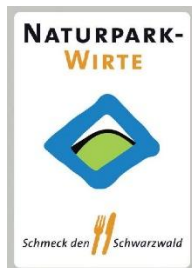


Herzlich Willkommen in der Köhlerei am See

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
	Waldpilz Cremesuppe / Kräuter / Kracherle	9
	Kürbis Cremesuppe / Kerne / Öl	9
	Jahreszeitlich gemischter Salatteller	9
	Vorspeisen Risotto / Kürbis / gebackene Erbsentriebe / Öl / Parmesan	15
	Feldsalat / Kartoffeldressing / Kracherle / Kerne / Öl	11

VESPER

Ä Väscher isch ebbis Rechts

	Badischer Wurstsalat / mit oder ohne Käse mit Brot / Butter oder mit Drillingen vom Stühlinger Kartoffelbauern	€ 15 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 / Kürbis / gebackene Erbsentriebe / Öl / Parmesan	€ 25
Marinierter Kräuterseitling (<i>vegan</i>) / Fichtennadel Pesto / Hummus	25
Kürbislasagne / Parmesan / kleines Gemüse	25

FISCH

En frische Fisch am See isch Köhlers Freud

 Lauchringer Forellenfilet / Petersilien-Kapern Butter / Blattspinat Drillinge vom Stühlinger Kartoffelbauern	€ 32
Lachstranche unter Kräuterkruste / Blattspinat / Bauernnudeln / Rieslingsauce	30

FLEISCH & GEFLÜGEL

Wenns us de Region kunnt ischs umso besser

Geschmorte Entenkeule / Apfel-Rotkohl / Serviettenknödel / Preiselbeersauce	€ 34
 Schweinefilet und Schweinebauch kross / Schwarzbier-Honig Jus / Spitzkohl / Gratin	32
Rumpsteak (250-300g) / Pfefferrahmsauce / mediterranes Gemüse / Gratin	42
 Bier-Kräuter Braten / Naturpark Schwein / Rahmsauce / Marktgemüse / Knöpfle	28
 Wildragout vom Reh / Johannisbeeren / Gemüse / Knöpfle	29
 Cordon Bleu / Naturpark Schwein / Bratenjus / kleines Gemüse / Knöpfle	29

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Zusatzstoff- und Allergenkarte

UNSERE MENÜS

FLEISCH / FISCH

Rinderkraftbrühe / Klößchen / Flädle / Gemüse



Schweinefilet und Schweinebauch kross
Schwarzbier-Honig Jus / Spitzkohl / Gratin

Oder

Lauchringer Forellenfilet
Petersilien-Kapern Butter / Blattspinat
Drillinge vom Stühlinger Kartoffelbauern



Eingeweckter Schokokuchen / Vanilleeis

48,00 €

VEGETARISCH

Waldpilz Cremesuppe / Kräuter / Kracherle



Marinierter Kräuterseitling
Fichtennadel Pesto / Hummus



Eine Kugel Mango-Passionsfrucht oder
Sauerkirsch Sorbet mit Winzersekt

39,00€

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

EVENTS in unserer Köhlerei

Sie suchen noch nach der perfekten Location 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

Lachsknusperle / Pommes Frites

20

DESSERT, EIS & KUCHEN

Ä Naschkätz isch er

Eine Kugel Mango-Passionsfrucht oder Sauerkirsch **Sorbet mit Winzersekt**

€
8

Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanille Eis und Sahne

8

Eisschokolade mit zwei Kugeln Vanille Eis und Sahne

8

Affogato - Espresso und eine Kugel Vanille Eis

6

Espresso mit süßer Sünde (Mousse au Chocolat)

9

Kleines Mousse au Chocolat im Glas

7

Köhlers Dessertvariation / hausgemachter Kuchen / Mousse au Chocolat / Eis

14

Eingeweckter Schokokuchen / Vanilleeis

10

Eis aus eigener Produktion

- ♣ Mango-Passionsfrucht Sorbet
- ♣ Sauerkirsch Sorbet
- ♣ Heidelbeer-Joghurt Eis
- ♣ Vanille Eis
- ♣ Limette-Sauerrahm Eis
- ♣ Schokoladen Eis

1 Kugel 3,8
2 Kugeln 7
3 Kugeln 9

Portion Sahne

1,5

Ein Stück Kuchen

5 – 6,5

(ab 13:00 Uhr – entdecken Sie unsere Auswahl am Buffet)

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Zusatzstoff- und Allergenkarte

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	€		
Feldbergwasser Still Medium Classic <i>gefiltert, gekühlt und erfrischend serviert</i>			
	0,3 l	0,5 l	1 l
	2,50	4,10	5,60
Schwarzwald Sprudel			
Flasche 0,75 l			6,50
Cola / Cola Zero / Fanta / Zitronenlimo / Spezi / Eistee			
	0,3 l		3,80
	0,5 l		5,80
Saft (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 0,25 l			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
Tasse offener Tee von Tee Peter	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 Pfirsich-Likör Cassis-Likör / Holundersirup	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
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	0,75 l	29
Weingut Kilian Hunn		
Sauvignon Blanc trocken	0,75 l	33
Weingut Fritz Wassmer		
Chardonnay trocken	0,75 l	33
Weingut Schlumberger		
All the ROSÉS for you		
Spätburgunder Rosé trocken	0,75 l	29
Weingut Johner		
Cuvée Maximilian		
trocken	0,75 l	39
Weingut Heinemann		
Blauer Spätburgunder trocken	0,75 l	42

OFFENE WEINE

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

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Zusatzstoff- und Allergenkarte