



# SPEISEKARTE

Wir heißen Sie herzlich Willkommen im neuen Schwarzwälder Hof.

Janina Giesner und Alexander Hedegger mit dem gesamten Team begrüßen Sie zur Neueröffnung.

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

---

## UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

**Limoncello-Spritz**  
0,2l € 8,50

---

*„Wandlung ist notwendig wie die Erneuerung der Blätter im Frühling.“*

- Vincent van Gogh -

## VORSPEISEN

### Bunter Salat

Blattsalate / Balsamicoessig, Essigbrauer Theo Berl  
Rohkostsalate / geröstete Kerne / Melone / Gartenkräuter  
€ 8,90 | als kleiner Beilagensalat € 6,50

### Badisch Caprese

Mösbacher Rahmkäse / Tomate  
Kirsch-Balsamicoessig / Rauke / Basilikum  
€ 14,90

### „Dreierlei Schwarzwald Tapas“

... Lassen Sie sich überraschen  
€ 15,90

### Gebratene Atlantik Rotgarnelen

gegrillte Mango / Chilisoße fruchtig und scharf  
Wasabi Kroepeck  
€ 16,90

### Tatar vom Weiderind

Kapern / Tomate / Cognac / Eigelb / Essiggurke / Frühlingszwiebeln  
Wildkräutersalat / Friesee  
€ 17,90

## SUPPEN

### Klare Tomaten Essenz

Basilikumnocken / Tomatenwürfel  
€ 8,50

### Kaltes Melonen-Portweinsüppchen

Melonenkugel / Kaltwassershrimps  
€ 9,50

### Cappuccino vom Pfifferling

frische Pfifferlinge/ Milchschaum / Forellentatar  
€ 9,50



## VEGETARISCH

### **Hausgemachte Spinatknödel gefüllt mit Bergkäse**

Salbeibutter / Kirschtomaten / gebratene Pfifferlinge / Gartenkräuter  
€ 21,90

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

### **Medaillons vom Kabeljau**

Oliven-Paprikasoße / Nussbutter Kartoffelpüree / Romanesco  
€ 26,90

### **Tagliatelle in Safranschaum**

Variation von Fischterrinen / Atlantik Rotgarnele (Wildfang)  
gebratener Fenchel / bunte Gemüsestreifen  
€ 27,90

### **Fang des Tages**

Fragen Sie unseren Service nach unserem Tagesangebot

## FLEISCH

### **Knuspriges Stubenküken / Portwein-Zwetschgensoße**

Polenta-Parmesanecken / junge Möhren / Zuckerschoten  
€ 25,90

### **Wiener Schnitzel vom Bauernkalb**

Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone / Sardelle / Kapernapfel / Kürbiskernöl  
€ 27,90

### **Geschmorte Rinderbeinscheiben „Ossobuco“**

kräftige Rotweinjus / Gremolata  
Safranrisotto / bunte Gemüsestreifen  
€ 28,90

### **Kotelett vom Iberico Schwein**

kräftige Jus / karamellierte Zwiebeln  
Nussbutter Kartoffelpüree / Romanesco  
€ 34,00

### **Hochrippe vom deutschen Färsenrind**

Süßkartoffelpommes / Karotten-Krautsalat / Trüffel Mayonnaise / BBQ Soße  
€ 36,00



## SOMMER- MENÜ

Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Gaumen

*-Johann Wolfgang von Goethe -*

### **Badisch Caprese**

Mösbacher Rahmkäse / Tomate

Kirsch Balsamicoessig

Rauke / Basilikum

\*\*\*\*\*

### **Kaltes Melonen-Portweinsüppchen**

Melonenkugel / Kaltwassershrimps

\*\*\*\*\*

### **Eingemachtes Kalbsfleisch**

helle Estragonsoße

feine Butternudeln / bunte Gemüsestreifen

\*\*\*\*\*

### **Basilikumsorbet**

marinierte Heidelbeeren / Schwarzwald Gin

\*\*\*\*\*

Menüpreis 3 Gang o. Suppe € 42,00

Menüpreis 4 Gang € 49,00



Hotel – Restaurant Schwarzwälder Hof Achern / Kirchstraße 38 / 77855 Achern / Deutschland

T +49 (0) 78 41 69 680 / [info@hotel-sha.de](mailto:info@hotel-sha.de) / [www.hotel-sha.de](http://www.hotel-sha.de)

Alle Preise inkl. MwSt.

## **„WILLKOMMEN IM JOSEFSGARTEN“**

### **Salatvariationen & Kaltes**

Blattsalate / Balsamicoessig, Essigbrauer Theo Berl  
Rohkostsalate / geröstete Kerne / Melone / Gartenkräuter  
€ 17,90

Wahlweiße mit:

### **Falafel / Pfifferlinge / Minzjoghurt**

€ 26,90

### **gebratenes Kalbsbries / Brioche**

€ 29,90

### **Traditionell und Original Glücksstädter Matjes nach Hausfrauen Art**

Sauerrahm / Apfel / Zwiebel / Essiggurken / Bratkartoffeln  
€ 22,90

### **Rosa Scheiben vom Rinderrücken (Roastbeef)**

Sauce Remoulade / Salatstrauß / Bratkartoffeln  
€ 24,90

### **Caeser Salad**

Romanasalat / geröstete Focaccia / Grana Padano  
Atlantik Rotgarnelen (Wildfang)  
€ 27,90



Hotel – Restaurant Schwarzwälder Hof Achern / Kirchstraße 38 / 77855 Achern / Deutschland

T +49 (0) 78 41 69 680 / info@hotel-sha.de / www.hotel-sha.de

Alle Preise inkl. MwSt.

## DESSERT

Eine **große Kugel Eis** oder Sorbet mit Früchten  
€ 4,50

**Café Affogato**  
Espresso mit Vanilleeis  
€ 4,90

Wiener Eiskaffee  
7,50

**Café Gourmand**  
3 kleine Köstlichkeiten mit Espresso  
€ 8,90

**Gefüllte Zwetschgen-Topfenknödel**  
süße Brösel / Vanilleeis  
€ 9,50

**Lauwarmer Schokoladenbrownie**  
belgische Zartbitterschokolade  
Kirschsorbet / Schaum mit Schuss  
€ 11,50

Verehrte Gäste,  
bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Servicemitarbeiter  
nach unserer Karte „Allergene & Unverträglichkeiten“.

Gerne beraten wir Sie und bereiten Ihnen Ihre gewünschten  
Speisen abgestimmt auf Sie zu.

