

Neues vom Schlawiner

alle Jahre wieder bis März 2019
ist das Restaurant nur an Freitag,
Samstag und Sonntag zu den
normalen Zeiten geöffnet!

Montag, Dienstag, Mittwoch und
Donnerstag geschlossen!

Für Hausgäste und Gruppen
ab 7 Pers. koche ich täglich!

Weihnachtsfeiertage 25.12. ab 17 Uhr
26.12. 11.30 – bis Ende durchgehend
geöffnet

Silvester Beginn 19 Uhr
ein kleines feines a la carte

Speisekart`le ab 07.12.2018

Kalte Vorspeisen

Knackig bunter Rohkostsalat * Vegan	6,00
Feldsalat mit Boskopapfel, Walnuss, gebratenem Speck und Krachele	8,00
Salat von Avocado, Birne, Chicoree und Walnuss mit Gorgonzola – Kräutervinaigrette	8,90
Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch mit Limonen-Ingwer-Wasabisössele	14,00

Aus dem Suppentopf

Deftige Rindfleischsuppe mit der Brust, Gemüse und Nüdeli	5,50
Topinambur – Spinatsüpple	6,00
Schlawiner`s pikantes Fischsüpple von Goldbrasse, Kräuter, Peperoni, Fenchel, Knobi dazu Rouille, Käse und Knobelebrot	9,40

Vegetarisches

Kokoscurry von knackigem Gemüse, Yam, + Süsskartoffel mit Mangochutney und Basmatireis	15,00
Schafskäsesteak im Saatenkrüstle an Blattspinat und knusprigem Rösti	15,50

Hinterwälder Rinderleber geschmetzelt im Balsamicoessig – Rotweinbuttersösse dazu ein knuspriger Rösti	17,50
Marokkanische Schafs – Kichererbsentajine mit Mandel – RosinenCousCous	18,00
Hinterwälder Rinderbrust im Meerrettichsösse mit Marktgemüse und Kräuterkartoffeln	18,00
Rehkeule im Quittensösse geschmort dazu Apfelrotkraut und Spätzle vom Brett	20,00
Badischer Sauerbraten mit Rotkraut und Topinambur – Kartoffelküchle	19,00
Karibischer Curry von Biohähnchen mit Yam Süsskartoffel, Mangochutney und Basmatireis	20,00
Wildschweinrückensteak „ Strindberg „ mit Dijonsenf – Zwiebelkruste gebraten an Marktgemüse und Topinambur- Kartoffelküchle	22,00
„ Elsässer Fischpfännle „ Lachsforelle, Rotbarsch und Goldbrasse angebraten und in Sauerkraut geschmort dazu frischer Kartoffelstampf	19,50
Steak vom Gelbflossenthunfisch im Saatenkrüstle kurz gebraten mit Wasabi, Ingwer, Soja an Blattspinat und Basmatireis	24,00

Ganze weisse Artischocke
mit Gemüse, Kräuter, Knobidip
7,50

Hausgemachter serbischer Bohneneintopf
„ Zum Sattessen „
9,00

Steinpilzravioli mit Shiitake, Austernpilz,
Steinchampignons
Knobi, Kräuter, Oliven, Kapern, Peperoni
und getrockneten Tomaten im Parmesansössl
18,00

Rahmgeschnetzeltes von der BioPute
und frischen Steinchampignons
dazu Spätzle vom Brett
20,00