

# salon sepp

FEINE HERBSTKÜCHE

## Unsere Winter-Drinks

### Spritzige Erna

Mandarine / Apfel / Zimt / Sternanis / Secco

€ 7

... alkoholfrei als Erna Tonic

€ 5

### Passion Spritz

Aperol / Maracuja / Limette / Prosecco / Soda

€ 7

### Black Forest Negroni

Kirschwasser / Apros Black Forest Vermouth / Campari

€ 11

### Bitter Sweet Symphony

Artischockenlikör / Blutorange / Grapefruit / Tonic

€ 7

### Tannenliebe

Limonade aus wild gesammelten Tannenspitzen

€ 4

## Saisonale Biere

### Ketterer Weihnachtsbier

Limonade aus wild gesammelten Tannenspitzen

0,5l € 5

### Black Forest Stout

Ketterer Dunkelbier-Spezialität

0,33l € 4

## Schön, dass Du da bist!

Das Leben beginnt da, wo die Zeit egal ist – deshalb zeigt auch keine unserer Kuckucksuhren im Salon die korrekte Zeit an. Also lehn dich zurück, mach es dir gemütlich und gönn dir eine Auszeit vom Alltag. Weit gereist und doch heimatverbunden präsentiert sich unsere Speisekarte, genau wie der Namensgeber unseres Restaurants: Josef – Sepp – Hajnal, erster Gastgeber unseres Hauses. Bei uns genießt Du regionale und saisonale Spezialitäten, gepaart mit Einflüssen aus fernen Ländern – unsere Definition von Black Forest Soul Food.

## Winter-Warmer

### Lüli

Winzerglühwein vom Weingut Weber  
- rot oder weiß -  
€ 4,50

### Tannen-Glüh

Glühwein mit wild gesammelten  
Tannenspitzen & Tannenhonig  
€ 5,00

### Heiße Erna

Hausgemachter alkoholfreier Mandarinenpunsch  
€ 3,50

## sharing is caring ...

... perfekt zum Teilen in die Mitte!

### Unser Schwarzwald Aperitivo

#### 3 Dips zur Wahl:

- \* Hummus
- \* Rauchforellencreme
- \* Kürbiskernöl-Mayo
- \* Pilz-Butter
- \* Schwarzwälder Speck-Marmelade
- \* Dijonnaise

serviert mit Gutacher Bauernbrot

€ 8

### Schwarzwälder Schinken Brettle

vom Hinterhauensteinhof in Niederwasser,  
hauchdünn geschnitten / eingelegtes Gemüse

serviert mit Gutachter Bauernbrot

€ 11,50

### Schwarzwälder Käse Brettle

Bio-Käse-Auswahl vom Ramsteiner Hof  
in Hausach / Senfkaviar

serviert mit Gutacher Bauernbrot

€ 13

## Vorspeisen & Suppen

### Vitello Forello

Kalbstafileispitz / Rauchforellencreme /  
frittierte Kapern

€ 12

### Kleiner Wildkräutersalat

Radishes / Kerne / Hausdressing

€ 5,60

(auch perfekt als Beilagen  
salat zum Hauptgang)

### Elsässer Zwiebelsuppe

Brioche / Bergkäse / Biberacher Whisky

€ 8

### Wild Dim Sum

Hirsch / Reh / Preiselbeer-Hoisin-Sauce

€ 10

asiatische Teig-Taschen

### Waldpilzcremesuppe

Birnen-Thymian-Chutney

€ 8

### Hummus

eingelegtes Gemüse / Schnittlauch-Öl

€ 8

## Unsere Flammkuchen

... mit hausgemachtem Roggen-Sauerteig-Boden, im Steinofen knusprig gebacken

### Der Klassiker

Rahm / Speck / Zwiebeln / Bergkäse  
- gibt's original oder vegan -

€ 13,50

### Tolle Knolle

Rahm / Kartoffel / Bergkäse / Rosmarin /  
Haselnuss  
- gibt's original oder vegan -

€ 13,50

### Fischer's Fritz

Meerrettich-Rahm / Rauchforelle /  
Wildkräuter / Schnittlauchöl

€ 14,50

### Alter Stinker

Rahm / Backsteinkäse / eingelegte rote  
Zwiebeln

€ 13,50

Tipp: auch ideal  
zum Teilen als  
Vorspeise ...

### FLAMMKUCHEN DER SAISON

### Leider geil ...

Rahm / Trüffelsalsa / Bergkäse /  
hauchdünner Schwarzwälder Schinken /  
Haselnuss / Wildkräuter

€ 15,50

# salon sepp

FEINE HERBSTKÜCHE

## Unsere Hauptdarsteller

### VEGETARISCH & VEGAN

**Trüffel-Käsespätzle** € 15  
 hausgemachte Spätzle / Bergkäse /  
 Trüffelsalsa / Rahm / Röstzwiebeln  
 + pulled Pork + € 5

**Winter Bowl** € 14  
 Orangen-Couscous / Ofengemüse /  
 Hummus / Wildkräuter / geröstete Kerne  
 + Crispy Chicken + € 6  
 + gebratener Ziegenkäse 🌿 + € 5  
 + gebratene Lachsforelle + € 8  
 + hausgemachte Falafel 🌿 + € 5  
 + pulled Pork + € 5

**Hausgemachte Maroni-  
Maultaschen** 🌿 € 18  
 Sesam-Miso-Sud / Pak Choi / Tofu /  
 Erdnuss / Chili

**Tiroler Spinatknödel** € 16  
 Kürbis / geschmolzene Tomaten / Bergkäse

### FLEISCH

**Entenbrustfilet** € 30  
 Wintergemüse / Maroni-Maultaschle /  
 Glühwein-Jus

**Reh-Ragout** € 26  
 Haselnuss-Spätzle / Preiselbeerbirne

**Geschmortes Ochsenbäckle** € 24  
 Sellerie-Püree / Wintergemüse / Gremolata

**Wildschwein-Schnitzel** € 25  
 Krautspätzle / Preiselbeersenf

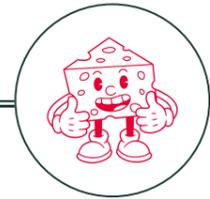
### FISCH

**Gebratenes Lachsforellenfilet** € 26  
 - aus dem Harmersbach -  
 Rahmkraut / Mohn-Schupfnudeln/  
 Schnittlauchöl

### UNSERE KLASSIKER

**Wiener Schnitzel** € 27  
 Kalbrücken / hausgemachte dicke  
 Fritten / Preiselbeeren

**Schweineschnitzel Wiener Art** € 17  
 hausgemachte dicke Fritten / Ketchup /  
 Mayonnaise



## Käsefondue

- ab 2 Personen -

... serviert mit hausgemachten  
 Mixed Pickles & Brotkorb.

### Klassisches Käsefondue 🕒

Bio-Käse vom Ramsteiner Hof in Hausach  
 Weißwein & Schwarzwälder Kirschwasser  
 € 25 pro Person

### Black Forest Dunkelbierfondue 🕒

Bio-Käse vom Ramsteiner Hof in Hausach  
 Ketterer Black Forest Stout  
 € 28 pro Person

Unsere Empfehlung!

### Trüffelondue 🕒

Bio-Käse vom Ramsteiner Hof in Hausach  
 Trüffelsalsa / ein Schuss Prosecco / Mandelsplitter  
 € 30 pro Person

Klassisches Fondue & Trüffelondue auch  
 alkoholfrei möglich mit Gemüsebrühe statt Wein.

## Das Beste kommt zum Schluss

### Nachspeisen

**Birnenküchle** 🌿 € 8  
 Haselnusspanade / Vanilleeis

**Hot Chocolate Cake** 🌿 € 10  
 Bratapfel-Ragout / Vanilleeis

**Affogato** 🌿 € 5,50  
 Espresso / 1 Kugel Vanilleeis

**Iced Campari Orange** 🌿 € 7,50  
 1 Kugel Blutorangen-Sorbet / 4cl Campari

**Sorbet & Gin** 🌿 € 8  
 1 Kugel Zitronen-Holunderblüten Sorbet /  
 2cl Gin Fichte-Zitrone

**Kleines Käsebrettle** 🌿 € 8  
 Bio-Käseauswahl vom Ramsteiner Hof /  
 Senfkaviar / Bauernbrot

### Eiscreme



handgemachtes Bio-Eis  
 aus der Eismanufaktur Bolleschlotzer  
 in Müntertal bei Freiburg

#### SORTEN

- Vanille Bourbon de Madagascar - 🌿
- Cru Virunga 72% Schokolade - 🌿
- Gelato al Bacio aus Schokolade & Piemont Haselnüssen - 🌿
- Erdbeer-Creme fraiche - 🌿
- Cassis Sorbet - 🌿
- Sizilianische Pistazie - 🌿
- Salzkaramell - 🌿
- Blutorangen-Sorbet - 🌿

Schmeckt wie  
 Nutella 😊

€ 3 je Kugel

### Kuchen & Torten

- täglich wechselndes Angebot -  
 Frag gerne unser Serviceteam!

### Ä Verisserle

- jeweils 2cl -

Schwarzwälder Kirschwasser  
 Himbeergeist / Williams Birnenbrand  
 Mirabellenwasser / Zibärtele  
 € 3,50

Schwarzwälder Topinambur  
 Obstbrand  
 € 2,50

Gartenhimbeeren Likör / Sauerkirschlikör  
 € 3,20

Schwarzwälder Waldhönigschnäpsle  
 Waldhönig-Williams / Waldhönig Kirsch  
 Schwarzer Walnuss Likör  
 € 3,80

Fichtengeist / Rosmaringeist  
 € 5,20

Alte Haselnuss / Walnussgeist  
 € 4

Biberacher Whisky Single Malt  
 € 4,90

Mehr Auswahl  
 findest Du auf  
 unserem Schnapswägele  
 in der Bar!