








Unsere Empfehlung zum Apéritif

Glas Kolmenhof-Sekt Sektkellerei Schloss Affaltrach, trocken	0,1 l	3,50 €
mit Likör: Waldbeere oder Rosen-Honig	0,1 l	4,80 €

Aus unserem Suppentopf


Rinderkraftbrühe mit Flädle und feinem Gemüse		4,00 €
Festtagssuppe: Rinderkraftbrühe in der Löwenkopfterrine mit Flädle, Markklößchen und kleinen Maultaschen		5,80 €
Forellencremesuppe mit Mandelsahne		5,20 €
Badische Kartoffelsuppe mit Speck & Croûtons , auch vegetarisch		5,20 €
Große Terrine Badische Kartoffelsuppe mit Würstle , auch vegetarisch		7,80 €

Knackige Salate

Kleiner gemischter Salat 		4,20 €
Große gemischte Salatplatte mit Sprossen & Croûtons 		6,80 €
Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Putenstreifen , dazu Blattsalate 		9,80 €
Knusprige Kartoffeltaschen mit Feta und Spinat gefüllt , dazu Salat und Kräuterquark		10,50 €
Kolmenhof-Salat“: Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen und Zuckermais 		11,50 €
Feinschmecker-Salat mit steirischem Kürbiskernöl , gemischte Blattsalate mit gebratenen Streifen vom Rumpsteak 		13,80 €




Alle Salate wahlweise mit Sauerrahmdressing oder Balsamicodressing.

Vegetarische Gerichte

Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gemischten Blattsalaten	 7,80 €
Kässpätzle mit Bergkäse, dazu Röstzwiebeln und Salat	10,80 €
Semmelknödel-Pfanne in leichter Gorgonzolasauce mit Käse überbacken	11,50 €
Vegetarische Ravioli mit Frischkäsefüllung in Olivenöl gebraten mit Salbei und Kirschtomaten, dazu frisch gehobelter Parmesan und Salat	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	 11,80 €

Wildspezialitäten aus heimischem Wald nach Verfügbarkeit je nach Jagd

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.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal danach.

Kolmenhof-Gaumenfreuden

Fleisch aus der Region

Kutteln wie der Chef sie mag: in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch und Chili, dazu Petersilienkartoffeln		9,80 €
Schwäbische Maultaschen in der Pfanne gebraten (3 Stk.) mit geschmälzten Zwiebeln und Salat		10,80 €
Schwäbische Maultaschen in der Brühe (3 Stk.) mit geschmälzten Zwiebeln und Salat		11,80 €
Frische Bauernbratwurst mit Kolmenhof-Brot, Bratensauce und Salat ^[4]		10,50 €
Frische Bauernbratwurst mit Pommes Frites und Salat ^[4]		12,50 €
Räuberpfanne: Fleischküchle mit Champignonrahmsauce und Kässpätzle dazu Salat		12,50 €
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]		21,00 €
Pfeffersteak vom Rinderrücken in zerstoßenem Pfeffer, dazu Wälderkartoffeln mit Kräuterquark und Salat ^[1, 5]		23,00 €

Ab 17:30 Uhr

„Gourmet-Salat“:

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Scampi in Tomatensugo,
Balsamico-Glace und Knoblauchbrot 14,80 €

Spaghettini mit gebratenen Scampi

in Olivenöl mit Zwiebeln, Tomaten, Chili und Knoblauch,
dazu frisch gehobelter Parmesan 14,80 €

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 €
Holzällersalat, Wurstsalat mit Käse, Essiggurke, Zwiebeln und Tomate an würziger Sauce ^[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]	
Vesper für 1 Person	11,80 €
auf einem großen Brett Vesper für 2 Personen	22,00 €
auf einem großen Brett Vesper für 3 Personen	33,00 €
auf einem großen Brett Vesper für 4 Personen	44,00 €

Aus unserer Kuchentheke

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

Süße Naschereien


Crème brûlée: gebrannte Vanillecrème mit frischen Früchten und Sahne 	5,20 €
Palatschinken gefüllt mit Waldbeeren, dazu Vanilleeis und Sahne	6,80 €
Hausgemachtes Sorbet je Kugel (lactosefrei): 	1,80 €
Himbeere, Brombeere, Erdbeere, Passionsfrucht, Ananas, Grapefruit, Zitrone	
Sorbetvariation mit frischen Früchten (lactosefrei): 	6,80 €
Drei Kugeln hausgemachtes Sorbet nach Wahl:	
Himbeere, Brombeere, Erdbeere, Passionsfrucht, Ananas, Grapefruit, Zitrone	

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 €
Sanfter Engel: 2 Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft und Rum ^[2]	5,80 €
Nussknacker:	
Walnuss- und Vanilleeis, Sahne, Krokant und Schokoladensauce ^[2]	5,40 €
Schwarzwaldbecher: Vanille- und Schokoladeneis	
mit Sauerkirschen, Kirschwasser, Sahne und Schokoladensauce ^[2]	6,40 €

Fein & erfrischend:

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