

salon sepp

BLACK FOREST SOULFOOD

sun shine sips

CUCUMBER SPRING	€ 7,5
Gurke / Limette / Ingwer / Basilikum / Prosecco	
CRANBERRY SPRITZ	€ 7,5
Cranberry / Aperol / Rosmarin / Prosecco / Soda	
PASSION SPRITZ	€ 7,5
Aperol / Maracuja / Limette / Prosecco / Soda	
INGWER-HOLLER SPRITZ	€ 7,5
Holunderblüte / Ingwer / Minze / Prosecco / Soda	
BLACK FOREST NEGRONI	€ 11
Kirschwasser / Apros Black Forest Vermouth / Campari	

ALKOHOLFREI

CUCUMBER BASIL LEMONADE	€ 5,5
Gurke / Basilikum / Limette / Soda	
VIRGIN CRANBERRY SPRITZ	€ 7,5
Cranberry / WILD Fine Spritz / Rosmarin / Soda	
MANGO LEMONADE	€ 5,5
Mango / Limette / Minze / Soda	
INGWER-HOLLUNDERBLÜTEN-LIMONADE	€ 5,5
Ingwer / Hollunderblüte / Soda	
BLACK FOREST ICED TEA	€ 5,5
Schwarztee / Tannenspitzensirup / Zitrone	
CRANBERRY SODA	€ 5,5
Cranberry / Soda / Rosmarin	

Schwarzwald im Glas

SCHWARZWÄLDER TANNENLIEBE	€ 4,50
Limonade aus wild gesammelten Tannenspitzen	

SOMMERBIERE

KETTERER BLACK FOREST SUMMER ALE	€ 4,50
Fruchtig frisches Sommerbier, naturtrüb, 0,33l	
PICON BIÈRE	€ 4,50
PICON – französischer Orangen-Bitterlikör / Ketterer Export 0,3l	
KETTERER UR-WEISSE KRISTALL	€ 5,00
Fruchtige Aromen von Banane und Gewürznelke, 0,50l	



black forest bites

... perfekt zum Starten und
gemeinsamen Teilen in die Mitte!

SCHWARZWALD APERITIVO.....€ 8

serviert mit Gutacher Bauernbrot

- HEIMAT-HUMMUS 🌿
- SALSA VERDE 🌿
- SCHWARZW. SPECK-MARMELADE
- PAPRIKA-CHILI-BUTTER 🌿

BERGKÄSE-KRAPFEN 🌿.....€ 8

6 Stück mit Preiselbeeren

HEIMAT-FALAFEL 🌿.....€ 8

Falafel aus Ackerbohnen und Kräutern
(5 Stück) mit Chili-Mayo

SNACK-PLATTE
mit allen Black Forest Bites
€ 20

first things first

BURRATINA 🌿.....	€ 12
gegrillte Zucchini / Pfirsich / Wildkräuter / Salsa Verde	
HEIMAT-HUMMUS 🌿.....	€ 8
Kichererbse / Sonnenblumen-Tahini / hausgemachte Pickles / Kräuteröl / Bauernbrot	

RAUCHFORELLENFILET	€ 10
Geräuchertes Forellenfilet / Joghurt / Wildkräuter	
MAISCREME-SÜPPCHEN 🌿.....	€ 8
Kokos / Chili-Crunch	



Deine
Weihnachtsfeier
IM WEISSEN HAUS

EISSTOCKSCHIESSEN, KÄSEFONDUE & MEHR

WWW.DASSCHOENELEBEN.NET/WINTERZEIT

salon sepp

BLACK FOREST SOULFOOD

unsere headliner

 **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 GEWÄHRLISTEN.

ROASTBEEF VOM GRILL € 29

Salsa Verde / Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln

WILDSCHWEIN SALTIMBOCCA..... € 27

Wildschweinerücken / Schwarzwälder Schinken vom
Hinterhauensteinhof / Salbei / Süßkartoffel / wilder Brokkoli

HAUSGEMACHTE SÜSSKARTOFFEL-MAULTASCHEN € 18

wilder Brokkoli / Kokos-Limetten-Sud / Chili / Erdnuss

SUMMER BOWL € 14

Sesam-Reis / Coleslaw / Guacamole / Wildkräuter /
Sesam-Dressing / Mango

*Pimp deine Bowl
mit unseren Toppings!*

SONGKRAN'S BANG BANG BACKHENDL..... € 18

Pollo fino in knuspriger Kokos-Sesam-Panade / Thai-Mayo
+ Beilage deiner Wahl (siehe unten)

SONGKRAN'S BANG BANG BLUMENKOHL € 14

Blumenkohl in knuspriger Kokos-Sesam-Panade / Thai-Mayo
+ Beilage deiner Wahl (siehe unten)

SAFTIGE BBQ-SPARERIBS..... € 21

- 24 Stunden sanft gegart -

hausgemachte Zwetschgen-BBQ-Sauce + Beilage deiner Wahl

LACHSFORELLENFILET..... € 28

- von der Fischerei Strübing aus Oberharmersbach -

Riesling-Rahm / wilder Brokkoli / Reis / eingelegte Radieschen

unsere toppings

Crispy Sesam-Chicken..... € 6

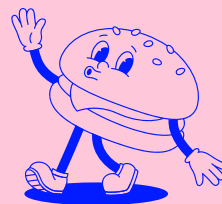
Grillkäse vom Qulibri-Hof  € 5

gebratene Lachsforelle..... € 8

Crispy Cauliflower  € 5

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

€ 21

CRISPY CHICKEN BURGER

Hähnchen in Knusperpanade / Chili-Mayo /
eingelegte Radieschen / Wildkräuter /
Frühlingszwiebeln / Sweet Chili Sauce

€ 18

CRISPY CAULIFLOWER BURGER

Knuspriger Blumenkohl / Chili-Mayo /
eingelegte Radieschen / Wildkräuter /
Frühlingszwiebeln / Sweet Chili Sauce

€ 16

GRILLED CHEESE BURGER

Grillkäse vom Qulibrihof in Tennenbronn /
Aprikosen-Chutney / Salsa Verde /
Wildkräuter / Frühlingszwiebeln /

€ 18

sides

WILDKRÄUTERSALAT € 6

Radieschen / geröstete Kerne / Hausdressing

SOMMERLICHER COLESLAW € 6

Spitzkohl / Karotte / Apfel

GRILLGEMÜSE € 6

DICKE FRITTEN € 6

hausgemachtes Ketchup & Mayonnaise

SÜSSKARTOFFEL POMMES € 6

Songkran's Chili-Mayo / Frühlingszwiebeln

ROSMARIN-KARTOFFELN € 6

safe the best for last

CHURROS € 6

Zucker / Zimt / Schokosauce

WARMES SCHOKOKÜCHLEIN € 10

Sauerkirsche / Vanilleeis

APRIKOSEN-CRUMBLE € 8

Walnuss-Streusel / Gelato al Bacio

AFFOGATO € 5

Espresso / 1 Kugel Vanilleeis

ESPRESSO MARTINI € 7

Espresso / Vodka / Kaffeeликör

SORBET & GIN € 8

1 Kugel Zitronen-Holunderblüten Sorbet /
2cl Gin Fichte-Zitrone

KLEINES KÄSEBRETTEL € 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 
- Grand Cru Schokolade 
- Pfirsich-Passionsfruch-Sorbet 
- Gelato al Bacio 
- Blutorangen-Sorbet 
- Erdbeer Basilikum 

€ 3 JE KUGEL

*Schmeckt wie
Nutella*

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

ä verisserle

JEWELS 2 CL

SCHNÄPSLE, BRÄNDE & GEISTE

Fichtensprossengeist / Rote Bete € 5,20
Geist / Wilde Blaubeere Geist

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

Schwarzwälder Topinambur € 2,50
Obstbrand

LIKÖRE

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

Quitten Cuvée/ Sauerkirschlikör € 3,20

WHISKY

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