

## Vorspeisen

Frisch zubereitete, leichte und leckere Einstimmung

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

**Herbstsalat** / hausgemachtes Essig Öl Dressing / Sauerkirschessig, Essigbauer Theo Berl  
ausgesuchte Blattsalate / Rucola / mariniertes Hokkaido Kürbis / Gemüsestreifen 8,50  
klein 5,90

**„Kleiner Advents Zauber“** / Geräucherte Scheiben von der französischen Entenbrust  
Gewürzorange / Badischer Feldsalat / karamellierte Walnüsse 11,80

**Badischer Feldsalat** / hausgemachtes Essig Öl Dressing / Sauerkirschessig,  
Essigbauer Theo Berl / Steirisches Kürbiskernöl / Apfelspalten / mild geräucherte  
Schwarzwälder Schinkenstreifen / Butter Croutons 9,00

**Carpaccio vom der Williams Birne**  
Badischer Feldsalat / Karamellierter Monte Ziege Taler / Whiskeyessig,  
Essigbauer Theo Berl / Fleur de Sel aus der Camargue / Melange Blanc / Walnüsse 14,90

**Gebratene Gänsestopfleber** / Getrüffeltes Kartoffelpüree /  
Confierte Äpfel / Portweinjus 17,50

**Carpaccio von der deutschen Färse**  
ausgesuchte Blattsalate / Natives Olivenöl mit weißem Trüffel Loro in Cucina  
Fleur de Sel aus der Camargue / Melange Blanc / Pinienkerne  
3 Gramm Schwarzer Winter Edeltrüffel, Tuber Melanosporum, Frankreich 24,00

### Suppen - Köstlich duftend und voller Geschmack

**Achertäler Festtagssuppe** mit hausgemachtem Maultaschen / Markklößchen / Flädle 7,00

**Cremige Topinambur Suppe** mit Schinkenchips / Schwarzer Winter Edeltrüffel 7,90

**Badische Schneckenuppe** überbacken 9,90

klein 7,00

## Fisch & Meeresfrüchte

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

**Spaghetti in cremiger Kaffir Limettensoße mit gebratenen Rotgarnelen** aus dem Atlantik,  
Wildfang / Grana Padano / natives Olivenöl Agriverde mit Zitrone / frischer Rucola / gebratene  
Kirschtomaten 5 St. 24,00

8 St. 28,90

**Auf der Haut gebratenes Fluss Zanderfilet** / Riesling Schaum  
Rosa Graupenrisotto / Zuckerschoten 24,90

**„Great Reef“ Variation von Salz- und Süßwasserfischen und Meeresfrüchte**  
Safran Beurre Blanc / gebratenes Wolfsbarschfilet / Island Saiblings Filet / Jakobsmuschel mit  
Wakame / Atlantik Rotgarnele / Korallenhippen / Feine Nudeln / Blattspinat 32,00



## BIB Gourmand-Menue

Wöchentlich neu genießen

### Kalte Vorspeise – Suppe – Fleischgericht – Dessert

Menüpreis 4 Gang	45,00
Menüpreis 3 Gang ohne Suppe	37,00

## Vegetarische Gerichte

Gesund und alternativ genießen

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

<b>Ravioli's von Steinpilzen und Ricotta</b> / Spinat / Grana Padano / gebratene Pilze Schwarzwurzel a la Creme	21,00
--	-------

<b>„Nudele Trüffel“</b> Feine Nudeln in weißer Trüffel Beurre Blanc 3 Gramm Schwarzer Winter Edeltrüffel, Tuber Melanosporum, Frankreich	24,00
---	-------

## Hauptgerichte

Ideenreiche badisch-elsässische Küche mit frischen, regionalen Produkten

<b>Knusprige Französische Entenbrust</b> / zart rosa / Portweinjus Hausgemachte Kartoffelklöße / Apfelrotkohl / glasierte Maronen	25,90
--	-------

<b>Gebratene Medaillons vom heimischen Schwein</b> Pfefferrahmsauce / geschwenkte Pilze / Handgeschabte Eierspätzle / Gemüsebouquet	24,00
kleine Portion	18,90

<b>Ragout vom Fautenbacher Reh</b> / aus Bold's Jagd in Preiselbeer-Kakaosauce Serviettenknödel / Apfelrotkohl	25,50
---	-------

<b>Wilde Variation aus der Region</b> / aus Bold's Jagd Zartes Ragout vom Wildschwein / geschmorte Keule vom Wildschwein Wildjus / Handgeschabte Spätzle / Rosenkohl / Preiselbeer Birne	26,90
--	-------

<b>Duett vom Fautenbacher Reh</b> rosa gebratener Rücken / zartes Hüftsteak / Wild Jus Hausgemachte Serviettenknödel / Preiselbeerbirne / Brokkoli mit Mandelschmelze	33,00
--	-------

<b>Rückensteak vom Angus Weiderind</b> / 250g / hausgemachte Barbecue Soße Pommes Wedges / Gemüsebouquet	34,00
---	-------



D-77855 Achern

Kirchstraße 38

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

F. +49(0)7841/29526

[www.hotel-sha.de](http://www.hotel-sha.de)



## Deftiges & Kraeftiges

So macht Vespere Spass

- Deftiger Wurstsalat in unserem Hausdressing** / Badische Kalbslyoner  
Emmentaler Käsestreifen / rote Zwiebelringe / Essiggurke / gekochtes Ei / Bauernbrot 12,90
- Hausgemachte Badische Maultaschen** / geschwenkt mit Speck u. Zwiebeln / Blattsalate 15,50
- Panierte Schnitzel v. Landschwein** / dunkle Jus / Pommes Frites / Kopfsalat / Zitrone 19,00
- Schwarzwälder Hof House Burger „Bacon-Cheese“**  
100% Rindfleisch „medium“ / Strauchtomaten / Essiggurke / rote Zwiebel  
Irischer Cheddar / Hausgemacht Barbecue Soße / Pommes Wedges 19,00

## Desserts

Ein genussreicher, bekömmlicher Abschluss

- Eine große Kugel Rahm Eis** / Früchte  
Ihre Auswahl: Madagaskar Vanille / Schokolade / Walnuss / Kaffee / Haselnuss / Kokos 3,80
- Eine große Kugel Sorbet mit Früchten**  
Ihre Auswahl: Cassis / Himbeere / Mandarine / Zitrone / Passionsfrucht 4,00
- Dessert Versucherle** / Bratapfel Tiramisu / Mascarponecreme / Bratapfelkompott 5,00
- Eine große Kugel Walnusseis mit Eierlikör** aus Sasbachwalden 6,90
- Dessert Trio „Sweet and Coffee“** 2 kleine Köstlichkeiten mit Espresso 8,00
- Schwarzwälder Kirscheisbombe** / Kirschkompott  
Bimmerles Schwarzwaldhochzeit / Sahne 8,50
- Hausgemachtes Lebkuchenmousse** / Bratapfelkompott / Mandarinen sorbet / gebrannte Mandeln 9,00
- Warmer Schokoladenkuchen mit cremigem Kern** / Schokoladenlikör / Madagaskar Vanilleeis 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 Sesamenerzeugnisse                                      |
| 3 Eier und Eierzeugnisse   | 8 Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamanuss, 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   |

alle Preise 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