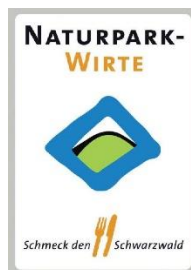


Herzlich Willkommen in der Köhlerei am See

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.

Unser Küchenchef Frank Beckert und sein Team zaubern mit viel Liebe leckere Gerichte. Egal ob Fleischliebhaber, Vegetarier oder einfach nur hungrig – bei uns wird jeder fündig. Wir legen großen Wert auf frische Zutaten und eine abwechslungsreiche Auswahl, damit jeder unserer Gäste zufrieden und satt den Tisch verlässt.

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.







VORSPEISEN

De Köhler isst gern mal ebbis vorneweg

	Rinderkraftbrühe / Klößchen / Flädle / Gemüse	€ 9
	Steinpilzcremesuppe / Kracherle	9
	Jahreszeitlich gemischter Salatteller	9
	Cremiges Risotto / Steinpilz / kleines Gemüse / Parmesan	14
	Feldsalat / Kartoffeldressing / Kracherle / Kernöl / Kerne	12

VESPER

Ä Väscher isch ebbis Rechts

	Badischer Wurstsalat / mit oder ohne Käse mit Brot / Butter	€ 15
	oder mit Drillingen vom Stühlinger Kartoffelbauern	18
	Kartoffelsuppe / Schübling (geräucherte, ganze Wurst) / Kräuter - auch ohne Wurst und vegetarisch möglich	16 9
	Lauwarmes Räucherfilet von der Forelle / Sahnemeerrettich / Salat / Hausdressing / hausgemachtes Brot	26
	Zu unseren Vorspeisen und Suppen empfehlen wir hausgebackenes Brot mit Butter & Bibliskäs	6

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Zusatzstoff- und Allergenkarte


VEGETARISCH

Ebbis vegetarisches macht em Köhler richtig Spaß

Cremiges Risotto / Steinpilz / kleines Gemüse / Parmesan	€ 24
Kartoffel-Linsen-Schnitzel / Ei / Parmesan / Tomatenconfit / buntes Gemüse	25
Gegrillte Rote Beete / Ziegenkäse / Nüsse / Honig / Gemüse / Brot	22




FISCH

En frische Fisch am See isch Köhlers Freud

 Lauchringer Kräuter Forellenfilets / Beurre blanc / Mandelbrokkoli / Drillinge vom Stühlinger Kartoffelbauern	€ 32
Zanderfilet auf der Haut gebraten / Kartoffel Kräuter Plätzchen / glasierte Trauben / Mostsauerkraut	30

FLEISCH & GEFLÜGEL

Wenns us de Region kunnt ischs umso besser

Geschmorte Entenkeule / Rotwein-Preiselbeersauce / Rotkraut / geschmelzte Kartoffelklöße	€ 32
Ochsenbrust / Meerrettichsauce / Preiselbeere / Rahmwirsing / Drillinge	34
 Rumpsteak (250-300g) / Pfefferrahmsauce / Marktgemüse / Gratin	42
 Bier-Kräuter Braten / Naturpark Schwein / Rahmsauce / Knöpfe / Marktgemüse	28
 Wildragout vom Reh / Johannisbeeren / Knöpfe / Gemüse	29
Cordon Bleu / Naturpark Schwein / Bratenjus / Knöpfe / kleines Gemüse	29

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Zusatzstoff- und Allergenkarte

UNSERE MENÜS

FLEISCH / FISCH

Rinderkraftbrühe / Klößchen / Flädle / Gemüse

🍴🍴🍴

Geschmorte Entenkeule / Rotwein–

Preiselbeersauce / Rotkraut /

geschmelzte Kartoffelklöße

Oder

Lauchringer Kräuter Forellenfilets / Beurre blanc /

Mandelbrokkoli / Drillinge

🍴🍴🍴

Lauwarme Zimtkirschen / zwei Kugeln Vanille Eis

47,00 €

VEGETARISCH

Steinpilz Cremesuppe / Kracherle

🍴🍴🍴

Kartoffel-Linsen-Schnitzel / Ei / Parmesan

Tomatenconfit / buntes Gemüse

🍴🍴🍴

Grießflammerie / Fruchtsauce / frische Beeren

39,00€

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

TAGESKARTE

Fragen Sie unser Serviceteam gerne nach unseren aktuellen Tagesempfehlungen.

EVENTS in unserer Köhlerei

Sie suchen noch nach der perfekten Lokation für Ihre nächste Veranstaltung?


Wir haben genau das Richtige für Sie!

Zusätzliche Informationen finden Sie unter www.koehlerei-am-see.de

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Zusatzstoff- und Allergenkarte

KINDERGERICHTE

Für'd Kleine häts immer ebbis

 Hausgemachte Knöpfe / Rahmsauce	€ 8
Pommes / Ketchup oder Mayonnaise	7
Kinderschnitzel mit Pommes oder Knöpfe	18
Zanderknusperle / Pommes Frites	20

DESSERT, EIS & KUCHEN

Ä Naschkätz isch er

Eine Kugel Mango-Passionsfrucht - oder Birnen Sorbet mit Winzersekt	€ 8
Lauwarme Zimtkirschen / zwei Kugeln Vanille Eis	9
Eiskaffee mit zwei Kugel Vanille Eis und Sahne	8
Eisschokolade mit zwei Kugel Vanille Eis und Sahne	8
Affogato - Espresso und eine Kugel Vanilleeis	6
Espresso mit süßer Sünde (Mousse au Chocolat)	9
Kleines Mousse au Chocolat im Glas	7
Grießflammerie / Fruchtsauce / frische Beeren	9
Eis aus eigener Produktion	
♣ Mango-Passionsfrucht-Sorbet	1 Kugel 3,8
♣ Birnen Sorbet	2 Kugeln 7
♣ Bratapfel Eis	3 Kugeln 9
♣ Vanille Eis	
♣ Salted Caramel Eis	
♣ Nougat Eis	
Portion Sahne	1,5
Ein Stück Kuchen (bitte schauen sie am Buffet)	5 – 6,5

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Zusatzstoff- und Allergenkarte

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 / Cola Zero / 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 Fass / Flasche

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

WARME GETRÄNKE

	€
Kaffee	3,90
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Espresso Macchiato	3,50
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	4,80
Milchkaffee	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	8,50
Campari Soda	0,25 l	7,00
Campari Orange	0,25 l	8,00
Badischer Sekt Kilian Hunn	0,10 l	6,50
Glas Sekt mit Pfirsichlikör / Holundersirup / Cassissirup	0,10 l	8,00
Flasche Sekt Kilian Hunn	0,75 l	37,00

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Zusatzstoff- und Allergenkarte

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	
Ramazzotti / 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	29
Weingut Kilian Hunn Sauvignon Blanc (trocken)	
0,75l	33
Weingut Fritz Wassmer Chardonnay (trocken)	
0,75l	33
Weingut Schlumberger All the ROSÉS for you Spätburgunder Rosé trocken	
0,75l	29
Weingut Johner Cuvée Maximilian trocken	
0,75l	39
Weingut Heinemann Blauer Spätburgunder (trocken)	
0,75l	42

OFFENE WEINE

Weißwein	1/8 l	1/4 l
Weißer Burgunder Weingut Hauser Bühler trocken	5,00	8,50
Grauburgunder Oberbergener Baßgeige trocken	5,00	8,50
Gutedel Weingut Fritz Wassmer trocken	5,00	8,50
Weißwein-Schorle		7,00
Roséwein		
Spätburgunder Rosé Weingut Hauser Bühler trocken	5,00	8,50
Roséwein-Schorle		7,00
Rotwein		
Spätburgunder vom Fass Oberbergener Baßgeige trocken	5,50	9,50
Spätburgunder Weingut Hauser Bühler halbtrocken	5,50	9,50
Rotwein-Schorle		7,00

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Zusatzstoff- und Allergenkarte