



Grußwort

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant „Zum Kuckuck“ der Familie Schwarzwälder.

Wie es bereits der Name vermuten lässt, beziehen wir uns auf die traditionelle, gut bürgerliche Küche aus unserer Heimat, dem Schwarzwald. Hierbei liegt uns die authentische und ehrliche schwarzwälderisch-badisch-schwäbische Küche unserer Großeltern am Herzen. Unsere Speisen sollen aber nicht statisch und altbacken wirken, sondern werden mit modernen Komponenten verfeinert und somit der heutigen Zeit angepasst.

Wir achten hierbei auf den regionalen Charakter der Herkunft unserer Produkte und verarbeiten unsere Lebensmittel in Facharbeit nach altem handwerklichem Geschick.

*Wir freuen uns darauf, Sie von unserer zunftgemäßen Kunst zu überzeugen und Ihnen hierbei eine herzerwärmende und genussvolle Zeit in unserem Restaurant bieten zu können;
so wie früher bei Oma und Opa.*

Wir wünschen „en Guete!“

Janine & Jochen Schwarzwälder

*Liebe Freunde der Schwarzwälder Küche,
um Wartezeiten zu vermeiden, setzen wir während der Mittagszeit eine reduzierte Speisekarte ein.*



Vorspeisen (Starter)

Salädle (*small mixed salad*)

bunt gemischter Salat aus verschiedenen Rohkostsalaten und Mix - Salat, auf Wunsch mit frischem Baguette
(A1, J, 2, 6, 8, 10)

6,50

Flädlesuppe (*pancake strips soup*)

selbstgemachte Pfannkuchenstreifen in eigens hergestellter Rinderbrühe
(A1, C, G, 7, 10)

6,50

Selbstgemachte Flammkuchenzigarren (*homemade tarte flamee cigars*)

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck und Bergkäse - Käse - Mix an hausgemachtem Kräuter-Schmand-Dip
(A1, G, 2, 7, 10, 15)

10,50

Schon gewusst?

Im Untergeschoss neben der Theke befindet sich eine Spielecke für unsere kleinen Gäste, damit auch Mama und Papa die Gelegenheit erhalten, unsere leckeren Speisen warm essen zu können.



Unsere bunt gemischten Salatschalen (Salad)

Alle unsere Salate werden mit unserem selbstgemachten Hausdressing angemacht. Dieses wird klassisch mit Essig, Öl, Alpirsbacher Klostersenf, Zwiebeln und Kräutern zubereitet und abgeschmeckt.

Salatteller „Zum Kuckuck“ (salad plate „Zum Kuckuck“)

Großer bunt gemischter Salat aus verschiedenen Rohkostsalaten und Mix - Salat, garniert mit Kracherle an selbstgemachtem Hausdressing (large mixed salad)

A1, J, L, M

10,90

Großer bunt gemischter Salat aus verschiedenen Rohkostsalaten und Mix - Salat, garniert mit **Putenstreifen** (salad with turkey strips)

J, L, M, 6, 7, 10

17,50

Großer bunt gemischter Salat aus verschiedenen Rohkostsalaten und Mix - Salat, garniert mit **Zanderknusperle** (salad with zander crispy)

A1, C, J, L, M, 2, 6, 7, 10, 16

17,90

Wir beziehen unsere Gemüse und Obstfrischwaren von unserem ortsansässigen Frischwarenhändler Blessing aus Villingen. Laut unserem Lieferanten können seine Produkte Spuren von Sellerie und Nüssen enthalten.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihren Salat mit Baguette.



Wurstsalate (Sausage Salade)

Wir beziehen unsere Fleischwaren von der ortsansässigen Fleischerei Färber.

Klassischer Wurstsalat mit Brot

(classic sausage salad in a salad nest with bread)

frische Lyonerstreifen mit Essiggurken, garniert mit Zwiebeln, Tomate und verschiedenen Rohkostsalaten
(A1, J, L, 2, 6, 7, 10, 16)

11,50

Klassischer Wurstsalat mit Brägele

(classic sausage salade in a salad nest with fried potatoes)

frische Lyonerstreifen mit Essiggurken, garniert mit Zwiebeln, Tomate und verschiedenen Rohkostsalaten dazu selbstgemachte Brägele
(J, L, 2, 6, 7, 10, 16)

14,50

Elsässer Wurstsalat mit Brot

(alsatian sausage salade in a salad nest with bread)

frische Lyonerstreifen mit Essiggurken, garniert mit Zwiebeln, Tomate, Emmentalerkäse und verschiedenen Rohkostsalaten
(A1, G, J, L, 2, 6, 7, 10, 16)

12,50

Elsässer Wurstsalat mit Brägele

(alsatian sausage salade in a salad nest with fried potatoes)

frische Lyonerstreifen mit Essiggurken, garniert mit Zwiebeln, Tomate, Emmentalerkäse und verschiedenen Rohkostsalaten dazu selbstgemachte Brägele
(G, J, L, 2, 6, 7, 10, 16)

15,50

Unsere Wurstsalate werden mit Essig, Öl, Alpirsbacher Klostersenf, Zwiebeln, Kräutern, Alpirsbacher Bierbalsamico und Paprikagewürz zubereitet und abgeschmeckt.



Klassiker aus Omas Küche

(classics from grandma's kitchen)

Dem Handwerk verpflichtet!

Aus überlieferten Rezepten alter Generationen der Familien Schwarzwälder und Obermeier, aus Tradition selbstgemacht.

Wir beziehen unsere Fleischwaren von der ortsansässigen Fleischerei Färber.

Selbstgemachte Schwäbische Linsen

(homemade swabian lentils with string sausages)

mit einem Pärle Villingenle (Saitenwürstle), frischen selbstgemachten Spätzle und Linsen dazu eine Salatgarnitur, mit Alpirsbacher Klostersenf

(A1, C, I, J, L, 2, 6, 7, 10, 16)

normal: 16,90

klein: 14,90

Selbstgemachte Maultaschen *(homemade swabian ravioli)*

gefüllt mit gemischtem Hackfleisch und Spinat, garniert mit einer Speck-Zwiebelschmelze, Beilage nach Wahl, dazu eine Salatgarnitur, auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl gratis

(A1, C, J, L, 2, 6, 7, 10)

normal: 18,90

klein: 16,90

Oma Ediths Kässpätzle *(grandma Ediths chees spaetzle)*

nach einem alten Rezept von Oma Schwarzwälder aus frischen selbstgemachten Spätzle und einer Bergkäse-Käse-Mischung, garniert mit einer Speck-Zwiebelschmelze dazu eine Salatgarnitur

(A1, C, G, J, 2, 7, 10, 15)

normal: 15,90

klein: 13,90



Pute (Turkey)

Wir beziehen unsere Fleischwaren von der ortsansässigen Fleischerei Färber.

Paniertes Schnitzel, auf Wunsch Glutenfrei (Aufpreis 1,00)

(breaded turkey schnitzel, gluten-free on request)

Beilage nach Wahl, dazu eine Salatgarnitur, auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl gratis
(A1, C, J, 2, 6, 7, 10)

normal: 19,90

klein: 17,90

Schwein (Pork)

Paniertes Schnitzel, auf Wunsch Glutenfrei (Aufpreis 1,00)

(breaded schnitzel, gluten-free on request (extra charge 1,00))

Beilage nach Wahl, dazu eine Salatgarnitur, auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl gratis
(A1, C, J, 2, 6, 7, 10)

normal: 18,90

klein: 16,90

Bauernschnitzel, auf Wunsch Glutenfrei (Aufpreis 1,00)

(farmer's schnitzel, gluten-free on request (extra charge 1,00))

paniertes Schweineschnitzel mit gebratenem Speck & Spiegelei, Beilage nach Wahl, dazu eine Salatgarnitur, auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl gratis

(A1, C, J, L, 2, 6, 7, 10, 15)

normal: 21,90

klein: 19,90



Vegetarisch & Vegan (Vegetarian & Vegan)

Vegane Flädlesuppe (*vegan pancake soup*)

selbstgemachte vegane Pfannkuchenstreifen in eigens hergestellter Gemüsebrühe
(A1, F, L, M, 6)

6,50

Veganes paniertes Schnitzel (*vegan breaded schnitzel*)

auf Pflanzenbasis, Beilage nach Ihrer Wahl, dazu eine Salatgarnitur
(A1, I, J, L, M, 1, 2, 6, 10, 16)

normal: 18,90

klein: 16,90

Veganes Züricher Geschnetzeltes

(*homemade vegan zurich sliced meat*, side dish on your choice)

selbstgemachtes Züricher Geschnetzeltes auf Haferbasis mit Sojafleisch und frischen Champignons,
Beilage nach Ihrer Wahl, dazu eine Salatgarnitur

(A4, F, J, 2, 6, 7, 16)

21,90

Selbstgemachte vegetarische Schwäbische Linsen

(*homemade vegetarian swabian lentils*)

mit frischen selbstgemachten Spätzle & vegetarischer Soja-Wurst, dazu eine Salatgarnitur, mit Klostersenf

(A1, C, F, I, J, L, 2, 6, 7, 10, 16)

17,90

Vegetarische Oma Ediths Kässpätzle

(*vegetarian grandma Edith's cheese spaetzle*)

nach einem alten Rezept von Oma Schwarzwälder aus frischen selbstgemachten Spätzle mit einer Bergkäse-Käse-Mischung, garniert mit einer Zwiebelschmelze dazu eine Salatgarnitur

(A1, C, G, J, L, M, 2, 6, 7, 10)

normal: 15,90

klein: 13,90



Selbstgemachte vegetarische Maultaschen

(vegetarian homemade swabian ravioli)

gefüllt mit Ziegenkäse und Spinat, garniert mit einer Zwiebelschmelze, Beilage nach Wahl, dazu eine Salatgarnitur, auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl gratis (wir empfehlen unsere vegetarische Pilzrahmsoße)

(A1, C, G, J, L, M, 2, 6, 7, 10)

normal: 18,90

klein: 16,90

Gebratener Ziegenkäse *(fried goat cheese)*

an einer Feigen-Senf-Honigsoße, dazu einen gemischten Salat

(G, J, L, M, 2, 6, 8, 10, 16)

16,90

Extras (Extras)

- | | |
|--|------|
| 1. Selbstgemachte Kräuterbutter <i>(homemade herb butter)</i> | 1,50 |
| 2. Selbstgemachter Kräuterschmand <i>(homemade sour cream)</i> | 1,50 |
| 3. Portion Alpirsbacher Klostersenf <i>(monastery mustard)</i> | 1,50 |
| 4. Ein Villingenerle (Metzgerwurst) <i>(one sausage)</i> | 3,50 |
| 5. Pärle Villingener (Metzgerwurst) <i>(two sausages)</i> | 6,50 |
| 6. Flammkuchenzigarre (einzeln) <i>(one tarte flambee cigar)</i> | 2,50 |
| 7. Spiegelei <i>(fried egg)</i> | 1,50 |
| 8. Sojawurst <i>(soy sausages)</i> | 6,50 |



Unsere Beilagen (Our Supplements)

Dem Handwerk verpflichtet!

Unsere Beilagen werden täglich für Sie frisch hergestellt. Wir verzichten hierbei auf Convenience Produkte.

*Unsere Spätzle werden nach einem alten Familienrezept frisch gepresst,
die Brätele von Hand gehobelt und angebraten,
das Gemüse sowie unsere frischen Pommes kommen täglich von unserem ortsansässigen
Gemüsehändler und
unser Kartoffelsalat wird selbstverständlich ebenfalls für Sie eigens hergestellt und
abgeschmeckt.*

Hier schmecken Sie die Leidenschaft zum Kochen.

1. Pommes Frites (<i>french fries</i>)		5,50
2. selbstgemachte Spätzle (<i>homemade spaetzle</i>)	A1, C, G	5,50
3. Brätele (Bratkartoffeln) (<i>fried potatoes</i>)	10	5,50
4. Speck-Brätele (Bratkartoffeln mit Speck) (<i>fried potatoes with bacon</i>)	10, 15	5,50
5. saisonales Gemüse (<i>vegetables</i>)	10	5,50
6. selbstgemachter Kartoffelsalat (<i>homemade potato salad</i>)	J, 10	5,50
7. gemischter Salat (<i>mixed salad</i>)	J, L, 6	

Unsere Soßenauswahl (Our Sauce Selection)

Dem Handwerk verpflichtet!

Jede einzelne Soße wird in unserem Haus aus hochwertigen Produkten selbst hergestellt.

Hier schmecken Sie die Leidenschaft zum Kochen.

1. Bratensoße (<i>homemade gravy</i>)	L, M	2,00
2. Rahmsoße (<i>cream sauce</i>)	G, L, M	2,50
3. Champignonrahmsoße (<i>mushroom cream sauce</i>) (VEGETARISCH)	A1, G, L, M	3,00
4. Kirsch-Speck-Soße (<i>cherry and bacon sauce</i>)	L, M, 2, 6, 10, 15	3,00
5. Pfeffer-Rahm-Soße (<i>pepper cream sauce</i>)	G, L, M, 2	3,00



Kuckuck Flammkuchen („French pizza“ from Alsace)

Wir belegen unsere Flammkuchen mit frischen Zutaten selbst. Sprechen Sie uns bei individuellen Wünschen gerne an.

Elsässer Art (*alsace style*)

mit roten Zwiebeln & Schwarzwälder Speck

(A1, G, M, 2, 7, 10, 15)

10,90

Schwarzwälder Art (*black forest style*)

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck & Bergkäse - Käse - Mischung

(A1, G, M, 2, 7, 10, 15)

12,90

Bauern Art (*farmer's style*)

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, Brätele & Bergkäse - Käse - Mischung

(A1, G, M, 2, 7, 10, 15)

13,90

Winzer Art (*winemaker's style*)

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, Weintrauben & Ziegenkäse

(A1, G, 2, 7, 10, 15, 16)

16,90

Italieneischer Art (*italian style (vegetarian)*)

mit Tomate, Mozzarella, Pesto & frischem Basilikum

(A1, G, 2, 6, 10, 16)

14,90

Kässpätzle Flammkuchen (*cheese Spaetzle Style (vegetarian) optionally with bacon*)

mit frischen selbstgemachten Spätzle, Bergkäse - Käse - Mischung

& Röstzwiebeln, wahlweise mit Speck

(A1, C, G, 2, (7,) 10, 15)

15,90



Hergottsbescheisserle Flammkuchen (*hergottsbescheisserle style*)

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, selbstgemachte Maultasche in Scheiben & Bergkäse - Käse - Mischung

auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich

(A1, C, G, L, 2, 6, 7, 10)

17,90

Mediterraner Flammkuchen (*mediterranean style (vegetarian)*)

mit roten Zwiebeln, Peperoni, Paprika, Oliven und Ziegenkäse

(A1, G, L, M, 2, 6, 10, 16)

15,90

Kuckuck Flammkuchen (*cuckoo style (vegetarian), optionally with bacon*)

mit Ziegenkäse und Preiselbeeren, wahlweise mit Speck

(A1, G, L, M, 1, 2, 6, (7), 10, (15), 16)

15,90

Veganer Flammkuchen (*vegan style*)

mit roten Zwiebeln, Tomate, Paprika, Zucchini & Champignons auf veganem Schmand

(A1, F, L, 10, 16)

14,90

Süßer Flammkuchen (*sweet style*)

mit Apfel, Zimt, Zucker & Honig

(A1, G, L, 2, 6, 16)

14,90

Schon gewusst?

Unsere Flammkuchenvariationen sind für Sie auch nach den Küchenschließzeiten erhältlich.



Ebbs Süßes (Sweet Things)

Dem Handwerk verpflichtet!

Jedes einzelne Dessert wird liebevoll von unserer Chefin Janine Schwarzwälder persönlich hergestellt.

Wir servieren unsere selbstgemachten Desserts im Glas und empfehlen dazu eine Kaffeevariation der Schweizer Kaffeerösterei Chicco d'Oro.

Schwarzwälder Kirschtorte mit Alkohol (*black forest cake with alcohol*)

(Sahne-Mascarpone-Crème, Schokoladenbiskuit, Sauerkirschen, Schokoladenraspeln und Kirschwasser)

(A1, C, G, L, M, 2, 6, 10, 16)

8,90

Schwarzwälder Kirschtorte ohne Alkohol (*black forest cake without alcohol*)

(Sahne-Mascarpone-Crème, Schokoladenbiskuit, Sauerkirschen und Schokoladenraspeln)

(A1, C, G, M, 2, 6, 10, 16)

8,90

Schokoladen Crème (*chocolate cream*)

(Schokoladen-Sahne-Mascarpone-Crème und Löffelbiskuit)

(A1, C, G, H2, M, 2, 6, 10, 16)

8,90

Weißer Schokoladen Crème (*white chocolate cream with tangerine*)

(Weißer Schokoladen-Sahne-Mascarpone-Crème, Löffelbiskuit und Mandarinen)

(A1, C, F, G, M, 1, 2, 6, 10, 16)

8,90

Vegane Crème auf einem Maracujaspiegel (*vegan cream on passion fruit mirror*)

(Vegane Crème auf Haferbasis mit einem Hauch Zitrone auf einem Maracujaspiegel)

(A4, 6, 16)

8,90

Schon gewusst?

Für unsere kleinen Gäste haben wir im Obergeschoss eine separate Unisex Kindertoilette mit Wickelkommode, die ebenfalls für gehandicapte geeignet ist. Damit sich unsere kleinen Gäste nicht versehentlich selbst einsperren können wurde der Schlüssel entfernt.

Tipp:

Um Ihre Privatsphäre zu wahren schließen Sie die Türe und öffnen die Wickelkommode. Dies verhindert unangemeldeten Besuch auf dem stillen Örtchen.

Übersicht Inhaltsstoffe

Allergene	Zusatzstoffe
A. Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamst oder Hybridstämme davon)	1. mit Farbstoff(en)
B. Krebstiere	2. mit Konservierungsstoff(en)
C. Eier	3. koffeinhaltig
D. Fisch	4. chininhaltig
E. Erdnüsse	5. mit Süßungsmitteln
F. Soja	6. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)
G. Milch (einschließlich Laktose)	7. enthält eine Phenylalaninquelle
H. Schalenfrüchte (H1 Mandel, H2 Haselnuss, H3 Walnuss, H4 Cashewnuss, H5 Pecanuss, H6 Parnass, H7 Pistazien, H8 Macadamianuss und H9 Queenslandnuss)	8. mit Antioxidationsmitteln
I. Sellerie	9. geschwefelt
J. Senf	10. mit Phosphat
K. Sesamsamen	11. geschwärzt
L. Schwefeldioxid und Sulfite	13. mit Taurin
M. Lupinen	14. gewachst
N. Weichtiere	15. mit Nikritpökelsalz
	16. mit Geschmacksverstärker

Overview ingredients

Allergens	Additives
A. Cereals containing gluten (A1 Wheat, A2 Rye, A3 barley, A4 Oats, A5 Spelt, A6 Kamst or Hybrid strains thereof)	1. with dye(s)
B. Crustaceans	2. with preservative(s)
C. Eggs	3. Caffeinated
D. Fish	4. Containing quinine
E. Peanuts	5. with sweeteners
F. Soy	6. with one type of sugar and sweetener(s)
G. Milk (including lactose)	7. Contains a source of phenylalanine
H. Nuts (H1 Almond, H2 Hazelnut, H3 Walnut, H4 Cashew Nut, H5 Pecan Nut, H6 Parnassus, H7 Pistachios, H8 Macadamia Nut and H9 Queensland Nut)	8. with antioxidants
I. Celery	9. Sulphurous
J. Mustard	10. with phosphate
K. Sesame seeds	11. Redacted
L. Sulfur dioxide and sulphites	13. with taurine
M. Lupins	14. waxed
N. Mollusks	15. with nitrate curing salt
	16. with flavour enhancer

** Unsere Produkte können Spuren von Paprika, Gluten, Sellerie und Nüssen enthalten. **

** Wir würzen unser Fleisch sowie unsere Brägle mit Paprika, Salz und Pfeffer **

** Wir würzen unsere Pommes Frites mit Salz und Paprika **