

# salon sepp

FEINE WINTERKÜCHE

## Frühling Drinks

### Cucumber Spring

Gurke / Limette / Ingwer / Basilikum / Prosecco  
€ 7

... alkoholfrei als Cucumber Lemonade  
€ 5

### Passion Spritz

Aperol / Maracuja / Limette / Prosecco / Soda  
€ 7

### Black Forest Negroni

Kirschwasser / Apros Black Forest Vermouth / Campari  
€ 11

### Rhabarber Spritz

apros Wermut Rosé / Rhabarbersaft / Prosecco / Soda  
€ 7

### Bitter Sweet Symphony

Artischockenlikör / Blutorange / Grapefruit / Tonic  
€ 7

### Wermut Tonic

apros - Black Forest Vermouth  
white, rosé oder red / Tonic Water  
€ 7

### Tannentliebe

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 leh 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  
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 Bibelskäs mit Schnittlauchöl
- \* Bärlauch-Butter
- \* Schwarzwälder Speck-Marmelade

serviert mit Gutacher Bauernbrot  
€ 9

### 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

### Geräucherte Forelle € 12,20

Gurkensud / eingelegtes Gemüse / Sauerrahm / Senfkaviar / Schnittlauchöl

### Kleiner Wildkräutersalat € 5,60

Radieschen / Kerne / Hausdressing

(auch ideal als Beilagensalat zum Hauptgang)

### Bärlauchcremesüppchen € 7,90

Schwarzbrot-Croûtons / Schnittlauchöl

### Songkran's Nudelsuppe € 8,90

Miso-Sud / Rettich / Ramen-Nudeln / Onsen-Ei

### Wild-Dim-Sum € 12,20

Hirsch / Reh / Hoisin-Preiselbeer-Sauce

### Hummus € 9

eingelegtes Gemüse / Schnittlauchöl / Brot

... als Hauptgang mit Falafel € 14

## Unsere Flammkuchen

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

### Der Klassiker € 13,50

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

### Tolle Knolle € 13,50

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

### Fischer's Fritz € 14,50

Meerrettich-Rahm / Rauchforelle / Wildkräuter / Schnittlauchöl

### Alter Stinker € 13,50

Rahm / Backsteinkäse / eingelegte rote Zwiebeln

Tipp: auch ideal zum Teilen als Vorspeise ...

### FLAMMKUCHEN DER SAISON

### Stangenlanger Hansel € 15,50

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

# salon sepp

FEINE WINTERKÜCHE

## Unsere Hauptdarsteller

### VEGETARISCH & VEGAN

**Bärlauch-Käsespätzle** € 14,50  
hausgemachte Spätzle / Bergkäse /  
Bärlauch / Rahm / Röstzwiebeln

+ pulled Pork + € 5

**Spring Bowl** € 13,50  
Goldhirse / saisonales Gemüse /  
Hummus / Wildkräuter / geröstete Kerne /  
Granatapfel / Walnuss-Dressing

+ gebratener Ziegenkäse + € 5  
+ hausgemachte Falafel + € 5  
+ gebratenes Lachsforellenfilet + € 8  
+ pulled Pork + € 5

**Hausgemachte Bärlauch-  
Frischkäse-Maultaschen** € 17,90  
grüner Spargel / geschmorte Tomaten /  
Parmesan

**Tiroler Spinatknödel** € 17,90  
Kürbis / geschmolzene Tomaten / Bergkäse

### FLEISCH

**Entenbrustfilet** € 30  
grüner Spargel / Kichererbsen / Goldhirse /  
Granatapfel

**Badischer Zwiebelrostbraten** € 29  
Roastbeef / Zwiebelsauce / Röstzwiebeln /  
Bärlauchmaultaschle / saisonales Gemüse

**Steirisches Backhendl** € 19  
Kürbiskern-Pannade / Wildkräuter-Salat /  
Kernöl-Mayonnaise / Meerrettich

**Wildschwein-Schnitzel** € 25  
Krautspätzle / Preiselbeersenf

### FISCH

**Gebratenes Lachsforellenfilet** € 27  
- aus dem Harmersbach -  
Rieslingrahm / saisonales Gemüse /  
Tagliatelle / Schnittlauchöl

### UNSERE KLASSIKER

**Wiener Schnitzel** € 27  
Kalbsrücken / hausgemachte dicke  
Fritten / Preiselbeeren

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

### UNSERE PARTNER IN CRIME

Hinterhauenstein Hof, Hornberg-  
Niederwasser / Ramsteiner Hof, Hausach /  
Gerberhof, Riegel / Bäckerei Dorfbeck,  
Gutach / Forellenzucht Strübing,  
Oberharmersbach / Metzgerei Mei, Bösinggen  
/ Gemüse Häringer, Winden / Bolleschlotzer,  
Münstertal / Brauerei Ketterer, Hornberg /  
Weingut Weber, Ettenheim / Buchholzenhof,  
Mühlenbach / Hofgut Matthias Wörner,  
Durbach / sonnengereift, Freiburg /  
und viele mehr ...

## Das Beste kommt zum Schluss

### Nachspeisen

**Weißer Schoko Panna Cotta** € 9  
Erdbeersauce

**Birnenküchle** € 8  
Haselnuss-Panade / Vanilleeis

**Warmes Schokoküchlein** € 10  
Pistazieneis / Himbeersauce

**Affogato** € 5,50  
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



Bolleschlotzer

handgemachtes Bio-Eis  
aus der Eismanufaktur Bolleschlotzer  
in Münstertal bei Freiburg

#### SORTEN

- Vanille Bourbon de Madagascar -

- Cru Virunga 72% Schokolade -

- Gelato al Bacio aus Schokolade & Piemont Haselnüssen -

- Zitronen-Holunderblüten Sorbet -

- Sizilianische Pistazie -

- Blutorangen-Sorbet -

- Tonkabohne -

€ 3 je Kugel

Schmeckt wie  
Nutella 😊

### Kuchen & Torten

- täglich wechselndes Angebot -  
Frag gerne unser Serviceteam!

### Ä Verisserle

- jeweils 2cl -

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

Schwarzwälder Topinambur  
Obstbrand  
€ 2,50

Gartenhimbeeren Likör / Sauerkirschlikör  
€ 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!