

salon sepp

FEINE FRÜHJAHRSKÜCHE

Aperitif

Cucumber Spring

Gurke / Limette / Ingwer / Basilikum / Prosecco
€ 7

Rhabarber Spritz

Martini Fiero / Rhabarber / Prosecco / Soda
€ 7

Passion Spritz

Aperol / Maracuja / Limette / Prosecco / Soda
€ 7

Holunderblüten-Spritz

Holunderblüte / Minze / Prosecco / Soda
€ 7

Black Forest Negroni

Kirschwasser / Apros Black Forest Vermouth / Campari
€ 11

Mango Monkey

Rum / Limette / Mango / Ginger Beer
€ 8

Schön, dass Du da bist!

Das Leben beginnt da, wo die Zeit egal ist – deshalb zeigt auch keine unserer Kuckucksuhren im Salon die korrekte Zeit an. Also lehn dich zurück, mach es dir gemütlich und gönn dir eine Auszeit vom Alltag. Weit gereist und doch heimatverbunden präsentiert sich unsere Speisekarte, genau wie der Namensgeber unseres Restaurants: Josef – Sepp – Hajnal, erster Gastgeber unseres Hauses. Bei uns genießt Du regionale und saisonale Spezialitäten, gepaart mit Einflüssen aus fernen Ländern – unsere Definition von Black Forest Soul Food.

Schwarzwald

Aperitivo

... perfekt zum Teilen in die Mitte!

3 Dips zur Wahl:

- * Erbsen-Hummus 🌿
- * Frühlingskräuter-Mayo 🌿
- * Grüne-Sauce-Kräuter-Pesto 🌿
- * Bärlauch-Butter 🌿
- * Schwarzwälder Speck-Marmelade

serviert mit Gutacher Bauernbrot
€ 8

Limonaden & Eistees

Cucumber Lime lemonade

Gurke / Limette / Ingwer / Basilikum / Soda
€ 5

Mango Lemonade

Mango / Limette / Minze / Soda
€ 5

Holler-Limonade

Holunderblüte / Minze / Soda
€ 5

Spicy Ginger Tea

Grüner Tee / Ingwer / Limette
€ 5

Tannenliebe

Limonade aus wild gesammelten Tannenspitzen
€ 4

Schwarzwald im Glas

Vorspeisen & Suppen

Spargel im Knuspermantel 🌿

Frühlingskräuter-Mayo / Wildkräuter
€ 12

Kleiner Wildkräutersalat 🌿

Radieschen / Kerne / Hausdressing
€ 6

(auch ideal als Beilagensalat zum Hauptgang)

Bärlauchcremesüppchen 🌿

Brioche-Croustons
€ 7

Spargelcremesuppe 🌿

Spargelstückchen / Kräuteröl
€ 8

Geschmorte Karotte 🌿

Erbsen-Hummus / Kräuter-Öl
€ 8

Burratina 🌿

eingelgter Rhabarber / Grüne-Sauce-Pesto / grüner Spargel
€ 12

Unsere Flammkuchen

... mit hausgemachtem Roggen-Sauerteig-Boden, im Steinofen knusprig gebacken

Der Klassiker

Rahm / Speck / Zwiebeln / Bergkäse
– gibt's original oder vegan – 🌿
€ 13,50

Tolle Knolle 🌿

Rahm / Kartoffel / Bergkäse / Rosmarin / Haselnuss
– gibt's original oder vegan – 🌿
€ 13,50

Fischer's Fritz

Meerrettich-Rahm / Rauchforelle / Wildkräuter / Schnittlauchöl
€ 14,50

Alter Stinker 🌿

Rahm / Backsteinkäse / eingelegte rote Zwiebeln
€ 13,50

Tipp: auch ideal zum Teilen als Vorspeise ...

FLAMMKUCHEN DER SAISON

Stangenlanger Hansel

Rahm / Ziegenkäse / grüner Spargel / Haselnuss / Wildkräuter / hauchdünner Schwarzwälder Schinken
€ 15,50

salon sepp

FEINE FRÜHJAHRSKÜCHE

Unsere Hauptdarsteller

VEGETARISCH & VEGAN

Bärlauch-Käsespätzle € 14
 hausgemachte Spätzle / Bergkäse /
 Bärlauch / Rahm / Röstzwiebeln
 + pulled Pork + € 5

Frühlingsbowl € 14
 Klebreis / saisonales Gemüse / Erbsen-
 Hummus / Wildkräuter / Edamame /
 Radieschen / geröstete Kerne / Walnuss-
 Dressing
 + Crispy Chicken + € 6
 + gebratener Ziegenkäse € 5
 + gebratene Lachsforelle € 8
 + hausgemachte Falafel € 5
 + pulled Pork + € 5

**Hausgemachte Bärlauch-
 Frischkäse-Maultaschen** € 18
 grüner Spargel / geschmorte Tomaten /
 Parmesan

FLEISCH

Roastbeef vom Grill € 30
 Bärlauchbutter / gerösteter Brokkoli /
 smashed Potatoes

Wildschwein-Saltimbocca € 27
 Wildschweinrücken / Schwarzwälder
 Schinken / Salbei / Karottencreme /
 Kräuterkartoffeln

Saftige Spareribs € 18
 - 24 Stunden sanft gegart -
 Zwetschgen-BBQ-Sauce / dicke Fritten

Backhendl € 18
 Kürbiskern-Pannade / Frühlingskräuter-
 Mayo / Wildkräutersalat

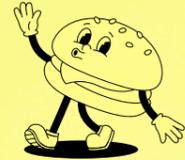
FISCH

Lachsforellenfilet € 25
 - aus dem Harmersbach -
 Klebreis / grüner Spargel / Beurre Blanc /
 eingelegter Rhabarber / Kräuteröl

UNSERE KLASSIKER

Wiener Schnitzel € 27
 Kalbsrücken / hausgemachte dicke
 Fritten / Preiselbeeren

Schweineschnitzel Wiener Art € 17
 hausgemachte dicke Fritten / Ketchup /
 Mayonnaise



Unsere Burger

Alle Burger im Brioche Bun,
 serviert mit hausgemachten dicken Fritten,
 Ketchup & Mayo

Black Forest Beef Burger

180g Rinder-Patty / BBQ-Speckmarmelade / Ramsteiner
 Hofkäse / hausgemachte Salzgurken / Wildkräuter /
 Röstzwiebeln / Dijonaise
 € 18

Crispy Chicken Burger

Hähnchen in Knusperpannade / Kräutermayo /
 eingelegte Radieschen / Wildkräuter /
 Frühlingszwiebeln / Sweet Chili Sauce
 € 18

Falafel Burger

Falafel-Patty / ErbsenHummus / eingelegte Zwiebeln /
 Wildkräuter / Grüne-Soße-Pesto
 € 18

Das Beste kommt zum Schluss

Nachspeisen

Hollunderblüten Panna Cotta € 8
 frische Erdbeeren

Schwarzwald-Eierlikör € 6
 Hausgemachter Eierlikör mit Kirschwasser &
 Waldhonig / Schokoladensorbet

Warmes Schokoküchlein € 10
 Rhabarber-Kompott / Vanilleeis

Affogato € 5,50
 Espresso / 1 Kugel Vanilleeis

Espresso Martini € 7
 Espresso / Vodka / Kaffeelikör

Sorbet & Gin € 8
 1 Kugel Zitronen-Holunderblüten Sorbet /
 2cl Gin Fichte-Zitrone

Kleines Käsebrettchen € 8
 Bio-Käseauswahl vom Ramsteiner Hof /
 Senfkaviar / Bauernbrot

Eiscreme



Bolleschlötzer

handgemachtes Bio-Eis
 aus der Eismanufaktur Bolleschlötzer
 in Münstertal bei Freiburg

SORTEN

- Vanille Bourbon de Madagascar - €
 - Cru Virunga 72% Schokolade - €
 - Gelato al Bacio aus Schokolade & Piemont Haselnüssen - €
 - Cassis Sorbet - €
 - Sizilianische Pistazie - €
 - Erdbeer-Basilikum Sorbet - €
 - Blutorange-Sorbet - €
 - Salzkaramell - €
- € 3 je Kugel

Schmeckt wie
 Nutella

Ä Verisserle

- jeweils 2cl -

Schwarzwälder Kirschwasser
 Himbeergeist / Williams Birnenbrand
 Mirabellenwasser / Zibärte
 € 3,50

Schwarzwälder Topinambur
 Obstbrand
 € 2,50

Gartenhimbeeren Likör / Sauerkirschlor
 € 3,20

Schwarzwälder Waldhonigschnapsle
 Waldhonig-Williams / Waldhonig Kirsch
 Schwarzer Walnuss Likör
 € 3,80

Fichtengeist / Rosmaringeist
 € 5,20

Alte Haselnuss / Walnussgeist
 € 4

Biberacher Whisky Single Malt
 € 4,90

Mehr Auswahl
 findest Du auf
 unserem Schnapswägle
 in der Bar!