

salon sepp

FEINE ABENDKÜCHE

Frühling Drinks

Cucumber Spring

Gurke / Limette / Ingwer / Basilikum / Prosecco

€ 7

~

... alkoholfrei mit Soda

€ 5

Erna's Erdbeere-Bozle

Erdbeeren / Cointreau / Gewürztraminer / Prosecco

€ 7

Goldener Reiter

Hausgemachter Quittenlikör / Prosecco / Soda

€ 7

Rhabarber Spritz

apros Wermut Rosé / Rhabarbersaft / Prosecco / Soda

€ 7

Bitter Sweet Symphony

Artischockenlikör / Blutorange / Grapefruit / Tonic

€ 7

(Lieblingsdrink vom Chef)

Wermut Tonic

apros - Black Forest Vermouth
white, rosé oder red / Tonic Water

€ 7

Tannenliebe

Limonade aus wild gesammelten Tannenspitzen

€ 4

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.

Zur Einstimmung



Chimpanski
Vino frizzante
Toledo, Spanien | Bio & Vegan

Süffig, spritzig, perfekt zur Einstimmung auf einen geselligen Abend oder zum Frühlings-Day-Drinking auf unserer Terrasse

Bianco oder Rosato

sharing is caring ...

... perfekt zum Teilen in die Mitte!

Unser Schwarzwald Aperitivo

3 Dips zur Wahl:

- * Karotten-Hummus mit schwarzem Sesam
- * Schwarzwald-Miso-Mayo
- * Elsässer Obazda (Münster-Käsecreme)
- * Bärlauch-Butter
- * Schwarzwälder Speck-Marmelade

serviert mit Holzofenbrot

€ 7,50

Schwarzwälder Schinken Brettle

vom Hinterhauensteinhof in Niederwasser,
hauchdünn geschnitten / eingelegtes Gemüse

serviert mit Holzofenbrot

€ 10

Schwarzwälder Käse Brettle

Bio-Käse-Auswahl vom Ramsteiner Hof
in Hausach / Senfkaviar

serviert mit Holzofenbrot

€ 12

Mit jeder Flasche die Ihr trinkt wird das Affenschutzprojekt der Prowildlife Organisation in Kamerun im Wert von einer Banane unterstützt.

Vorspeisen & Suppen

Vitello Primavera

€ 12

Kalbstafilepitz, rosa gegart und dünn aufgeschnitten / Grüne Sauce / frittierte Kapern

Kleiner Wildkräutersalat

€ 5

Radieschen / Kerne / Hausdressing

(auch perfekt als Beilagensalat zum Hauptgang)

Bärlauch-Grießnockerl Suppe

€ 7

Gemüsebrühe / Bärlauch-Grießnockerl / Suppengemüse

Brunnenkresse-Cremesuppe

€ 7

Brioche-Kräuter-Croûtons

Karotten-Hummus

€ 8

grüner Spargel / Salzzitrone / Couscous-Crunch

... als Hauptgang mit Falafel € 14

Hummus ist eine Creme aus Kichererbsen mit Sesam

Unsere Flammkuchen

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

Der Klassiker

€ 12

Rahm / Speck / Zwiebeln / Bergkäse
– gibt's original oder vegan –

Tolle Knolle

€ 12

Rahm / Kartoffel / Bergkäse / Rosmarin / Haselnuss
– gibt's original oder vegan –

Fischer's Fritz

€ 13

Meerrettich-Rahm / Rauchforelle / Wildkräuter / Schnittlauchöl

Alter Stinker

€ 12

Rahm / Backsteinkäse / eingelegte rote Zwiebeln

FLAMMKUCHEN DER SAISON

Stangenlanger Hansel

€ 14

Rahm / Ziegenkäse / grüner Spargel / Haselnuss / Brunnenkresse / hauchdünner Schwarzwälder Schinken

Tipp: auch ideal zum Teilen als Vorspeise ...

salon sepp

FEINE ABENDKÜCHE

Unsere Hauptdarsteller

VEGETARISCH & VEGAN

Bärlauch-Käsespätzle € 13
hausgemachte Spätzle / Bergkäse /
Bärlauch / Rahm / Röstzwiebeln
+ pulled Pork + € 5
(6 Stunden geschmort)

Green Bowl € 12
Goldhirse / Frühlingsgemüse /
Wildkräuter / Granatapfel / geröstete
Kerne / Green-Godess-Dressing

orientalische Kichererbsen-Bällchen + gebratener Ziegenkäse + € 5
+ hausgemachte Falafel + € 4
+ gebackenes Ei + € 2
+ gebratenes Lachsforellenfilet + € 7

Hausgemachte Bärlauch-Frischkäse-Maultaschen € 17
grüner Spargel / Tomaten / Parmesan

Weißes Bohnenmus € 15
Falafel / Brunnenkresse-Pesto /
eingelegte Radieschen / Wildkräuter

FLEISCH

Roastbeef € 28
grüner Spargel / Rosmarin-Kartoffeln /
Miso-Hollandaise
japanische Würzpaste aus Sojabohnen

Orientalisches Lammragout € 21
Kichererbse / Cranberries / Salzzitrone /
Goldhirse / Harissa-Joghurt / Minze

Merguez € 16
Karotten-Hummus / grüner Spargel /
Couscous-Crunch
pikante marokkanische Lambratwürstchen

Maishähnchenbrust € 17
Erbsen-Minz-Creme / gebratene Polenta

FISCH

Lachsforellenfilet € 25
aus dem Harmersbach
Risotto / Rhabarber / Spinat

UNSERE KLASSIKER

Black Forest Bolo € 14
Bologneser Ragout mit gezupftem Lamm,
Rind & Schwein / Tagliatelle / Parmesan

Wiener Schnitzel € 25
Kalbsrücken / hausgemachte dicke
Fritten / Preiselbeeren

Schweineschnitzel Wiener Art € 15
hausgemachte dicke Fritten / Ketchup /
Mayonnaise

IN VINO VERITAS

– unsere Frühlings-Weinempfehlung –

2021 Steillage weiss	0,1l	€ 5
unfiltriert	0,25l	€ 11
Riesling X Müller Thurgau	0,75l	€ 30
Hofgut Wörner, Durbach,		

2021 Steillage rosé	0,1l	€ 5
unfiltriert	0,25l	€ 11
Spätburgunder	0,75l	€ 30
Hofgut Wörner, Durbach,		

Alle Hauptgerichte als kleine Portion: -1,50 € /// Für unsere kleinen Gäste: Frag nach unserer Kinderkarte!

Probier mal was Neues!

Das Beste kommt zum Schluss

Nachspeisen

Eierlikör-Crème Brûlée € 8
Cru Virunga Schokoladen-Sorbet 72%

Holunderblüten-Mousse € 6
Erdbeersauce

Rübli-Streusel € 8
Rhabarberkompott / hausgemachter
Eierlikör

Affogato € 5
Espresso / 1 Kugel Vanilleeis

Sorbet & Prosecco € 7
1 Kugel Sorbet nach Wahl aufgegossen
mit Prosecco

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

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

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 -

- Erdbeer-Basilikum-Sorbet -

- Zitronen-Holunderblüten Sorbet -

- Sizilianische Pistazie -

- Blutorangen-Sorbet -

€ 2,50 je Kugel

Schmeckt wie Nutella 😊

Kuchen & Torten

- täglich wechselndes Angebot -
Frag gerne unser Serviceteam!

Ä Verisserle

– jeweils 2cl –

Schwarzwald-Eierlikör (mit Kirschwasser)

Quittenlikör Ernte '22
€ 3

Unsere
Hausgemachten!

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

Schwarzwälder Topinambur
Obstbrand
€ 2,50

Gartenhimbeeren Likör / Sauerkirschlikör
€ 3,20

Schwarzwälder Waldhonnigschnäpsle
Waldhönig-Williams / Waldhönig 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!