



Vorspeisen

Frisch zubereitete, vitaminreiche und leckere Einstimmung

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

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

Wildkräuter-Salat / Bio Keltenhof / Balsamico –Dressing / Limonen-Olivenöl
Pfefferlinge / Badische Portwein-Feigen / Wachtelbrust 15,50

„Kleine Sommer-Vorspeise... „Aber so lecker“
Sashimi vom Gelbflossen Thunfisch / Wakame-Salat / Kirschtomaten / Salatstrauss 14,90

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

„Gourmet-Variation“ Schwarzwälder Hof
Viele kleine Köstlichkeiten von Fisch / Fleisch / Meeresfrüchten 22,00

Gebratene Black Tiger Mini Garnelen / Kräuter / Meersalz / Pfeffer-Melange
Sc.Aioli / Geröstetes Baquette mit Cafe de Paris Butter 15,90

Suppen - Köstlich duftend und voller Geschmack

Achertäler Festtagssuppe mit Fleischklößchen / Maultaschen / Flädle 7,50

Hokkaido - Kürbis-Cappuccino / mit Ingwerschaum /
Karamellierte Kürbiskerne 8,00

Fisch & Meeresfrüchte

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

Spaghetti mit Gebratenen Mittelmeer Rotgarnelen
Scharfe Chili / Lauchzwiebel / Kirschtomaten /Zucchini / Paprika
Parmesan Grana Padano / Olivenöl 28,50

Gebratenes Filet vom Fluss-Zander aus der Ostsee Binnenfischerei
Frische kleine Pfefferlinge al a Creme / Butternudeln / Gemüse vom Markt 29,50

Gebratene Frische Schottische St.Jacobsmuscheln
Tagliatelle / Weiße Trüffel Beurre Blanc /
Schwarzer Sommer-Trüffel aus dem Piemont 33,00



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

„**Quorn Vegan Burger**“, hausgemacht / Strauchtomaten / Avokadocreme
Confierte Rote Zwiebeln / frittierte Mini-Maiskolben / Tomaten-Chili-Salsa / Ruccula 20,50

„**Frische Pfifferlinge**“ in Kräuterrahmsoße / Handgeschabte Eierspätzle 18,50

Tagliatelle in weißer Trüffel Beurre Blanc / Piemonteser Sommer-Trüffel 21,90

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

Italienische Fettuccine / Frische **kleine Pfifferlinge** in Kräutercreme
Gebratene Streifen von der **Freiland Pute** / Kirschtomaten / Zucchini / Parmesan 20,50

Sauerbraten vom zarten Ochsen-Bäckle / Geschmort im Badischen Spätburgunder
Preiselbeeren / Butternudeln / Gemüsestreifen 22,60

Geschnetzelte Leber vom Holsteiner Bauernhof-Kalb
Balema Apfel-Essig Jus / Handgeschabte Eierspätzle / Gemüse vom Markt 24,90

Gebratenes Rumpsteak Black-Angus-Färsenrind / Cafe de Paris Butter
Rinderjus / Pommes Frites / Gemüse vom Markt 29,50

Rosa gebratenes Holsteiner Kalbskotelette 300g / am Knochen gereift
Schalotten Jus / hausgemachte Pfifferlings-Taler / Grilltomate / Zuckerschoten 33,00

Gebratene **Rückenmedaillons vom Schottischen Salzgras-Lamm** / Kräuterkruste
Lammgewürzjus / Feine Böhnchen im Speckmantel / Rosmarin Kartoffel

Salatissimo & Co

Vitamine tanken und herrlich leicht und frisch genießen

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

Dazu **gebratene Putenstreifen** / gegrillter Schinken 17,90

Dazu **gebratene Black Tiger Riesengarnelen** / Parmesan Grana Padano 24,50

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

Deftiges & Kraeftiges

So macht Vespere Spass

- Sommerlicher Wurstsalat** in unserem Hausdressing / Badischer Kalbslyoner
Emmentaler Käse / Zwiebeln / Tomaten / Essiggurke /
gekochtes Ei / Bauernbrot 1,5,6 12,90
- Knusprige Kartoffel Rösti** mit geräuchertem **Schottischen Ikarimi Lachs**
Wildkräutersalat / Weißes Balsamico-Dressing / Kräutercreme 20,50
- Cordon - Bleu** aus dem Rücken vom Bayrischen Freilandschwein
Bauernschinken / kräftiger Schweizer Bergkäse / Pommes Frites 20,90

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
Karamellierte Ananas / Quinoa Schoko-Pop / frittiertes Kokoseis / Früchte 9,50
Badischer Zwetschgen-Crumble / Zwetschgenwasser / Vanilleeis / Schlagsahne 9,00
Flammierte Marillenknödel / Eingelegte Marillen / Marillen Brand / Vanilleeis 10,00

*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 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

alle Preis in Euro inkl. gesetzl. MwSt.