



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 ~ Rassic feiner Riesling Sekt WG Affental	0,1 l	6,00 €

„Ganze Gans“

für 4 Personen (nur auf Vorbestellung 48 Std. im Voraus)

mit Rotkraut, glacierten Maronen, Rosenkohl und geschmelzten Kartoffelknödeln	109,00 €
--	----------

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 Kräuter / geräuchertes Salz / fermentierter Knoblauch	14,00 €
Ziegenkäse im Speckmantel Wildkräutersalat / Portweifeige / Kresse	10,50 €
Gebackene Pilztäschle Kürbis süß-sauer / Wildkräutersalat / Kernöl	9,00 €
Kleiner Beilagensalat	5,00 €

Suppen

Kürbisrahmsuppe Ingwer / Kerne / Kernöl	7,00 €
Schaumsuppe von Roten Linsen gebratene Blutwurst / Kräuter	7,00 €
Saisongericht Geflügelessenz mit Grießnocken	7,00 €



SCHWARZWALD STUBE

Vegetarisch

Hausgemachte Serviettenknödel
Rahmpilze / Marktgemüse 19,50 €

Pasta
Gefüllt mit Ziegenkäse und Feige / Rucola / Kirschtomaten /
Parmesan 19,50 €

Fisch

Loup de mer
Balsamicolinsen / Butterkartoffeln / Weinschaum / Kresse 24,50 €

Islandsaibling aus dem Rieslingsud
Ingwer-Kürbispüree / Petersilienschaum 24,00 €

Fleisch

Saisongericht

Wildbraten geschmort
(Fragen Sie bitte den Service was der Jäger heute gebracht hat)
Rahmwirsing / gebratene Pilze / Spätzle / Birne 22,00 €

Rehrücken (rosa gebraten) an „Schwarzwälder-Kirsch-Sauce“
sautierter Speck-Spitzkohl / Macaire-Kartoffeln 26,00 €

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

Zwiebelrostbraten 300g
Bratkartoffeln / Röstzwiebel / Barolojus 25,00 €



SCHWARZWALD STUBE

„Schwarzwälder Filetpfännle“

Medaillons vom Rind und Schwein mit Rahmpilzen,
handgeschabten Spätzle und einem Saisonsalat

24,50 €

für den kleinen Appetit

19,90 €

Saisongerichte

Konfierte Gänsekeule mit Sauce a la Orange

Glacierte Maronen / Rotkraut / Bratapfel / Kartoffelklöße

25,00 €

Gänsebrust mit Preiselbeer Jus

Rotkraut / Rosenkohlblätter / Bratkartoffel-Espuma

25,00 €

Dessert

Mini-Dessert des Tages

5,00 €

Dom von Nougat und Himbeere

Passionsfrucht / Mandelhippe

8,00 €

Crème brûlée von der Tonkabohne

Kürbiskompott / Schokoladeneis

7,00 €

Zweierlei Schokoladenmousse

Bühler Zwetschgen / Minze

7,00 €

Kleine Käseauswahl mit Nüssen, Trauben und Baguette

10,00 €

Für weitere Desserts fragen Sie bitte auch nach unserer Eiskarte.

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.