

Unsere Empfehlung zum Aperitif








Glas Kolmenhof-Sekt Sektkellerei Schloss Affaltrach, trocken	0,1 l	3,50 €
mit Likör: Waldbeere, weißer Pfirsich oder Rosen-Honig	0,1 l	4,80 €
Lillet Wild Berry: Lillet rosé, Schweppes Wild Berry, Eis, Brombeeren	0,2 l	5,20 €

Aus unserem Suppentopf - alle Suppen mit kleinen Änderungen auch glutenfrei möglich

Rinderkraftbrühe mit Flädle und feinem Gemüse	4,00 €
Festtagsuppe: Rinderkraftbrühe in der Löwenkopfterrine mit Flädle, Markklößchen und kleinen Maultaschen	5,80 €
Waldpilzcrèmesuppe mit kleinem Schwarzwälder-Schinken Semmelknödel, auch vegetarisch	5,80 €
Badische Kartoffelsuppe mit Speck & Croûtons , auch vegetarisch	5,20 €
Große Terrine Badische Kartoffelsuppe mit Würstle , auch vegetarisch	7,80 €

Knackige Salate

wahlweise mit Sauerrahm- oder Balsamicodressing

Kleiner gemischter Salat 	4,20 €
Knusprige Kartoffeltaschen mit Feta und Spinat gefüllt,  dazu Salat und Kräuterquark	10,50 €
Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Blattsalaten 	7,80 €
mit Putenstreifen	11,80 €
mit geräuchertem Lachs	12,80 €
Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Kräuterquark,  dazu gemischte Blattsalate in Sauerrahmdressing	12,50 €
Kolmenhof-Salat“:	
Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen und Zuckermais 	11,50 €
Gemischte Blattsalate mit geräucherten Forellenfilets  und Preiselbeer-Meerrettichsahne	13,80 €
Feinschmecker-Salat mit steirischem Kürbiskernöl, gemischte Blattsalate mit gebratenen Streifen vom Rumpsteak 	14,80 €

Kolmenhof-Gaumenfreuden

Fleisch aus der Region

Kutteln wie der Chef sie mag:		
in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch und Chili,		
dazu Petersilienkartoffeln		10,80 €
Schwäbische Maultaschen in der Pfanne gebraten		
mit geschmälzten Zwiebeln und Salat		11,50 €
Schwäbische Maultaschen in der Brühe		
mit geschmälzten Zwiebeln und Salat		12,50 €
Frische Bauernbratwurst mit Kolmenhof-Brot, Bratensauce und Salat ^[4]		11,50 €
Frische Bauernbratwurst mit Pommes Frites und Salat ^[4]		12,50 €
Räuberpfanne: Fleischküchle mit Champignonrahmsauce und Speckwürfeln, dazu Kässpätzle und Salat		13,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat		14,50 €
Ofenfrischer Schweinebraten, dazu Spätzle und gemischter Salat		14,80 €
Filetpfanne mit drei kleinen Schweinefilets, Rahmchampignons mit Speckwürfeln, Spätzle und Salat		16,80 €
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,		
dazu Grilltomate, Pommes Frites und Salat ^[1, 5, 12]		22,00 €
Pfeffersteak vom Rinderrücken in zerstoßenem Pfeffer,		
dazu Wälderkartoffeln mit Kräuterquark und Salat ^[1, 5]		24,00 €

Kleine Portionen sind von fast allen Speisen erhältlich.

Gerichte mit  sind für Allergiker mit Zöliakie 100% glutenfrei genießbar.

Gerichte mit  sind nach Absprache und Änderung mit der Küche möglich.

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit. Wir beraten Sie gerne.

Unser Allergene-Ordner steht für Sie bereit. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal danach.

Vegetarische Gerichte

Kässpätzle mit Bergkäse , dazu Röstzwiebeln und Salat	10,80 €
Semmelknödel-Pfanne in leichter Gorgonzolasauce mit Käse überbacken	11,50 €
Gnocchi in Pestorahmsauce mit Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan	11,80 €

Fisch - fangfrisch aus dem Brunnentrog

Unsere Schwarzwaldforellen

Ganze Forelle Müllerin in Mandelbutter gebraten mit Salzkartoffeln und Salat	16,80 €
Ganze Forelle Blau im Weißweinsud pochiert mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salat	16,80 €
Ganze geräucherte Forelle mit Preiselbeer-Meerrettich-Sahne, Butter und Kolmenhof-Brot, [auch als Filets möglich]	11,80 €

Ab 17:30 Uhr



„Gourmet-Salat“:

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Scampi in Tomatensugo,
 Balsamico-Glace und Knoblauchbrot
 15,80 €

Spaghettini mit gebratenen Scampi
 in Olivenöl mit Zwiebeln, Tomaten, Chili und Knoblauch,
 dazu frisch gehobelter Parmesan
 15,80 €

Zünftige Vesper und Brotzeiten




dazu reichen wir hausgebackenes Brot mit Buttermilch und Leinsamen

Ein Paar geräucherte Bratwürste mit Essiggurke ^[11]	6,80 €
Hausmacherplatte: Schwarzwurst, Leberwurst und Schwartenmagen ^[4, 11]	7,50 €
Schwarzwälder Bauchspeck von der Breitseite mit Holzofenbrot ^[11]	7,50 €
Holzfällersalat, Wurstsalat mit Käse, 	
Essiggurke, Zwiebeln und Tomate an würziger Sauce, dazu Brot ^[1, 3, 4, 7, 11,]	7,50 €
mit Pommes 	9,80 €
Original geräucherter Schwarzwälder Schinken	
mit Essiggurke und Butter ^[11]	8,50 €
Gütenbacher Bergkäse mit Essiggurke und Butter ^[11]	8,50 €
Vesperbrett: Schwarzwälder Schinken, Bauchspeck, Hausmacher Wurst und Gütenbacher Bergkäse, garniert mit Essiggurke und Zwiebeln, dazu Butter und ein Kirschwasser ^[2, 4, 5, 11]	
auf einem großen Brett	11,80 €
auf einem großen Brett	22,00 €
auf einem großen Brett	33,00 €
auf einem großen Brett	44,00 €

Aus unserer Kuchentheke

Kuchen	3,00 €
Torte	3,50 €
Schwarzwälder Kirschtorte	3,50 €
Portion Sahne	0,80 €

Süße Naschereien


Hausgemachtes Sorbet je Kugel: [lactosefrei] 	2,00 €
Himbeere, Brombeere, Erdbeere, Passionsfrucht, Ananas	
Crème brûlée: gebrannte Vanillecrème mit frischen Früchten und Sahne 	5,80 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €
Palatschinken gefüllt mit Waldbeeren, dazu Vanilleeis und Sahne	6,80 €
Sorbetvariation mit frischen Früchten: [lactosefrei] 	6,80 €
Drei Kugeln hausgemachtes Sorbet nach Wahl: Himbeere, Brombeere, Erdbeere, Passionsfrucht, Ananas	

Eisvergnügen

[Kann Spuren von Nüssen oder Soja enthalten]

„Kugel Eis, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Walnuss ^[1, 2, 3]	1,20 €
„Wichtel“ für Kinder, 2 Kugeln Eis mit Smarties, Waffel und Sahne ^[1]	3,20 €
Gemischtes Eis, drei Kugeln nach Wahl	3,60 €
Gemischtes Eis mit Sahne, drei Kugeln nach Wahl	4,40 €
Eiskaffee: zwei Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne ^[2, 9]	4,80 €
Eisschokolade: zwei Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kakao und Sahne ^[2, 9]	4,80 €
Coup Dänemark: 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne ^[2]	5,40 €
Nussknacker: Walnuss- und Vanilleeis, Sahne, Krokant und Schokoladensauce ^[2]	5,40 €
Schwarzwaldbecher: Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirschwasser, Sahne und Schokoladensauce ^[2]	6,80 €

Lecker & erfrischend:

SORBET & SEKT: [lactosefrei] 	
Eine Kugel Sorbet nach Wahl im Champagnerkelch mit Sekt aufgefüllt ^[3]	4,80 €
Sorten: Himbeere, Brombeere, Erdbeere, Passionsfrucht, Ananas	