

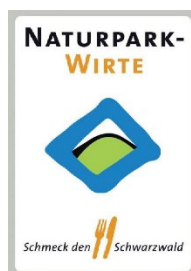


Herzlich Willkommen in der Köhlerei am See

Den Namen der Köhlerei haben wir vom Kohlwald abgeleitet, der direkt hinter unserem Haus beginnt. Früher wurde dort von den sogenannten Köhlern in Kohlemeilern 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. Wir sind Naturpark-Wirt aus Überzeugung!



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 an.







VORSPEISEN

De Köhler isst gern mal ebbis vorneweg

 Rinderkraftbrühe / Klößchen / Flädle / Gemüsestreifen	€ 8
 Bärlauch Cremesuppe (vegan) / Kracherle	8
 Spargel Cremesuppe / Kracherle	8
 Jahreszeitlich gemischter Salatteller vom Buffet oder serviert ¹	8

VESPER

Ä Väschper isch ebbis Rechts

 Badischer Wurstsalat ⁴ / mit oder ohne Käse mit Brot / Butter ¹	€ 12
oder mit La Ratte Kartoffeln ¹	16
 Kartoffelsuppe / Schübling (leicht geräucherte, ganze Wurst) / Kräuter - auch ohne Wurst und vegetarisch möglich	11 8
 Lauwarmes Räucherfilet von der Forelle / Sahnemeerrettich / Salat / Hausdressing / hausgemachtes Brot ¹	21
 Zu unseren Vorspeisen und Suppen empfehlen wir hausgebackenes Brot mit Butter	4

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





VEGETARISCH

Ebbis vegetarisches macht em Köhler richtig Spaß

 hausgemachte Serviettenknödel / Pilze / Kräuter / Rahm / Marktgemüse	€ 20
 Badischer Stangenspargel / La Ratte Kartoffeln / Sauce Hollandaise oder Butter	26
 Tagliatelle mit Topping nach Jahreszeit / (Spargel oder Pfifferlinge) / Rahm / Gemüse	19
 Gegrillte Rote Beete / Ziegenkäse / Nüsse/ Honig / Rucola ¹	21








FISCH

En frische Fisch am See isch Köhlers Freud

 Lauchringer Forellenfilets / Beurre blanc / Mandelbrokkoli / La Ratte Kartoffeln	€ 28
Tagliatelle mit gebackenem Lachs / Knoblauch Zitronen Butter / Gemüse	22
 Badischer Stangenspargel / Forellenfilet / La Ratte Kartoffeln / Sauce Hollandaise	32
Fischtopf / Lachs / Forelle / Spargel / Fisch Sud / Bärlauch / Kräuter / Kartoffeln	33

FLEISCH & GEFLÜGEL

Wenns us de Region kunnt ischs umso besser



 Hähnchen / Rahm / Orange / Kapern / Gemüse / Tagliatelle ^{1,3}	€ 25
 Rinderroulade / Serviettenknödel / Gemüse ^{1,3}	26
 Rumpsteak (250g) vom Naturparkrind / Pfefferrahmsauce / Marktgemüse / Gratin ^{1,3}	32
 Bier-Kräuter Braten / Naturpark Schwein / Rahmsauce / Knöpfe / Marktgemüse ¹	26
 Wildragout vom Reh / Johannisbeeren / Knöpfe / Gemüse ¹	25
 Schnitzel vom Schwein / Badischer Stangenspargel / La Ratte Kartoffeln / Sauce Hollandaise	32
 Schwarzwälder und gekochter Schinken / Badischer Stangenspargel / La Ratte Kartoffeln / Sauce Hollandaise ^{1,2}	29

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



KINDERGERICHTE

Für'd Kleine häts immer ebbis

	Hausgemachte Knöpfle / Rahmsauce	€ 8
	Pommes / Ketchup oder Mayonnaise ¹	7
	Kinderschnitzel mit Pommes oder Knöpfle	15
	Lachsknusperle / Pommes Frites	16

DESSERT, EIS & KUCHEN

Ä Naschkatz isch er

Eine Kugel Mango-Passionsfrucht - oder Aperol Sorbet mit Winzersekt		€	
			7
Frische Erdbeeren mit Sahne und zwei Kugeln Vanille Eis			8
Eiskaffee mit zwei Kugel Vanille Eis und Sahne ²			7
Eisschokolade mit zwei Kugel Vanille Eis und Sahne			7
Affogato - Espresso und eine Kugel Vanilleeis ²			5
Espresso mit süßer Sünde (Mousse au Chocolat) ²			8
Kleines Mousse au Chocolat im Glas			6
Eis aus eigener Produktion			
• Mango-Passionsfrucht-Sorbet	1 Kugel		3,50
• Aperol Sorbet	2 Kugeln		5
• Erdbeer-Joghurt Eis	3 Kugeln		6,50
• Vanille Eis	4 Kugeln		7,50
• Salty Caramell Eis			
• Schokolade-Baileys Eis			
Portion Sahne			1
Ein Stück Kuchen (bitte schauen sie am Buffet)			4,50 – 5,60

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



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Feldbergwasser	€		
	0,3 l	2,50	
	0,5 l	4,10	
	1,0 l	5,60	
Schwarzwald Sprudel			
	Flasche 0,75	6,50	
Cola ² / Cola Zero ² / Fanta / Zitronenlimo / Spezi / Eistee			
	0,3 l	3,80	
	0,5 l	5,80	
Saft Pur (Johannisbeere, Apfel, Rhabarber)			
	0,3 l	3,80	
	0,5 l	5,80	
Saftschorle (Johannisbeere, Apfel, Rhabarber)			
	0,3 l	3,40	
	0,5 l	5,60	
Holunderblütensirup mit Feldbergwasser			
	0,3 l	3,40	
	0,5 l	5,60	
Tonic Water			
	Flasche	4,00	

BIERE

	0,3l	0,5l	1,0l
Rothaus Pils	3,80	5,90	8,90
Rothaus Radler	3,80	5,90	8,90
Rothaus Pils alkoholfrei	3,80		
Rogg Landbier	3,80		
Rogg Radler	3,80		
Weizen Fürstenberg	3,90	5,90	
Weizen Paulaner alkoholfrei	5,90		

WARME GETRÄNKE

	€
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
Heiße Zitrone frisch gepresst	4,90
Schwarztee mit Rum von Erich	8,50
Offener Tee von Tee Peter (Becher)	4,90
• Minze	
• Schwarztee	
• Grüntee	
• Kräuter	
• Waldfrucht-Himbeer	
• Schwarzwälder Kirsch	
• Rooibos-Vanille	

APERITIV

Hugo / Aperol Spritz	0,25 l	7,50
Campari Soda	0,25 l	6,50
Campari Orange	0,25 l	7,50
Badischer Sekt Kilian Hunn	0,10 l	6,50
Glas Sekt mit Pfirsichlikör / Holundersirup / Cassissirup	0,10 l	6,80
Flasche Sekt Kilian Hunn	0,75 l	32,00

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



SPIRITUOSEN

Erichs Schnapshäusle

	2 cl	€
Kräuter / Obstler		4,50
Feldberggeist Kräuterlikör		5,00
Feldberg Tresterbrand		5,50
Williams		5,50
Honigschnäpsle		5,50
Kirschwasser		5,50
Marille		5,50
Mirabelle		5,50
	4 cl	€
Ramazotti / Baileys		7,50
Erichs Whiskey / Rum / Gin		9,50

FLASCHEN WEINE aus Baden

Weingut Heger	€
Fidelius Weißwein Cuvée (trocken)	
Weissburgunder, Silvaner, Sauvignon Blanc und Muskateller	
0,75l	26

Weingut Kilian Hunn	€
Sauvignon Blanc (trocken)	
0,75l	26

Weingut Fritz Wassmer	€
Chardonnay (trocken)	
0,75l	33

Weingut Lorenz & Corina Keller	€
Spätburgunder Rosé (halbtrocken)	
0,5l	24

Weingut Schätzle	€
Merlot (trocken)	
0,75	36

Weingut Heinemann	€
Blauer Spätburgunder (trocken)	
0,75l	35

OFFENE WEINE

Weißwein	1/8 l	1/4 l
Weißer Burgunder	5,00	8,50
Weingut Hauser Bühler trocken		
Grauburgunder	5,50	9,00
Oberbergener Baßgeige trocken		
Riesling	5,00	8,50
Weingut J.J. Berizzi trocken		

Weißwein-Schorle	6,10
------------------	------

Roséwein	€
Spätburgunder Weisherbst	5,00
Weingut Hauser Bühler trocken	8,50

Roséwein-Schorle	6,10
------------------	------

Rotwein	€
Spätburgunder vom Fass	5,50
Oberbergener Baßgeige trocken	8,50
Spätburgunder	5,50
Weingut Hauser Bühler halbtrocken	8,50
Rotwein-Schorle	6,10