

# salon sepp

FEINE SOMMERKÜCHE

## Sommer-Drinks

### Cucumber Spring

Gurke / Limette / Ingwer / Basilikum / Prosecco

€ 7

-

... alkoholfrei als Cucumber Lemonade

€ 5

### Heidelbeer-Waldmeister-Bowle

Heidelbeeren / Waldmeister / Gewürztraminer / Secco

€ 7

### Passion Spritz

Aperol / Maracuja / Limette / Prosecco / Soda

€ 7

### Aprikosen-Bellini

Hausgemachtes Aprikosenmark / Prosecco

€ 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

### Tammenliebe

Limnade aus wild gesammelten Tannenspitzen

€ 4

Schwarzwald im Glas

## 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.

**black forest soul food**

## Zur Einstimmung



### Chimpanski

Vino frizzante  
Toledo, Spanien | Bio & Vegan

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

Bianco oder Rosato

0,75l - € 20

## sharing is caring ...

... perfekt zum Teilen in die Mitte!

### Unser Schwarzwald Aperitivo

#### 3 Dips zur Wahl:

- \* Baba Ganoush (Auberginen-Crème) ♡
- \* Aioli (Knoblauch-Mayonnaise) ♡
- \* hausgemachter Bibeleskäs mit Schnittlauchöl ♡
- \* Tomaten-Butter ♡
- \* Schwarzwälder Speck-Marmelade

serviert mit Gutacher Bauernbrot

€ 8

### Schwarzwälder Schinken Brettle

vom Hinterhauensteinhof in Niederwasser, hauchdünn geschnitten / eingelegtes Gemüse

serviert mit Gutachter Bauernbrot

€ 10

### Schwarzwälder Käse Brettle

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

serviert mit Gutacher Bauernbrot

€ 12

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

## Vorspeisen & Suppen

### Ziegenkäse-Mousse

Tomate / Blutorange / Basilikum

€ 9

### Kleiner Wildkräutersalat

Radieschen / Kerne / Hausdressing

€ 5

(auch perfekt als Beilagensalat zum Hauptgang)

### Songkran's Sommerrollen

Reispapier / Wildkräuter / Rauchforelle / Songkran's Chili Dip

€ 6

### Burratina

grüner Spargel / Pfirsich / Wildkräuter

€ 12

mit Sahne gefüllter Mozzarella

### Kräuter-Flädle-Suppe

Gemüsebrühe / Kräuter-Flädle / Suppengemüse

€ 7

### Baba Ganoush

Zucchini / Granatapfel / Couscous-Crunch

€ 8

Crème aus geräucherten Auberginen mit Sesam

## Unsere Flammkuchen

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

### Der Klassiker

Rahm / Speck / Zwiebeln / Bergkäse

- gibt's original oder vegan - ♡

€ 12

### Fischer's Fritz

Meerrettich-Rahm / Rauchforelle / Wildkräuter / Schnittlauchöl

€ 13

### Tolle Knolle

Rahm / Kartoffel / Bergkäse / Rosmarin / Haselnuss

- gibt's original oder vegan - ♡

€ 12

### Alter Stinker

Rahm / Backsteinkäse / eingelegte rote Zwiebeln

€ 12

### FLAMMKUCHEN DER SAISON

#### Stangenlanger Hansel

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

€ 14

Tipp: auch ideal zum Teilen als Vorspeise ...

# salon sepp

FEINE SOMMERKÜCHE

## Unsere Hauptdarsteller

### VEGETARISCH & VEGAN

**Paprika-Käsespätzle** € 13  
hausgemachte Spätzle / Bergkäse / Paprikacreme / Rahm / Röstzwiebeln

+ pulled Pork + € 5  
(6 Stunden geschmort)

**Summer Bowl** € 12  
japanischer Reis / Wildkräuter / Gemüse / Edamame / geröstete Kerne / Radieschen / Miso-Fichtenspitzen-Dressing

+ gebratener Ziegenkäse + € 5  
+ hausgemachte Falafel + € 4  
+ Burratina + € 6  
+ gebratenes Lachsforellenfilet + € 7  
*orientalische Kichererbsen-Bällchen*

**Hausgemachte Süßkartoffel-Maultaschen** € 17  
grüner Spargel / Limetten-Kokos-Sud / Chili / Erdnuss

**Hausgemachte Falafel** € 14  
Baba Ganoush / gegrillte Zucchini / Granatapfel / Couscous-Crunch

### FLEISCH

**Entrecôte von der Schwarzwälder Färsche** € 31  
Grillgemüse / Ofen-Süßkartoffel / Chimichurri  
*argentinische Kräutersauce*

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

**Fenchel-Salsiccia** € 17  
weiße Bohnen / Tomaten / Pangrattato / Aioli  
*(Brösel aus geröstetem Brot mit Kräutern)*

**Französisches Maishähnchen** € 22  
Erbsen / Minze / Polenta

### FISCH

**Konfiertes Lachsforellenfilet** € 24  
- aus dem Harmersbach -  
japanischer Reis / grüner Spargel / Buttermilch / Radieschen

### 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 Sommer-Weinempfehlung -

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

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

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

**Kokos-Panna-Cotta** € 7  
Mangosauce

**Süßer Bibeleskäs** € 7  
Vanille / gegrillter Pfirsich / Waldhonig

**Weißes Schokoküchlein** € 9  
Zwetschge / Pistazie / Eierlikör

**Affogato** € 5  
Espresso / 1 Kugel Vanilleeis

**Iced Campari Orange** € 7  
1 Kugel Blutorangen-Sorbet / 4cl Campari

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

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

### Eiscreme



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 -  
- Indian Mango Sorbet -  
- Blutorangen-Sorbet -

€ 2,50 je Kugel

### 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 / Zibärle  
€ 3,50

Schwarzwälder Topinambur  
Obstbrand  
€ 2,50

Gartenhimbeeren Likör / Sauerkirschlor  
€ 3,20

Schwarzwälder Waldhonigschnäpsle  
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!*