



# SCHWARZWALD STUBE

*Herzlich willkommen in unserem Restaurant*



## Unsere Aperitifempfehlung

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

## Stuben-Menü

|                              |                |         |
|------------------------------|----------------|---------|
| Wählen Sie Ihr eigenes Menü: | <b>3 Gänge</b> | 39,00 € |
|                              | <b>4 Gänge</b> | 47,00 € |

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

|  |         |
|--|---------|
| Rindercarpaccio<br>Rucola / Parmesan / Olivenöl / Kresse / Pfeffer / Salz                        | 14,50 € |
| Gebackener Radicchio mit Ziegenkäse<br>Honig / Kresse / confierte Tomate / Rucola                | 12,00 € |
| Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“<br>Apfel / Kresse / Salzkartoffeln / Essiggurke / Schnittlauch | 11,50 € |
| Badischer Feldsalat<br>Speck / Croûtons / Nüsse  | 7,00 €  |
| Beilagen Salat<br>Blattsalat / Tomate / Gurke  | 5,50 €  |

## Suppen

|  |        |
|--|--------|
| Rinderkraftbrühe<br>Wurzen / Markklößchen / Flädle               | 8,00 € |
| Geflügelkraftbrühe<br>Eierstich / Petersilie                     | 8,00 € |
| Geräucherte Kartoffelcremesuppe<br>Speck / Schaum / Schnittlauch | 7,00 € |



SCHWARZWALD  
STUBE

## Vegetarisch und Vegan

|  |         |
|--|---------|
| Auberginen Cordon bleu (Vegetarisch)<br>Ziegenkäse / Körner / Tomatenemulsion / Rucola | 21,00 € |
| Rote-Linseneintopf (Vegan)<br>Apfel / Kräuter / Körner / Chili / Kokos / Curry         | 19,50 € |

## Fisch

|   |         |
|---|---------|
| Butter Makrele gebraten<br>Sepia Pasta / Hummerschaum / Mini-Möhre / confierte Tomate | 24,00 € |
| Zander gebraten<br>Safran Risotto / Austernpilze / Weißweinsauce / Grüner Spargel     | 24,00 € |

## Fleisch

|   |         |
|---|---------|
| Rumpsteak Sous vide gegart<br>Kräuterbutter / Bratkartoffeln / Kresse / Portweinjus / Gemüse      | 25,00 € |
| Geschmorte Ochsenbäckchen<br>Süßkartoffelpüree / Jus / Kresse / gepoppte Schweinehaut / Romanesco | 23,00 € |



SCHWARZWALD  
STUBE

Wiener Schnitzel vom Kalb  
Drillinge / Petersilie / Preiselbeeren / Zirtone / Balttsalat 22,50 €

Schlosshotel Filetpfännle  
Rind / Schwein / Schinken / Spätzle / Rahmpilze / Gemüse  
Beilagen Salat 26,00 €  
für den kleinen Appetit 21,00 €

## Dessert

Französische Käseauswahl  
Körner / Feige / Butter / Baguette / Kresse / Tomate 10,50 €

Pfirsich Melba  
Pfirsich / Vanille Eis / Himbeere 8,00 €

Limetten-Käsekuchen im Glas  
Crumble / Zitronensorbet / Minze 6,00 €

Apfelküchle mit Puderzucker  
Apfelsorbet / Crumble / Sahne / beschwipste Beeren 6,00 €

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.