

salon sepp

BLACK FOREST SOULFOOD

sun shine sips

CUCUMBER SPRING..... € 7
Gurke / Limette / Ingwer / Basilikum / Prosecco

RHABARBER SPRITZ..... € 7
Martini Fiero / Rhabarber / Prosecco / Soda

PASSION SPRITZ..... € 7
Aperol / Maracuja / Limette / Prosecco / Soda

HOLLER SPRITZ..... € 7
Holunderblüte / Minze / Prosecco / Soda

BLACK FOREST NEGRONI..... € 11
Kirschwasser / Apros Black Forest Vermouth / Campari

MANGO MONKEY..... € 8
Rum / Limette / Mango / Ginger Beer

ALKOHOLFREI

CUCUMBER BASIL LEMONADE..... € 5
Gurke / Basilikum / Limette / Soda

MANGO LEMONADE..... € 5
Mango / Limette / Minze / Soda

HOLLER-LIMONADE..... € 5
Holunderblüte / Limette / Minze / Soda

BLACK FOREST ICED TEA..... € 5
Kräutertee / Tannenspitzensirup / Zitrone

SPICY GINGER ICED TEA..... € 5
Grüner Tee / Ingwer / Limette

SCHWARZWÄLDER TANNENLIEBE..... € 4
Limonade aus wild gesammelten Tannenspitzen

Schwarzwald im Glas

SOMMERBIERE

KETTERER BLACK FOREST SUMMER ALE..... € 4
Fruchtig frisches Sommerbier, naturtrüb, 0,33l

PICON BIÈRE..... € 4,50
PICON – französischer Orangen-Bitterlikör / Ketterer Pils, 0,33l

KETTERER UR-WEISSE KRISTALL..... € 4,50
Fruchtige Aromen von Banane und Gewürznelke, 0,50l



schwarz wald aperitivo

...perfekt zum Teilen in die Mitte!

3 DIPS ZUR WAHL..... € 8
serviert mit Gutacher Bauernbrot

- ACKERBOHNEN-HUMMUS
- SONGKRAN'S CHILI-MAYO
- PAPRIKA-BUTTER
- SCHWARZW. SPECK-MARMELADE
- BASILIKUM-MINZ-PESTO
- DIJONAISE



sips & dips

MITTWOCHS
DONNERSTAGS
& FREITAGS

16-19
UHR

Zu jedem Drink gibt's eine Auswahl
unserer Aperitivo-Dips mit Brot auf's Haus.

Zusätzlich nutzt du unseren Garten mit
Pool und Boccia-Bahn kostenfrei.

Mehr Infos zu unseren
Events findest Du hier:

WWW.DASSCHOENELEBEN.NET



first things first

BURRATINA..... € 12
gegrillte Zucchini / Pfirsich / Basilikum-Minz-Pesto

ACKERBOHNEN-HUMMUS..... € 8
Sonnenblumen-Tahini / hausgemachte Pickles /
Kräuteröl / Bauernbrot

Tipp: Mach es zum Hauptgang und top
dein Hummus mit unseren hausgemachten Falafel!

SONGKRAN'S SUMMER ROLLS..... € 8
Reispapier / Wildkräuter / Gemüse / Schwarzwälder
Rauchforelle ODER geräucherter Tofu / Chili-Mayo

KALTE GURKEN-KOKOS-SUPPE..... € 8
Gegrillte Wassermelone / Sesam

ZIEGENKÄSE-MOUSSE..... € 9
bunte Tomaten / Blutorange / Basilikumöl

flamm kuchen

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

Tipp: auch ideal zum
Teilen als Vorspeise!

DER KLASSIKER..... € 13,50
Rahm / Speck / Zwiebeln / Bergkäse
- gibt's original oder vegan -

TOLLE KNOLLE..... € 13,50
Rahm / Kartoffel / Bergkäse / Rosmarin / Haselnuss
- gibt's original oder vegan -

FISCHERS FRITZ..... € 14,50
Meerrettich-Rahm / Schwarzwälder Rauchforelle /
Wildkräuter / Kräuteröl

ALTER STINKER..... € 13,50
Rahm / Backsteinkäse vom Ramsteiner Hof /
eingelegte rote Zwiebeln

flammkuchen der saison

ZIEGENPETER..... € 15,50
Rahm / Ziegenkäse / gegrillte Zucchini / Wild-
kräuter / hauchdünner Schwarzwälder Schinken /
Basilikum-Minz-Pesto

salon sepp

BLACK FOREST SOULFOOD

unsere headliner

WILDSCHWEIN SALTIMBOCCA..... € 27
Wildschweintrüben / Schwarzwälder Schinken vom Hinterhauensteinhof / Salbei / Süßkartoffel / wilder Brokkoli

HAUSGEMACHTE SÜSSKARTOFFEL-MAULTASCHEN € 18
wilder Brokkoli / Kokos-Limetten-Sud / Chili / Erdnuss

BANG BANG BACKHENDL..... € 18
Sesam-Panade / Songran's Thai-Mayo + Beilage nach Wahl

BLACK FOREST BOWL € 14
Gerstengraupen von der Friesinger Mühle / sommerlicher Coleslaw / Ackerbohnen-Hummus / Wildkräutersalat / Radieschen / geröstete Kerne / Walnuss-Dressing

Pimp deine Bowl mit unseren Toppings!

SAFTIGE BBQ-SPARERIBS..... € 18
- 24 Stunden sanft gegart -
hausgemachte Zwetschgen-BBQ-Sauce + Beilage nach Wahl

LACHSFORELLENFILET..... € 25
- von der Fischerei Strübing aus Oberharmersbach -
Buttermilch-Beurre-Blanc / wilder Brokkoli / Gerstengraupen / eingelegte Radieschen

ROASTBEEF VOM GRILL..... € 30
Grillgemüse / Rosmarin-Kartoffeln / Paprika-Butter

PAPRIKA KÄSESPÄTZLE € 14
hausgemachte Spätzle / Bergkäse / geröstete Paprika / Rahm / Röstzwiebeln

Topping-Empfehlung: unser saftiges pulled Pork

WIENER SCHNITZEL..... € 27
Kalbsrücken / dicke Fritten / Preiselbeeren

SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART..... € 17
dicke Fritten / hausgemachtes Ketchup & Mayonnaise

vegetarisch
vegan

UNSER SERVICE-TEAM HILFT DIR GERNE MIT DETAILLIERTEN ALLERGEN-INFOs WEITER. TROTZ STRENGER HYGIENEVORSCHRIFTEN KANN JEDOCH JEDES UNSERER GERICHTE SPUREN VON NÜSSEN UND GLUTEN ENTHALTEN. SCHWERE ALLERGIKER SOLLTEN WISSEN: AUS LOGISTISCHEN GRÜNDEN KÖNNEN WIR KEINE GETRENNTEN KÜCHEN-ARBEITSBEREICHE GEWÄHRLEISTEN.

sides

WILDKRÄUTERSALAT € 6
Radieschen / geröstete Kerne / Hausdressing

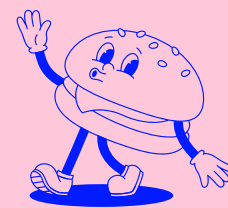
SOMMERLICHER COLESLAW € 6
Zucchini / Karotte / Spitzkohl

DICKE FRITTEN € 6
hausgemachtes Ketchup & Mayonnaise

SÜSSKARTOFFEL POMMES € 6
Songran's Chili-Mayo / Frühlingszwiebeln

unsere toppings

Crispy Sesam-Chicken..... € 6
gebratener Ziegenkäse € 5
gebratene Lachsforelle..... € 8
Burrata € 6
hausgemachte Ackerbohnen-Falafel... € 5
hausgemachtes pulled Pork..... € 5



burger love

Alle Burger im Brioche Bun, serviert mit einer Beilage deiner Wahl

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

CRISPY CHICKEN BURGER
Hähnchen in Knusperpanade / Mayo / eingelegte Radieschen / Wildkräuter / Frühlingszwiebeln / Sweet Chili Sauce
€ 18

SESAM-AUBERGINEN-BURGER
Knusprige Sesam-Aubergine / Ackerbohnen-Hummus / eingelegte Zwiebeln / Wildkräuter / Basilikum-Minz-Pesto
€ 18

safe the best for last

BUTTERMILCH-ZITRONEN PANNA COTTA € 8
Bergamotte / Basilikum

WARMES SCHOKOKÜCHLEIN € 10
Brombeer-Kompott / Vanilleeis

ZWETSCHGEN-CRUMBLE € 9
Haselnuss-Streusel / Gelato al Bacio

AFFOGATO € 5
Espresso / 1 Kugel Vanilleeis

ESPRESSO MARTINI € 7
Espresso / Vodka / Kaffeelikör

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

KLEINES KÄSEBRETTLE € 8
Bio-Käseauswahl vom Ramsteiner Hof / hausgem. Senfkaviar / Gutacher Bauernbrot

ice ice bay!



Bolleschlotzer

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

SORTEN

- Vanille Bourbon de Madagascar
- Cru Virunga 72% Schokolade
- Gelato al Bacio
- Cassis Sorbet
- Sizilianische Pistazie
- Zitronen-Holunderblüten-Sorbet
- Blutorangen-Sorbet
- Indian Mango Sorbet
- Erdbeer Crème fraîche

€ 3 JE KUGEL

Noch mehr Auswahl findest Du auf unserem Schnapswägle in der Bar!

ä verisserle

JEWELLS 2CL

SCHNÄPSLE, BRÄNDE & GEISTE
Fichtensprossengeist / Rote Bete Geist / Wilde Blaubeere Geist € 5,20

Schwarzwälder Kirschwasser / Himbeergeist / Williams Birnenbrand / Mirabellenwasser / Zibartle / Haselnussgeist € 3,50

Schwarzwälder Topinambur Obstbrand € 2,50

LIKÖRE
Schwarzwälder Waldhonigschnäpsle € 3,80
Honig-Williams / Honig-Kirsch / Schwarzer Walnuss Likör

Quitten Cuvée / Sauerkirschlikör € 3,20

WHISKY
Biberacher Whisky Single Malt / Black Forest Wild Whisky Cherry Cask € 4,90