

Kohlenbacher Hof

Landhotel ♥ Restaurant

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im Landhotel-Restaurant Kohlenbacher Hof.
Wir freuen uns Sie bereits in der 4. Generation
in unserem Hause begrüßen zu können!
Genießen Sie die nächsten Stunden
und lassen Sie sich aus dem Herzstück unseres Hauses verwöhnen!

Bewundern Sie die Kunstwerke von Monika Beck aus Waldkirch.
Vielen Dank für die Bereitstellung der Bilder!
Selbstverständlich können Sie die Bilder auch käuflich erwerben.
Fragen Sie einfach unser Team nach der Preisliste.

Ihre Familie Gluminski und Mitarbeiter

Unsere Restaurantöffnungszeiten:

Montag und Dienstag Ruhetag
Mittwoch bis Sonntag 11 bis 22 Uhr

Küchenzeiten:

Mittwoch bis Samstag 12-14 Uhr und 17:30 bis 21 Uhr
Sonntags 11:30 bis 14 Uhr und 17:30 bis 20 Uhr
(letzte Bestellmöglichkeit jeweils 15 min vor Ende der Küchenzeit)

Sie leiden an einer Lebensmittelunverträglichkeit oder einer Allergie?
Bitte sprechen Sie uns an; wir beraten Sie gerne oder reichen Ihnen
unsere Allergiker - Speisekarte.
Da unsere Speisen frisch zubereitet werden, ist es nicht auszuschließen,
dass überall Spuren aller Allergene enthalten sein können.

Nr. 1 mit Geschmacksverstärker;
Nr. 2 mit Farbstoff (im Essig);
Nr. 3 mit Konservierungsstoff (im Speck)
Nr.4 Chininhaltig
Nr.5 enthält Sulfite

Kohlenbacher Hof

Landhotel ♥ Restaurant

...ein Aperitif vorweg oder auch zwischendurch?

Glas Sekt ⁵ mit Likör verfeinert Cassis, Pfirsich, Himbeer, Brombeer ***	€ 6,00
Hugo Sekt ⁵ mit Holunderblütensirup und Soda auf Eis ***	€ 6,90
Glas Sekt ⁵ „Spritz“ Sekt ⁵ , Maracujasaft und Soda auf Eis ***	€ 6,90
Campari ² Maracuja	€ 6,90

...oder gerne auch alkoholfrei

Sanbitter ² mit Orangensaft „alkoholfrei“ ***	€ 6,50
Hugo „alkoholfrei“ Holunderblütensirup mit Tonic Water ⁴ auf Eis	€ 6,50

...„unsere Klassiker“

„Herbst-Schorle⁵“

Weißwein oder Rose
mit Soda und Tonic Water⁴ aufgefüllt,
Minze und Limette auf Eis
€ 4,50

„Kohlenbacher Mixgetränk - alkoholfrei“

Sirup nach Wahl mit Soda aufgefüllt auf Eis
(Rhabarber, Brombeere, Holunder, Erdbeere
Granatapfel, Grapefruit...)
€ 3,50

Nr. 1 mit Geschmacksverstärker;

Nr. 2 mit Farbstoff (im Essig);

Nr. 3 mit Konservierungsstoff (im Speck)

Nr.4 Chininhaltig

Nr.5 enthält Sulfite

Kohlenbacher Hof

Landhotel ♥ Restaurant

Waldkircher
Orgelköche



ZweiTälerLandKöche

Herzlich-regional. So kochte man.

und

Or"low"gel

Bunter Salatteller^{1,2}
mit Kracherle und gerösteten Kernen

Scheiben vom Kalbsrücken Or"low"gel
mit geschmelzten Zwiebeln
dazu frischer Blattspinat und Kartoffelgratin

oder

Im Pankomantel gebratenes Sellerieschnitzel
auf Tomatensauce mit GemüseCousCous

Mandelparfait
mit warmen Kirschen und Sahne

Menüpreis: 42,00 Euro

Menüpreis vegetarisch: 30,00 Euro

inkl. Überraschungsgeschenk
und Gewinnspielteilnahme

Nr. 1 mit Geschmacksverstärker;

Nr. 2 mit Farbstoff (im Essig);

Nr. 3 mit Konservierungsstoff (im Speck)

Nr. 4 Chininhaltig

Nr. 5 enthält Sulfite

Kohlenbacher Hof

Landhotel ♥ Restaurant

Ein Süppchen vorweg...

Tagessüpple

€ 6,90

Flädlesuppe

€ 6,90

Curry-Mangosuppe
mit gebratener Garnele am Spieß

€ 8,90

Crèmesuppe von der Roten Beete
mit Grießklößchen

€ 8,90

Leichte Salatvariationen...

Große bunte Salatauswahl^{1,2}
mit gebratenen Fischfilets und Garnelen

€ 22,90

Große bunte Salatauswahl^{1,2}
mit Falafelbällchen und Dip
(vegetarisch!)

€ 17,90

Der Chef empfiehlt...

Alles hausgemacht:
Hirschragout mit Preiselbeerbirne
Apfelrotkohl und Spätzle
bunter Salatteller^{1,2}

€ 26,90

Schieben vom Kalbstafelspitz auf Meerrettichsauce
dazu Bouillonkartoffeln und bunter Salatteller^{1,2}

€ 26,90

alle Gerichte können auch als kleinere Portion bestellt werden; wir ziehen € 2 ab

Nr. 1 mit Geschmacksverstärker;

Nr. 2 mit Farbstoff (im Essig);

Nr. 3 mit Konservierungsstoff (im Speck)

Nr.4 Chininhaltig

Nr.5 enthält Sulfite

Kohlenbacher Hof

Landhotel ♥ Restaurant

Unsere Klassiker ...

2 Panierte Schnitzel
dazu Pommes frites und bunter Salatteller^{1,2}
€ 18,90

Medaillons vom Schweinefilet „Schweizer Art“
mit Champignons und Käse überbacken
an Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle
und bunter Salatteller^{1,2}
€ 25,90

Kalbsrahmschnitzel „Jäger Art“ auf Pilzrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller^{1,2}
€ 26,90

Zartes Rumpsteak auf Pfefferrahmsauce
dazu Dauphinkartoffeln und bunter Salatteller^{1,2}
€ 32,90

Hecht- und Lachsklößchen an Hummerschaum
mit Bandnudeln und bunter Salatteller^{1,2}
€ 25,90

Steinpilzravioli in Sahnesauce
mit frischem Parmesan und Kirschtomaten
bunter Salatteller^{1,2}
€ 24,90

alle Gerichte können auch als kleinere Portion bestellt werden; wir ziehen € 2 ab

Nr. 1 mit Geschmacksverstärker;

Nr. 2 mit Farbstoff (im Essig);

Nr. 3 mit Konservierungsstoff (im Speck)

Nr.4 Chininhaltig

Nr.5 enthält Sulfite