



Vorspeisen

Frisch zubereitete, vitaminreiche und leckere Einstimmung

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

„**Vital-Salat**“ Weißes Balsamico-Dressing / Essigmeister Theo Berl
Olivenöl / Gemüse-Spaghetti / Kirschtomaten / Melone / Ruccula 7,50

Badischer Feldsalat / Weißes Balsamico Dressing / Essigmeister Theo Berl / Walnussöl
Dazu gerösteter Acherner Landschinken / Kracherle 10,00

„**Vegane Vorspeise**“ **Rote Beete Carpaccio**
Trüffelöl / Perigord Herbst-Trüffel / Walnüsse / Badischer Feldsalat 14,00

Tatar vom Schottischen Wildlachs / Leicht gebratene St.Jacobsmuscheln /
Wildkräuter-Salat / Rosa Ingwer / Wakame 16,90

Carpaccio vom Blockhouse-Rinderfilet / Ligurisches Olivenöl extra Vergine
Fleur de Sal aus Mallorca / Pfeffer Mélange / geh.Parmesan kl.Portion 14,00 / 17,50

Hausgemachtes Parfait von der französischen **Gänsestopfleber**
Madeiragelee / Chutney vom Boskop Apfel / Brioche 25,00

Suppen - Köstlich duftend und voller Geschmack

Achertäler Festtagssuppe mit Fleischklößchen / Maultaschen / Flädle 7,50

Hokkaido - Kürbis-Cappuccino / Ingwerschaum / Kürbiskerne / Kürbisbrötchen 8,50

Badische Schneckenrahmsuppe überbacken - als Minisuppe 8,00 - normal 10,00

Fisch & Meeresfrüchte

Immer frisch. Leicht, bekömmlich und gesund. Gut für Gaumen und Figur

Spaghetti „Villa Antinori“ Tomatensoße / Paprika / Zucchini / Kirschtomaten /
Gebratene Mittelmeer-Rotgarnelen / gehobeltem Grana Padano 28,50

Gebratenes Filet vom Fluss-Zander aus der Ostsee Binnenfischerei
Straßburger Sauerkraut / Thymiankartoffeln 29,50

„**Fischvariation**“ Gebratene Meeresfische / Meeresfrüchte
Hummerschaumsoße / Tagliatelle / Gemüse garnitur 31,00

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



Vegane - Vegetarische Gerichte

Fleischlos glücklich

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

„Vegetarisch“ Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry / frittierte Mango
Indischer Biryani Reis / Wakame Salat 19,50

Tagliatelle in weißer Trüffel-Beurre Blanc
Perigord Herbst-Trüffel 23,00

Hauptgerichte

Ideenreiche badisch-elsässische Küche mit frischen, regionalen Produkten

Schwarzwälder Hof Special-Burger „Everything homemade“
100% Black Angus Rindfleisch / Bacon / Irischer Cheddar / Tomaten / Gurke
Barbecue Soße / Pommes Wedges 20,90

Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Weideochsen / Urloffener Meerrettichsoße
Preiselbeeren / Petersilienkartoffeln / Gemüse vom Markt 21,00

Geschnetzelte Leber vom Holsteiner Bauernhof-Kalb
Balema Apfel-Essig Jus / Handgeschabte Eierspätzle / Gemüse vom Markt 25,00

Gebratene Barbarie Entenbrust / Geflügelhof Bruno Siebert Ergersheim / Elsass
Asiatisches Wok Gemüse / Sweet-Chilisoße / Indischer Biryani Reis 26,00

Zweierlei Filets / Hohenloher Landschwein / La Cabana Black Angus Rind
Waldpilze in Kräutersoße / Handgeschabte Eierspätzle / Gemüse vom Markt 29,50

Sanft geschmorter Braten von Bayrischer Hirschkalbskeule
Mole Gewürzjus / Pilze / Rotweinbirne Apfelrotkraut /
Hausgemachte Semmelknödel 24,50
kleinere Portion 19,40

„Das beste Stück“ Gebratenes Filet 250g / La Cabana Black Angus Rind
Mit Pfeffer-Melange Noir Soße / knuspriger Kartoffelrösti / Gemüse vom Markt 38,00
Mit Gebratener Gänsestopfleber / Apfel-Chutney / Getrüffeltes Kartoffelstampf 42,00



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



Deftiges & Kraeftiges

So macht Vespere Spass

Wurstsalat in unserem Hausdressing / Badischer Kalbslyoner Emmentaler Käse / Zwiebeln / Tomaten / Essiggurke / gekochtes Ei / Bauernbrot 1,5,6,	12,90
Paniertes Schnitzel vom Bayrischen Landschwein Rinderjus / Zitrone / Pommes Frites	17,50
Badisches Schüfefe vom Acherner Schinkenhof Straßburger Sauerkraut / Kartoffelstampf / Dijon Senf	18,50

Desserts

Ein genußreicher, bekömmlicher Abschluß

„ Dessert-Versucherle “ jede Woche neu / Fragen Sie gerne unseren Service	5,50
1 große Kugel hausgemachtes Sorbet - fragen Sie nach unserem Tages-Angebot	5,00
1 große Kugel Mövenpick Walnuss-Eis mit Eierkirschlikör aus Sasbachwalden	6,80
1 große Kugel Mövenpick Vanille-Eis mit Schokolikörlikör von Poli	6,80
Dessert-Trio „Sweet & Coffee“ 2 kleine Köstlichkeiten mit Espresso	8,50
Zweierlei Creme Brulée / Kaffee Arabica / Madagaskar-Vanille / Früchte der Saison	9,00
Trio Valhrona Schokolade / Mousse / Warmes Törtchen / Zartbitter -Schokoladeneis / Früchte der Saison / Madagaskar-Vanillesoße	10,00
Dessert-Überraschung „Schwarzwälder Hof“ viele süße Leckereien	10,90

*Einen guten Appetit und
viel Spass beim Geniessen!*

Vehrte 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

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 Sesamsamerzeugnisse |
| 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