

SCHWARZWALDHOF
NICKLAS
— Hotel-Restaurant —

HERZLICH WILLKOMMEN

wir freuen uns sehr, Sie als unsere Gäste im Schwarzwaldhof Nicklas begrüßen zu dürfen & wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Genießen Sie die Integration aus verschiedenen regionalen, nationalen & internationalen Produkten & Zubereitungsarten.

Liebevoll miteinander kombinierte Gerichte aus deutsch, französisch, mediterran, asiatisch & multikulturellen Zutaten & Aromen.

Wir wünschen Ihnen GUTEN APPETIT

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind.
Bei Wünschen und Anregungen, sowie bei Lebensmitteln, die Allergien auslösen können und/oder Zusatzstoffe enthalten, können Sie beim Personal erfragen und/oder in einem separaten Ordner einsehen.

MONATS-APERITIF

Pfirsich – Beeren spritz, Peachtree Peach Liqueur, Himbeersirup, Mineralwasser, Eis, Zitronensaft, Erdbeere, Minze 8,50

APERITIVEMPFEHLUNG

€

Glas Winzersekt 8

Winzersekt mit Likör 8,50

- Sauerkirsch Likör
- Trauben Likör
- Williams Christ Birne Likör

Aperol spritz Sekt, Mineralwasser, Eis, Aperol, Orange 8,50

Aperol Royal Sekt, Cranberry Saft, Mineralwasser, Eis, Aperol 8,50

Hugo Sekt, Mineralwasser, Eis, Holunderblütensirup, Limette, Minze 8,50

Hugo Special Sekt, blue curacao, Mineralwasser, Eis, Holunderblütensirup, Limette, Minze 8,50

Ramazotti Rosato Mio Sekt, Mineralwasser, Eis, Ramazotti Rosato, Orange 8,50

Ramazotti Rosato & Tonic Ramazotti Rosato, Eis, Tonic Water, Orange 9,50

Rhabarber spritz Rhabarbersaft, Vanille Sirup, Sekt, Eis 8,50

Grapefruit spritz Grapefruitsaft, Vanille Sirup, Sekt, Eis 8,50

Gin Basil Basilikum, Ingwer, Schwarzwald Gin, Limette, Eis 9,50

Basilikum spritz Basilikum, Ingwer, Sekt, Limette, Eis 9,50

Gin-Tonic Schwarzwald Gin, Tonic Water, Rosmarin, Eis 11

Campari Soda Campari, Mineralwasser, Eis, Zitrone 8

Campari Orange Campari, Orangensaft, Eis, Orange 8

ALKOHOLFREIE APERITIF EMPFEHLUNG

Pink Grapefruit Grapefruitsaft, Vanille Sirup, Mineralwasser, Eis 8

Bitter Cassis Johannisbeersaft, Lavendel Sirup, Bitter Lemon, Eis 8

Balis Basil Basilikum, Ingwer, Limette, Eis 8,50

Rhabarber – Vanille Rhabarbersaft, Vanille Sirup, Green Tea, Mineralwasser, Eis 8

Ananas – Mango Ananassaft, Mango Sirup, Eis, Orange, Minze 8

MENÜ PASSION

RINDER CARPACCIO | BÜFFEL MOZZARELLA | RUCOLA | TOMATEN | PARMESAN

**SOM TAM THAI SALAT | MANGO | CASHEW KERNE | KORIANDER | GEMÜSE GYOZA |
KOKOS ESPUMA | LIMONEN-CHILI-CRÈME**

BERGWIESEN HEU CRÈME SUPPE | PFIFFERLINGE | KALBFLEISCH SCHEIBEN

**BLACK ANGUS FLANK STEAK SCHEIBEN | BOHNEN | SOMMER TRÜFFEL |
GESCHMOLZENE TOMATEN | RISSOLÉ KARTOFFELN**

ODER

**BÄCKLE VOM ATLANTIK SEETEUFEL IN LIMONEN KNOBLAUCH BUTTER GEBRATEN |
MANGOLD GEMÜSE | CREMIGE TOMATEN RISSOLÉ KARTOFFELN**

SCHWARZWÄLDER KIRSCH PARFAIT | SAUERKIRSCHEN | SAHNE

- 4 - GANG 83 € OHNE THAI SALAT (FLEISCH HAUPTGANG)
- 4 - GANG 79 € OHNE THAI SALAT (FISCH HAUPTGANG)
- 5 - GANG 97 € (FLEISCH HAUPTGANG)
- 5 - GANG 94 € (FISCH HAUPTGANG)

Menüs nur als GANZES und ohne UMBESTELLUNGEN möglich

SAISON MENÜ

BERGWIESEN HEU CRÈME SUPPE | PFIFFERLINGE

SPINAT KNÖDEL | PFIFFERLINGE A LA CRÈME | RUCOLA | GEMÜSE CHIPS | BELPER KNOLLE

CRÈME BRÛLÉE

3 - GANG 42 €

SUPPE

€

BERGWIESEN HEU CRÈME SUPPE | PFIFFERLINGE

10

BERGWIESEN HEU CRÈME SUPPE | PFIFFERLINGE | KALBFLEISCH SCHEIBEN

12

VORSPEISEN

BUNT GEMISCHTE SOMMER-BLATTSALATE

12

**SOM TAM THAI SALAT | MANGO | CASHEW KERNE | KORIANDER | GEMÜSE GYOZA | KOKOS
ESPUMA | LIMONEN-CHILI-CRÈME**

16

RINDER CARPACCIO | BÜFFEL MOZZARELLA | RUCOLA | TOMATE | PARMESAN

19

**GEBACKENE RÖSTIBÄLLCHEN GEFÜLLT MIT SPECK & BERGKÄSE
BALSAMICO ZWIEBELN | BLATTSALAT BOUQUET**

16

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

€

SAISON BURGER MIT STEAK HOUSE POMMES
DRY AGE BEEF | PFIFFERLINGE | BARBECUE SAUCE | KÄSE | PARMA SCHINKEN 25

RUMPSTEAK | BOHNEN | COGNAC-GRÜNE PFEFFER SAUCE |
STEAK HOUSE POMMES 34

POULARDEN KEULE MIT FRÜHLINGSGEMÜSE GEFÜLLT | RATATOUILLE GEMÜSE |
BASILIKUM TAGLIATELLE | PFIFFERLINGE 28

CORDON BLEU SCHWARZWÄLDER ART | MIT PFIFFERLINGE, KÄSE & SCHWARZWÄLDER
SCHINKEN GEFÜLLT | KARTOFFEL-LIEBSTÖCKEL-PÜREE | BOHNEN 27

BLACK ANGUS FLANK STAEK SCHEIBEN | BOHNEN | SOMMER TRÜFFEL |
GESCHMOLZENE TOMATEN | RISSOLÉ KARTOFFELN 42

VEGETARISCH

MEZZALUNE MIT GRILLGEMÜSE FÜLLUNG | TOMATEN | OLIVEN |
GEBRATENE SALATHERZEN 27

SPINAT KNÖDEL | PFIFFERLINGE A LA CRÈME | RUCOLA | GEMÜSE CHIPS |
BELPER KNOLLE 27

FISCH

BÄCKLE VOM ATLANTIK SEETEUFEL IN LIMONEN KNOBLAUCH BUTTER GEBRATEN |
MANGOLD GEMÜSE | CREMIGE TOMATEN RISSOLÉ KARTOFFELN 38

SCHWARZWALD FORELLEN FILET GEBRATEN | MANGOLD |
KARTOFFEL-LIEBSTÖCKEL-PÜREE | GEBRATENE PFIFFERLINGE 32

FRISCHE STEINPILZE

VORSPEISEN

TAGLIATELLE | STEINPILZE A LA CRÈME 16 €

LAUWARMER KARTOFFELSALAT | GEBACKENES KALBSBRIES | RUCOLA |
STEINPILZE A LA CRÈME 18 €

HAUPTGERICHT

ZWEIERLEI VOM KALB - GEBACKENES KALBSBRIES & KOTELETT |
TAGLIATELLE | STEINPILZE A LA CRÈME 42 €