



Herzlich Willkommen in der Köhlerei am See

Den Namen der Köhlerei haben wir vom Kohlwald abgeleitet, der direkt hinter unserem Haus beginnt. Früher wurde dort Kohle hergestellt.

Der Küchenchef Frank Beckert und sein Team zaubern mit viel Liebe leckere Gerichte. Regionale Spezialitäten, Vesper und auch vegetarische Gerichte werden bei uns serviert. So findet jeder etwas für seinen Geschmack und Aller hungrige Bauch wird satt.

Außerdem verwenden wir regionale und saisonale Zutaten, denn bei uns kommt es auf den Teller, wenn es in der Region wächst.

Es sind die besonderen Momente im Leben, die gefeiert werden sollten! Ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder Firmenfeier jeglicher Art – die Köhlerei ist die passende Location für Ihre Veranstaltung. Hier erwartet Sie ein erfahrenes Team, das Sie gerne bei der Organisation und Planung Ihrer Feierlichkeit unterstützt. Sprechen Sie uns gerne an.



Leckeres Essen, Rezept-Inspirationen und Neuigkeiten aus der Köhlerei am See – Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram und teilen Sie Ihren Köhlerei Moment mit der Welt, mit uns und Ihren Freunden sowie Ihrer Familie Zuhause.



Gerne können Sie die Allergenekarte bei uns einsehen. Sprechen Sie uns gerne an.



VORSPEISEN

De Köhler isst gern mal ebbis vorneweg

Rinderkraftbrühe / Klößchen / Flädle / Kräuter	€ 8
Waldpilz Cremesuppe / Kracherle / Kräuter	8
Schwarzwald „Gazpacho“ / kalte Gemüsesuppe / Brot	9
Jahreszeitlich gemischter Salatteller / Hausdressing / Knoblauchkracherle ¹	8
Zu unseren Vorspeisen und Suppen empfehlen wir einen Korb hausgebackenes Brot mit Butter	4

VESPER

Ä Väschper isch ebbis Rechts

Badischer Wurstsalat ⁴ / mit oder ohne Käse	€
mit Brot / Butter ¹	12
oder	
mit Bratkartoffeln ¹	16
3-erlei Bibeleskäs (Kümmel, Paprika, Schnittlauch) / Bratkartoffeln / Zwiebeln	16
Gulaschsuppe mit hausgemachtem Brot	14

¹ Konservierungsstoff, ² Coffein, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Phosphat, ⁹ geschwefelt



VEGETARISCH

Ebbis vegetarisches macht em Köhler richtig Spaß

Arborio Risotto / Waldpilze / Parmesan	€ 17
Gemüse Gratin „Parmigiana“ / Aubergine / Tomate / Mozzarella / Basilikum	18
Salatteller mit gebackenem Weichkäse / Hausdressing / Kracherle	18

FISCH

En frische Fisch am See isch Köhlers Freud

Matjes Topf (kalt serviert) / Sauerrahm / Zwiebel / Apfel / Dampfkartoffeln	€ 22
Gebratenes Lauchringer Forellenfilet / Mandelbutter / Spinat / Dampfkartoffel – Wurzelgemüse	26
Salatteller mit Forellenfilet / Hausdressing / Kracherle	22



FLEISCH

Wenns us de Region kunnt ischs umso besser

Wildragout / gebratene Waldpilze / dunkle Sauce / Spätzle / Preiselbeeren	€ 24
Rumpsteak (250g) vom Naturparkrind / Bernaise / gebratenes Gemüse / Pommes Frites	28
Zwei Kalbsschnitzel / Kalbsrücken / Pommes Frites / Preiselbeeren ¹	28
Schweinesteak / Naturpark Schweinerücken / Waldpilze / Rahmsauce / Spätzle	19
Hühnerbrust Röllchen / Arborio Risotto / Tomate-Basilikum / Parmesan & Bergkäse	24

MENÜS

Rinderkraftbrühe Klößchen / Flädle / Kräuter	Jahreszeitlich gemischter Salatteller Hausdressing / Knoblauchkracherle	Waldpilz-Cremesuppe Kracherle / Kräuter
Wildragout gebratene Waldpilze / dunkle Sauce / Spätzle	Gemüse Gratin Aubergine / Tomate / Mozzarella / Basilikum	Gebratenes Forellenfilet Mandelbutter / Spinat / Dampfkartoffel – Wurzelgemüse
Eisschokolade Vanilleeis / Schoggi / Sahne	Sorbet Variation Mango-Passionsfrucht / Zitrone	Joghurt & Nougat Eiscreme aus eigener Produktion / Sahne
31,00 €	26,00 €	32,00 €

Gerne können Sie die Menüs untereinander variieren.
Bitte beachten Sie, dass so Preisänderungen zustande kommen werden.

¹ Konservierungsstoff, ² Coffein, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Phosphat, ⁹ geschwefelt



KINDERGERICHTE

Für'd Kleine häts immer ebbis

Hausgemachte Spätzle / Rahmsauce	€ 8
Pommes / Ketchup oder Mayonnaise ¹	7
Kinderkäsespätzle	9
Kinderschnitzel mit Pommes oder Spätzle	15

DESSERT

Ä Naschkatz isch er

Eine Kugel Mango- oder Zitronen-Sorbet mit Winzersekt	€ 7
Eiskaffee ²	6
Eisschokolade	6
Eis aus eigener Produktion	
- Mango-Passionsfrucht-Sorbet	1 Kugel 3,50
- Zitronen-Sorbet	2 Kugeln 5
- Nougateis	3 Kugeln 6,50
- Vanilleeis	4 Kugeln 7,50
- Weißes Schokoladeneis	
- Joghurteis	
Portion Sahne	1
Ein Stück Kuchen (bitte schauen sie am Buffet)	4,00 – 5,50

¹ Konservierungsstoff, ² Coffein, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Phosphat, ⁹ geschwefelt



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Feldbergwasser	€
0,25l	2,00
0,5 l	3,80
1,0 l	4,50
Cola ² / Cola Zero ² / Fanta / Zitronenlimo / Spezi / Eistee	
0,25l	3,80
0,5l	5,80
Saft Pur (Johannisbeere, Apfel, Rhabarber)	
0,25l	3,80
0,5l	6,50
Saftschorle	
0,25l	3,20
0,5l	5,80
Holundersirup	
0,25l	3,20
0,5l	5,80
Tonic Water	
Flasche	4,00

BIERE

Brauerei Rogg Bio-Landbier / Bio-Radler	
0,3l Flasche	3,80
Rothaus Pils oder Radler	
0,3l Fass	3,80
0,5l Fass	5,90
1,0l Fass (Maß)	8,90
Fürstenberg Weizen	
0,3l Fass	3,90
0,5l Fass	5,90
Alkoholfreies Paulaner Weizen	
0,5l Flasche	5,90
Alkoholfreies Rothaus Zäpfle	
0,3l Flasche	3,90

WARME GETRÄNKE

	€
Glühwein	6,50
Kaffee ²	3,90
Espresso ²	2,50
Affogato ²	5,00
Doppelter Espresso ²	3,50
Espresso Macchiato ²	3,50
Cappuccino ²	4,50
Latte Macchiato ²	4,80
Milchkaffee ²	4,50
Heiße Schokolade	4,50
Heiße Milch	3,90
Offener Tee (Becher)	4,90
Heiße Zitrone	4,90
Tee mit Rum	8,50

APERITIV

Hugo / Aperol Spritz	
0,25l	7,50
Campari Soda	
0,25l	6,50
Campari Orange	
0,25l	7,50
Badischer Sekt	
0,10l	6,50
Flasche Sekt	
0,75l	32
Sekt mit Pfirsichlikör / Holundersirup / Cassissirup	
0,10l	6,80

¹ Konservierungsstoff, ² Coffein, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Phosphat, ⁹ geschwefelt



SPIRITUOSEN

Kräuter / Obstler	€
2cl	4,50
Feldberggeistlikör	
2cl	5
Feldberg Trester	
2cl	5,50
Jägermeister	
2cl	5
Ramazotti / Baileys	
4cl	7,50
Whiskey / Rum / Gin	
4cl	9,50
Williams Birne / Honigschnaps / Schwarzwälder Kirschwasser / Marillen / Mirabellen	
2cl	5,50

FLASCHEN WEINE

Weingut Heger	€
Fidelius Weißwein Cuvée (trocken) Weissburgunder, Silvaner, Sauvignon Blanc und Muskateller	
0,75l	26
Weingut Johner	
Grauburgunder (trocken)	
0,75l	29
Weingut Lorenz & Corina Keller	
Spätburgunder Rosé (halbtrocken)	
0,5l	22
Hex vom Dasenstein	
Spätburgunder (halbtrocken)	
0,5l	22
Weingut Heinemann	
Blauer Spätburgunder (trocken)	
0,75l	34

OFFENE WEINE

Weingut Oberbergener Bassgeige (Baden)

Weinschorle weiß / rot	€
1/4l	6,10
Müller-Thurgau trocken	
1/4l	7,50
1/8l	4,50
Spätburgunder trocken	
1/4l	8,50
1/8l	5,00

Weingut Hauser Bühler (Baden)

Weißer Burgunder trocken	
1/4l	8,50
1/8l	5,00
Spätburgunder halbtrocken	
1/4l	9,00
1/8l	5,50
Weißherbst trocken	
1/4l	8,50
1/8l	5,00

Weingut J. J. Berizzi (Pfalz)

Riesling trocken	
1/4l	8,50
1/8l	5,00