salon sepp

BLACK FOREST SOULFOOD

fall for a drink

BEARNY ..... € 7
Birne / Ingwer / Thymian / Prosecco / Soda

BLUTORANGEN SPRITZ ..... € 7
Aperol / Blutorange / Prosecco / Soda

QUITTEN-HOLLUNDER-SPRITZ ..... € 7
Quitte / Holunderblüte / Prosecco / Soda

BLACK FOREST NEGRONI ..... € 11
Kirschwasser / roter Wermut / Campari

BITTER SWEET SYMPHONY ..... € 7
Artischockenlikör / Grapefruit / Blutorange / Tonic

ALKOHOLFREI

FINE SPRITZ ..... € 7
Fine Orangen Aperitivo / Tonic / Soda

BIRNEN-INGWER LIMONADE ..... € 5
Birne / Ingwer / Thymian / Soda

QUITTEN-HOLUNDERBLÜTEN-LIMONADE ..... € 5
Quitte / Hollunderblüte / Soda

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

SCHWARZWÄLDER TANNENLIEBE ..... € 4,50
Limonade aus wild gesammelten Tannenspitzen

Schwarzwald im Glas

HOT

HEISSE QUITTE ..... € 5
Quitte / Hollunderblüte / Orange

HEISSER INGWER ..... € 5
Ingwer / Hollunderblüte / Zitrone

SAISON-BIERE

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

PICON BIÈRE ..... € 4,50
PICON - französischer Orangen-Bitterlikör / Ketterer Export 0,3l

KETTERER UR-WEISSE DUNKEL ..... € 4,50
Kräftige Karamell- und Röstaromen, dunkle Schokolade 0,50l

schwarzwald aperitivo

...perfekt zum Teilen in die Mitte!

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

- HEIMAT-HUMMUS
- MISO-SESAM-MAYO
- WALDPILZ-BUTTER
- SCHWARZW. SPECK-MARMELADE
- ROTE BETE-MOHN-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 Boccia-Bahn kostenfrei.

Mehr Infos zu unseren Events findest Du hier:

WWW.DASSCHOENELEBEN.NET

first things first

VITELLO FORELLO ..... € 12
Kalbstafelspitz / Rachforellencreme / frittierte Kapern

HEIMAT-HUMMUS ..... € 8
Heimische Ackerbohnen / Sonnenblumen-Tahini / hausgemachte Pickles / Schnittlauchöl / Bauernbrot

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

WALDPILZSUPPE ..... € 8
Birnen-Thymian-Chutney

ELSÄSSER ZWIEBELSUPPE ..... € 9
Brioche / Bergkäse / Biberacher Whisky

BURRATINA ..... € 12
Rote Bete / Birne / Wildkräuter / Granatapfel

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 / Kürbis / Wildkräuter / Granatapfel / Haselnuss

salon sepp

BLACK FOREST SOULFOOD

unsere head liner

WILDSCHWEIN SALTIMBOCCA ..... € 28
Wildschweinrücken / Schwarzwälder Schinken vom Hinterhauensteinhof / Salbei / Kürbis / wilder Brokkoli

HAUSGEMACHTE KÜRBIS-MAULTASCHEN 🌿 ..... € 18
wilder Brokkoli / Kokos-Limetten-Sud / Chili / Erdnuss

SONGKRAN'S BANG BANG BACKHENDL ..... € 19
Pollo fino in knuspriger Kürbiskern-Panade / Miso-Sesam-Mayo
+ Beilage deiner Wahl (siehe unten)

BLACK FOREST BOWL 🌿 ..... € 14
Gerste von der Friesinger Mühle / herbstlicher Coleslaw / Heimat-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 deiner Wahl

LACHSFORELLENFILET ..... € 25
– von der Fischerei Strübing aus Oberharmersbach –
Riesling-Rahm / wilder Brokkoli / Gerstengraupen / eingelegte Radieschen

BADISCHER ZWIEBELROSTBRATEN ..... € 32
Roastbeef / Kürbis-Käsespätzle / Zwiebeljus / Röstzwiebeln

KÜRBIS-KÄSESPÄTZLE 🌱 ..... € 15
hausgemachte Spätzle / Bergkäse / Ofenkürbis / Rahm / Röstzwiebeln

Topping-Empfehlung: unser saftiges pulled Pork

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

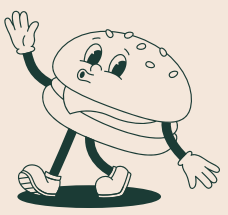
SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART ..... € 17
dicke Fritten / hausgemachtes Ketchup & Mayonnaise

🌱 *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.

unsere toppings

Crispy Chicken	€ 7
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
€ 20

CRISPY CHICKEN BURGER
Hähnchen in Knusperpanade / Miso-Mayo / eingelegte Radieschen / Wildkräuter / Frühlingszwiebeln / Sweet Chili Sauce
€ 19

SESAM-AUBERGINEN-BURGER 🌿
Knusprige Kürbiskern-Aubergine / Heimat-Hummus / eingelegte rote Zwiebeln / Wildkräuter / Sweet Chili Sauce
€ 19

sides

WILDKRÄUTERSALAT 🌿 ..... € 6
Radieschen / geröstete Kerne / Hausdressing

HERBSTLICHER COLESLAW 🌿 ..... € 6
Spitzkohl / Kürbis / Apfel / Lauchzwiebel

DICKE FRITTEN 🌿 ..... € 6
hausgemachtes Ketchup & Mayonnaise

SÜSSKARTOFFEL POMMES 🌿 ..... € 6
Miso-Sesam-Mayo / Frühlingszwiebeln

Unsere Version der Schwarzwälder Kirschtorte

safe the best for last

ice ice bay!

PUMPKIN-SPICE CREME BRÛLÉE 🌱 ..... € 8
Cassis-Sorbet

HOT CHOCOLATE CAKE 🌱 ..... € 10
Sauerkirsche / Vanilleeis

BIRNEN-CRUMBLE 🌿 ..... € 9
Walnuss-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

Bolleschlotzer

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

SORTEN

- Vanille Burbon de Madagascar 🌱
- Cru Virunga 72% Schokolade 🌿
- Gelato al Bacio 🌿
- Cassis Sorbet 🌿
- Sizilianische Pistazie 🌱
- Zitronen-Holunderblüten-Sorbet 🌿
- Blutorangen-Sorbet 🌿

Schmeckt wie Nutella

€ 3 JE KUGEL

ä verisserle

JEWEILS 2CL

SCHNÄPSLE, BRÄNDE & GEISTE

Fichtensprossengeist / Rote Bete Geist / Wilde Blaubeere Geist	€ 5,20
Schwarzwälder Kirschwasser / Himbeergeist / Williams Birnenbrand Mirabellenwasser / Zibärtle / Haselnussgeist	€ 3,50
Schwarzwälder Topinambur Obstbrand	€ 2,50

LIKÖRE

Schwarzwälder Waldhonigschnäpsle Honig-Williams / Honig-Kirsch / Schwarzer Walnuss Likör	€ 3,80
Quitten Cuvée/ Sauerkirschlikör	€ 3,20

WHISKY

Biberacher Whisky Single Malt / Black Forest Wild Whisky Cherry Cask	€ 5,20

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