



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:	3 Gänge	35,00 €
	4 Gänge	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 / schwarzer Trüffel 15,00 €

~Saisonggericht~

Spargel Salat
Spargel grün und weiß / Kresse / Tomate / Walnüsse 9,00 €
mit geräuchertem Lachs 12,00 €

~Saisonggericht~

Spargel im „Schwäzrwälder Schinkenmantel“
Sour Creme / Kräuterbaguette / Grana Padano 9,50 €

Chefsalat a la Schlosshotel
Ei / Schinken / Käse / Rohkost / Salate 10,50 €

Kleiner Beilagensalat 5,00 €

Suppen

~Saisonggericht~

Spargelcremesuppe
Spargel / Kresse / Schnittlauch 7,00 €

~Saisonggericht~

Bärlauchcremesuppe
Croutons / Lachsrose 8,00 €

Rinderkraftbrühe
Flädle / Maultasche / Grießnocken 7,50 €



SCHWARZWALD STUBE

Vegetarisch

~Saisonggericht~

Bärlauch Semmelknödel
Bärlauch / Kräuter / Lauch / Rahm 17,00 €

~Saisonggericht~

Spargel Pasta
Spargel bunt / Tomate / Rusola / Parmesan / Pinienkerne 19,50 €

Fisch

Forellefilet „Müllerin Art“
Zitrone / Kartoffeln / Peterlilie 24,00 €

Zander „Badisch“
Rösti / Rieslingschaum / konfierte Tomaten 24,00 €

~Saisonggericht~

Matjes „Hausfrauenart“
Apfel / Zwiebel / Schmand / neue Kartoffeln 21,00 €

Spargel

~Saisonggericht~

Badischer Stangenspargel vom Spargelhof Gehr in Durmersheim

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

mit kleinem Pfannenkuchen oder neuen Kartoffeln 300g 17,00 €

200g 14,00 €

Dazu empfehlen wir:

Gemischter Schinkenteller 7,00 €

Kleines Kalbschnitzel 7,00 €

Kleines Zanderfilet 7,00 €

Kalbsrückensteak 11,00 €



SCHWARZWALD STUBE

Fleisch

Sous Vide Rinderfilet Gratin / Urkarotte / Portweinjus	26,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln / Preiselbeeren / saisonaler Blattsalat	22,50 €
Zwiebelrostbraten 300g Bratkartoffeln / Röstzwiebel / Barolojus	25,00 €
„Schwarzwälder Filetpfännle“ Medaillons vom Rind und Schwein mit Rahmpilzen, handgeschabten Spätzle und einem Saisonsalat	24,50 €
für den kleinen Appetit	19,90 €
Rosa gebratener Kalbsrücken Morcheln / Schupfnudeln / Marktgemüse	26,00 €

Dessert

Erdbeer-Minzsalat Rahmeis / Crumble	7,00 €
Hausgemachte Sacherschnitte Aprikose / Crumble / Frucht	7,00 €
Pana Cotta vom Spargel Walnuss / Karamel / Spargel / Erdbeere	7,00 €
Mousse von der Edelkuvertüre Schoko / Minze / Blaubeeren / Erdbeeren	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.
Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlich enthaltenen Mehrwertsteuer.