

salon sepp

FEINE SOMMERKÜCHE

Sommer-Drinks

Cucumber Spring

Gurke / Limette / Ingwer / Basilikum / Prosecco

€ 7

-

... alkoholfrei als Cucumber Lemonade

€ 5

Mango Monkey

Rum / Limette / Mango / Ginger Beer

€ 8

Passion Spritz

Aperol / Maracuja / Limette / Prosecco / Soda

€ 7

Mango Lemonade

Mango / Minze / Soda

€ 5

Thaice-Tea

Schwarztee / Gewürze / Kokosmilch

€ 5

Bitter Sweet Symphony

Artischockenlikör / Blutorange / Grapefruit / Tonic

€ 7

(Lieblingsdrink vom Chef)

Spicy Ginger Tea

Grüner Tee / Ingwer / Limette

€ 5

Tannenliebe

Limonade 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:

- * Erdnuss-Hummus mit Chiliöl
- * Koriander-Minz-Pesto
- * Zitronen-Mayo
- * Tomaten-Paprika-Butter
- * Schwarzwälder Speck-Marmelade
- * Dijonnaise

serviert mit Gutacher Bauernbrot

€ 8

Schwarzwälder Schinken Brettle

vom Hinterhauensteinhof in Niederwasser, hauchdünn geschnitten / eingelegtes Gemüse

serviert mit Gutachter Bauernbrot

€ 11,50

Schwarzwälder Käse Brettle

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

serviert mit Gutacher Bauernbrot

€ 13

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

€ 10

Kleiner Wildkräutersalat

Radieschen / Kerne / Hausdressing

€ 5,60

(auch perfekt als Beilagensalat zum Hauptgang)

Songkran's Sommerrollen

Reispapier / Wildkräuter / Rauchforelle / Songkran's Chili Dip

€ 8

... oder vegan mit geräuchertem Tofu

Burrata

Zucchini / Pfirsich / Wildkräuter

€ 12

mit Sahne gefüllter Mozzarella

Tom Kha Gai

Zitronengras / Galgant / Kokosmilch / Freilandhuhn / Chili / Kaffir Limette

€ 7

Hausgemachte Falafel

Zitronen-Mayo & Koriander-Minz-Pesto

€ 8

Unsere Flammkuchen

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

Der Klassiker

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

€ 13,50

Fischer's Fritz

Meerrettich-Rahm / Rauchforelle / Wildkräuter / Schnittlauchöl

€ 14,50

Tolle Knolle

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

€ 13,50

Alter Stinker

Rahm / Backsteinkäse / eingelegte rote Zwiebeln

€ 13,50

Tipp: auch ideal zum Teilen als Vorspeise ...

FLAMMKUCHEN DER SAISON

Stangenlanger Hansel

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

€ 15,50

salon sepp

FEINE SOMMERKÜCHE

Unsere Hauptdarsteller

VEGETARISCH & VEGAN

Paprika-Käsespätzle  € 14
 hausgemachte Spätzle / Bergkäse /
 Paprikacreme / Rahm / Röstzwiebeln
 + pulled Pork + € 5

Summer Bowl  € 14
 Sesam-Reis / Gemüse / Edamame /
 Mango / Erdnuss-Hummus / Wildkräuter
 + Crispy Chicken + € 6
 + gebratener Ziegenkäse  + € 5
 + gebratene Lachsforelle + € 8
 + hausgemachte Falafel  + € 5
 + pulled Pork + € 5

**Hausgemachte Süßkartoffel-
Maultaschen**  € 18
 grüner Spargel / Limetten-Kokos-Sud /
 Chili / Erdnuss

Hausgemachte Falafel  € 14
 Erdnuss-Hummus / Wildkräuter / grüner
 Spargel

FLEISCH

**Roastbeef von der
Schwarzwälder Färse** € 30
 Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln /
 Koriander-Minz-Pesto

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

Crispy Chicken € 18
 Sriracha-Mayo / bunter Coleslaw

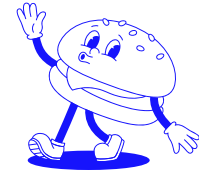
FISCH

Lachsforellenfilet € 25
 - aus dem Harmersbach -
 Klebreis / grüner Spargel / Buttermilch-
 sud / eingelegte Radieschen/
 Schnittlauchöl

UNSERE KLASSIKER

Wiener Schnitzel € 27
 Kalbsrücken / hausgemachte dicke
 Fritten / Preiselbeeren

Schweineschnitzel Wiener Art € 17
 hausgemachte dicke Fritten / Ketchup /
 Mayonnaise



Unsere Burger

Alle Burger im Brioche Bun,
 serviert mit hausgemachten dicken Fritten,
 Ketchup & Mayo

Black Forest Beef Burger € 18
 180g Rinder-Patty / BBQ-Speckmarmelade / Ramsteiner
 Hofkäse / hausgemachte Salzgurken / Wildkräuter /
 Röstzwiebeln / Dijonaise

Crispy Chicken Burger € 16
 Hähnchen in Knusperpannade / Zitronenmayo /
 eingelegte Radieschen / Wildkräuter /
 Frühlingszwiebeln / Sweet Chili Sauce

Falafel Burger  € 16
 Falafel-Patty / Erdnuss-Hummus / eingelegte Zwiebeln /
 Wildkräuter / Koriander-Minz-Pesto

Das Beste kommt zum Schluss

Nachspeisen

**Lemon Basil Smash Panna
Cotta** € 8
 Erdbeeren

Tom Kha G-Ei  € 6
 Mango-Sorbet / (Th)Eierlikör

Hot Chocolate Cake  € 10
 Mango-Sorbet / Passionsfruchtsauce

Affogato  € 5,50
 Espresso / 1 Kugel Vanilleeis

Iced Campari Orange  € 7,50
 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-Creme fraiche - 
 - Zitronen-Holunderblüten Sorbet - 
 - Sizilianische Pistazie - 
 - Indian Mango Sorbet - 
 - Blutorangen-Sorbet - 
- € 3 je Kugel

Schmeckt wie
 Nutella 😊

Kuchen & Torten

- täglich wechselndes Angebot -
 Frag gerne unser Serviceteam!

Ä Verisserle

- jeweils 2cl -

Hausgemachter Th-Eierlikör
 mit Limette, Ingwer & Zitronengras
 € 3

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

Schwarzwälder Topinambur
 Obstbrand
 € 2,50

Gartenhimbeeren Likör / Sauerkirschlikör
 € 3,20

Schwarzwälder Waldhonnigschnäpsle
 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!