

Vorspeisen

Frisch zubereitete, vitaminreiche und leckere Einstimmung

Unsere Dressings sind kreiert mit Essigsorten der Essigmeisterei „Balema“ ohne Allergene und Zusatzstoffe

Salatteller „ Vital “ Blattsalate / Gemüse-Spaghetti / Kirschtomaten / Ruccula / Wildkräuter
Weißes Balsamico-Dressing / Essigmeister Theo Berl / Limonen-Olivenöl 8,50
kleine Portion 5,90

Kleine Sommer-Vorspeise... „Aber so lecker“ / Gemüse-Kartoffelreibeküchle
Ikarimi Räucherlachs / Ruccula / Jacobsmuschel 11,80

Erfrischende Cavaillon Melone / Parmesan Chip / Wildkräuter
Parmaschinken / Oliven-Ciabatta 12,90

„Vegan“ Carpaccio vom Fenchel / Orangen-Thymian Vinaigrette
Granatapfelkerne / Wildkräutersalat / Pinienkerne 13,90

Carpaccio vom Rind / Oliven / Ruccula / Mélange Blanc
Fleur de Sel aus Camargue / Grissini / gehobeltem Parmesan 16,90

Schwarzwälder Hof Vorspeisen Variation
Köstlichkeiten von Land und Meer 21,00

Suppen - Köstlich duftend und voller Geschmack

Achertäler Festtagsuppe mit Markklößchen / Maultaschen / Flädle 7,00
Cremesuppe von Pfifferlingen / Ziegenkäse-Ravioli / Kräuterschaum 8,50
Badische Schneckensuppe überbacken 11,00
kleine Portion 8,00

Fisch & Meeresfrüchte

Immer fangfrisch. Leicht und bekömmlich. Gut für Gaumen und Figur

Genießen Sie Matjes von Henning Plotz dem Matjes-Papst aus Glückstadt
Die aufwändige Handfiletierung, die natürliche traditionelle Rezeptur ohne Zusatzstoffe
machen den Glückstädter Matjes zum wahren Genuss.

Traditionelle Original Glückstädter Matjes nach Hausfrauen Art
mit Sauerrahm / Apfel / Zwiebel / Gurke / dazu Petersilienkartoffeln 22,80

Unsere Matjes Variation Original Glückstädter Matjes / Natur / Mediterrane Matjes
Rotwein Matjes / 3 versch. Soßen / Rotgarnele / Gemüse Kartoffelreibekuchen 24,50

Spaghetti mit Gebratenen Rotgarnelen aus Atlantik-Wildfang / Scharfe Chili
Lauchzwiebel / Kirschtomaten / Zucchini / Paprika / Grana Padano / Olivenöl 27,50
Kleine Portion 23,40

„Unser Fisch-Grillteller“ / Seeteufel-Saltimbocca / Wolfsbarsch Filet / Jacobsmuscheln
Mediterranes Gemüse / Dips 31,50

alle Preis in Euro inkl. gesetzl. MwSt.



D-77855 Achern
Kirchstraße 38
T.+49(0)7841/6968-0
F. +49(0)7841/29526
www.hotel-sha.de



SAVOIR VIVRE



BIB Gourmand-Menue

tagesaktuell

Kalte Vorspeise – Suppe – Fleischgericht – Dessert

Menüpreis 4 Gang

43,00

Menüpreis 3 Gang ohne Suppe

37,00

Vegane – Vegetarische Gerichte

Fleischlos glücklich

Gerne beraten wir Sie über Zutaten und Gewürze- bei Gluten oder Laktose Unverträglichkeit

Rösti Caprese / Strauchtomaten / Veganer Mozzarella / Pinienkerne

Basilikum Pesto / Blattsalate

19,90

„Vegetarisch“ Pfifferlinge à la Creme / Handgeschabte Spätzle

Kartoffelstroh / Geschmolzene Kirschtomaten / Gartenkräuter

21,90

Hauptgerichte

Ideenreiche badisch-elsässische Küche mit frischen, regionalen Produkten

Französische Maispouardenbrust gefüllt Morchel-Rahmsöße

Feine Butternudeln / Gartenkräuter

19,90

Gebratene Lendchen vom heimischen Landschwein

frische Pfifferlinge à la Creme / Handgeschabte Eierspätzle / Gemüse vom Markt

23,00

kleine Portion

17,90

Geschnetzelte Nieren vom Bauernhof-Kalb

Dijon Senfsoße / Handgeschabte Eierspätzle / Gemüse vom Markt

24,00

Gebratenes Rückensteak vom Angus Weiderind 250g / Café de Paris

Pommes Frites / Gemüse vom Markt

33,00

Surf & Turf / Rinderfilet deutsche Färs / Wolfsbarsch Filet / Atlantik Rotgarnele

Pommes Wedges / Gemüsespieß / Dips

35,00

Deftiges & Kraeftiges

So macht Vespere Spaß

Deftiger Wurstsalat in unserem Hausdressing / Badischer Kalbslyoner

Emmentaler Käse / Rote Zwiebeln / Essiggurke / gekochtes Ei / Bauernbrot 1,5,6

12,90

Paniertes Schnitzel v. Landschwein / Bratenjus / Zitrone / Pommes Frites / Kopfsalat

19,00

Mediterranes Cordon Bleu vom Landschwein / Getrocknete Tomate

Büffel-Mozzarella / Basilikum / Süßkartoffel Pommes Frites

21,50

Schwarzwälder Hof House Burger „Bacon-Cheese“

100% Angus Rindfleisch / Bacon / Irischer Cheddar / Tomate / Essiggurke

Rote Zwiebel / hausgemachte Barbecue Soße / Pommes Wedges

19,00

alle Preis in Euro inkl. gesetzl. MwSt.



D-77855 Achern

Kirchstraße 38

T. +49(0)7841/6968-0

F. +49(0)7841/29526

www.hotel-sha.de

Salatissimo & Co

Vitamne tanken und herrlich leicht und frisch genießen

**Bio Keltenhof Wildkräutersalat / Knackige Blattsalate / Weißes Balsamico-Dressing
Essig-Manufaktur Theo Berl / Limonen-Olivenöl / Melone / Strauchtomaten / Ruccula**

Dazu gefüllte Maispouardenbrust / gegrillter Schinken	18,00
Dazu 8 gebratene Rotgarnelen aus Atlantik- Wildfang / Grana Padano	25,00
Dazu verschiedene Fische / Räucherlachs Ikarimi / Kräutercreme	20,00

Desserts

Ein genußreicher, bekömmlicher Abschluß

„Dessert Versucherle“ / Limettensorbet / Minzschaum / Rum / Karamell	5,00
1 große Kugel hausgemachtes Sorbet - fragen Sie nach unserem Tages-Angebot	4,00
1 große Kugel Mövenpick Walnuss-Eis mit Eierkirschlikör aus Sasbachwalden	6,90
Dessert-Trio „Sweet & Coffee“ 2 kleine Köstlichkeiten mit Espresso	8,00
Heidelbeer „Träumle“ / eingemachte Heidelbeeren / Crumble / Joghurteis / Likör	8,50
Lasagne von Pfirsich und Himbeeren / Knusperblättchen Mascarponecreme / Himbeercoulis / Maracujasorbet	9,00
„Unser Klassiker“ von der Valhrona Schokolade Luftiges Schokoladenmouse mit Beeren / Himbeersorbet / Schlagsahne	9,50

*Einen guten Appetit und
viel Spass beim Geniessen!*

Verehrte Gäste und Freunde unseres Hauses,
wir geben Ihnen die folgende Information, weil wir für Sie das Beste wollen. Zusatzstoffe sind in allen handelsüblichen Waren vorhanden und müssen laut Gesetz auch in den Speisekarten abgedruckt werden. Die von uns ausgesuchten Waren enthalten nur so viel wie nötig.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne geben Ihnen unsere Küchen- oder Service-Mitarbeiter Auskunft über die in Speisen enthaltenen Allergenen.

Allergene und Zusatzstoffe in unserer Küche:

- | | | |
|--|---|---|
| 1 Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) | 6 Soja und Sojaerzeugnisse | 10 Senf und Senferzeugnisse |
| 2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | 7 Milch und Milcherzeugnisse | 11 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse |
| 3 Eier und Eierzeugnisse | 8 Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queensland Nuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) | 12 Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln, und Austern) |
| 4 Fisch und Fischerzeugnisse | 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse | 13 Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse |
| 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | | 14 Schwefeldioxid und Sulfite |



D-77855 Achern
Kirchstraße 38
T. +49(0)7841/6968-0
F. +49(0)7841/29526
www.hotel-sha.de