

salon sepp

FEINE HERBSTKÜCHE

Unsere Herbst-Drinks

Bearny

Birne / Thymian / Ingwer / Prosecco

€ 7

... alkoholfrei als Birnen-Soda

€ 5

Passion Spritz

Aperol / Maracuja / Limette / Prosecco / Soda

€ 7

Black Forest Negroni

Kirschwasser / Apros Black Forest Vermouth / Campari

€ 11

Blutorangen-Spritz

Ramazotti Rosato / Blutorangensaft / Prosecco / Soda

€ 7

Bitter Sweet Symphony

Artischockenlikör / Blutorange / Grapefruit / Tonic

€ 7

Schwester Mule

"Gute Schwester" Mazerat aus Schlehe, Blutwurz & Chili / Ginger Beer / Limette

€ 7

Wermut Tonic

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

€ 7

Tannenliebe

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.

Zur Einstimmung



Chimpanski
Vino frizzante
Toledo, Spanien | Bio & Vegan

Süffig, spritzig, perfekt zur Einstimmung
auf einen geselligen Abend

Bianco oder Rosato
0,75l - € 20

sharing is caring ...

... perfekt zum Teilen in die Mitte!

Unser Schwarzwald Aperitivo

3 Dips zur Wahl:

- * Hummus mit schwarzem Sesam
- * Kürbiskernöl-Mayo
- * hausgemachter Bibeleskäse mit Schnittlauchöl
- * Pilz-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

Geräucherte Forelle

€ 10

Gurke / Apfel / Sauerrahm / Senfkaviar / Schnittlauchöl

Kleiner Wildkräutersalat

€ 5

Radieschen / Kerne / Hausdressing

(auch ideal als Beilagensalat zum Hauptgang)

Waldpilzsüppchen

€ 8

Birne / Thymian / Kaffee-Öl / alter Balsamico

Hausgemachter Bibeleskäse

€ 7

geschmorter Kürbis / Schnittlauchöl

Elsässer Zwiebelsuppe

€ 7

Biberacher Whisky / Brioche / Bergkäse

Hummus

€ 7

eingelegtes Gemüse / Petersilienöl / Brot

← 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

Herbstliebe

€ 14

Rahm / Gorgonzola / Kürbis / Birne / Walnuss

Tipp: auch ideal zum Teilen als Vorspeise ...

salon sepp

FEINE HERBSTKÜCHE

Unsere Hauptdarsteller

VEGETARISCH & VEGAN

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

+ pulled Pork + € 5
(6 Stunden geschmort)

Herbst Bowl € 12
Grünkern & Naturreis / Ofenkürbis / Birne / Hummus / Wildkräuter / geröstete Kerne / eingelegte Radieschen / Walnuss-Dressing

+ gebratener Ziegenkäse + € 5
+ hausgemachte Falafel + € 4
+ gebratenes Lachsforellenfilet + € 7

Hausgemachte Kürbis-

Maultaschen € 17
gerösteter Brokkoli / cremiger Waldpilz-Sud / Salbei

Hausgemachte Falafel € 14
Hummus / eingelegtes Gemüse / Wildkräuter

FLEISCH

Entrecôte von der Schwarzwälder Färsche € 31
Pilzbutter / Herbstgemüse / hausgemachte dicke Fritten

Songkran's Thai-Spareribs € 18
- 24 Stunden sanft gegart -
Pflaumen-BBQ-Sauce / Asia-Cole-Slaw

Geschmortes Beef Brisket € 21
Schwarzbier-Jus / Perlzwiebeln / gerösteter Brokkoli / Nussbutter-Kartoffel-Püree

Steirisches Backhendl € 15
Kürbiskern-Pannade / Erdäpfel-Gurken-Salat / Kernöl-Mayonnaise

FISCH

Gebratenes Lachsforellenfilet € 24
- aus dem Harmersbach -
Naturreis / Grünkern / Herbstgemüse / Verjus-Velouté

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 Herbst-Weinempfehlung -

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

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

Kürbis Crème Brûlée € 8
Blutorangen-Sorbet

Birnenküchle € 7
Haselnuss-Panade / Vanilleeis

Warmes Schokoküchlein € 9
Mango-Sorbet / Himbeersauce

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 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 -

- 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) € 3
Unsere Hausgemachten!

Schwarzwälder Kirschwasser
Himbeergeist / Williams Birnenbrand
Mirabellenwasser / Zibärte
€ 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 Schnapswäglele in der Bar!