzle und einem Saisonsalat 26,00 €  
für den kleinen Appetit 21,00 €

## Dessert

Joghurt mit Aprikosen-Chutney  
Crumble / Honig / Minze 7,00 €

Panna Cotta mit Toffee  
Erdbeereis / Crumble 7,00 €

Melonen-Minz-Kaltschale 5,00 €

Mousse von der Edelkuvertüre  
Beerenkompott / Sahne 8,00 €

Kleine Käseauswahl mit Nüssen, Trauben und Baguette 10,00 €

Viele unserer Speisen können in Bezug auf Allergien oder Laktose-Intoleranz umgestellt werden. Eine Allergendeklaration der einzelnen Gerichte erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.

Wir weisen darauf hin, dass wir eine 100% Glutenfreiheit nicht garantieren können, da in unserer Küche auch Glutenhaltige Produkte verarbeitet und hergestellt werden.

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlich enthaltenen Mehrwertsteuer.