



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 Schwarzwälder Heimat. 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 Handarbeit nach altem handwerklichem Geschick.

Wir freuen uns darauf, Sie von unserer handwerklichen 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*)

kleiner bunt gemischter Salat, auf Wunsch mit frischem Baguette
(A1), J, 2, 6, 8, 10

Flädlesuppe (*pancake strips soup*)

dünne selbstgemachte Pfannkuchenstreifen in selbstgemachter Fleischbrühe
(A1, C, G, 7, 10)

Selbstgemachte Flammkuchenzigarren (*homemade tarte flamee cigars*)

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

Schon gewusst?

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



Klassiker aus Omas Küche (classics from grandma's kitchen)

Selbstgemachte Schwäbische Linsen mit Villingerle

(homemade swabian lentils with string sausages)

mit einem Päärle Villingerle, frischen selbstgemachten Spätzle und selbstgemachten Linsen an einer Salatgarnitur, wahlweise mit Alpirsbacher Klostersenf

(A1, C, J, L, 2, 6, 7, 14, 16)

Selbstgemachte Maultaschen (auch vegetarisch erhältlich)

(homemade swabian ravioli)

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

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

Oma Ediths Kässpätzle (auch vegetarisch erhältlich)

(grandma Ediths chees spaetzle)

nach einem alten Rezept von Oma Schwarzwälder aus frischen selbstgemachten Spätzle mit einer Speck-Zwiebelschmelze an einer Salatgarnitur

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

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

(Breaded schnitzel, gluten-free on request)

an einer Salatgarnitur, Beilage nach Wahl, auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl gratis

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

Bauernschnitzel, auf Wunsch Glutenfrei (Aufpreis 1,00)

(farmer's schnitzel, gluten-free on request)

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

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

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

(breaded turkey schnitzel, gluten-free on request)

an einer Salatgarnitur, Beilage nach Wahl, auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl gratis

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

Bunt gemischter Salatteller mit Putenstreifen

(salad plate with turky strips)

auf Wunsch mit Baguette

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

Veganes paniertes Schnitzel (vegan breaded schnitzel)

auf Pflanzenbasis an einer Salatgarnitur, Beilage nach Wahl

(A1, I, J, L, M, 1, 2, 6, 10, 16)

Klassischer Wurstsalat im Salatnescht

(classic sausage salad in a salad nest with bread)

frische Lyonerstreifen mit Gurken garniert mit Zwiebeln und Tomate auf einem Salatnescht

(A1, J, L, 2, 6, 7, 16)

Elsässer Wurstsalat im Salatnescht

(alsatian sausage salade in a salad nest with bread)

frische Lyonerstreifen mit Gurken garniert mit Zwiebeln und Tomaten mit Bergkäse auf einem Salatnescht

(A1, G, J, L, 2, 6, 7, 10, 16)



Unsere Beilagen (our supplements)

Dem Handwerk verpflichtet!

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

*Unsere Spätzle werden nach einem alten Familienrezept täglich frisch gepresst,
unsere Brägele werden frisch geschabt und auf den Punkt angebraten,
unser Gemüse sowie unsere Pommes kommen täglich frisch vom Großmarkt und
unser Kartoffelsalat wird täglich für Sie frisch hergestellt und abgeschmeckt.*

Hier schmecken Sie die Leidenschaft zum Kochen.

*Pommes Frites (**french fries**)
Selbstgemachte Spätzle (**homemade spaetzle**)
Brägele (Bratkartoffeln) (**fried potatoes**)
Speck-Brägele (Bratkartoffeln mit Speck) (**fried potatoes with bacon**)
saisonales Gemüse (**vegetables**)
Kartoffelsalat (**homemade potato salad**)
Gemischter Salat (**mixed salad**)*

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.

*Bratensoße (**homemade gravy**)
Rahmsoße (**cream sauce**)
Champignonrahmsoße (**mushroom cream sauce**)
Kirsch-Speck-Soße (**cherry and bacon sauce**)
Pfeffer-Rahm-Soße (**pepper cream sauce**)*



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 Kaffeeariation der Schweizer Kaffeerösterei Chicco d'Oro.

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

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

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

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

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

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

Schokoladen Creme (*chocolate cream*)

(Schokoladen-Sahne-Mascarpone-Creme und Löffelbiskuit)

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

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

(Weiße Schokoladen-Sahne-Mascarpone-Creme, Löffelbiskuit und Mandarinen)

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

Vegane Creme auf Maracujaspiegel (*Vegan cream on passion fruit mirror*)

(Vegane Creme auf Haferbasis auf einem Maracujaspiegel)

(A4, 6, 16)

Schon gewusst?

Für unsere kleinen Gäste haben wir im Obergeschoss eine separate Unisex Kindertoilette mit Wickelkommode, die ebenfalls für gehandicappte 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.

Schon gewusst?

Unsere Flammkuchenvariationen sind für Sie auch nach den Küchenschließzeiten erhältlich.



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)

Schwarzwälder Art (*black forest style*)

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck & Käse
(A1, G, M, 2, 7, 10, 15)

Bauern Art (*farmer's style*)

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, Brätele & Käse
(A1, G, M, 2, 7, 10, 15)

Winzer Art (*winemaker's style*)

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, Weintrauben & Ziegenkäse
(A1, G, 2, 7, 10, 15, 16)

Italieneischer Art (*italian style (vegetarian)*)

mit Tomate, Mozzarella, Pesto & frischem Basilikum
(A1, G, 2, 6, 10, 16)

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

mit frischen selbstgemachten Spätzle, Käse & Röstzwiebeln, wahlweise mit Speck
(A1, C, G, 2, (7,) 10, 15)

Hergottsbescheisserle Flammkuchen (*hergottsbescheisserle style*)

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, selbstgemachte Maultasche in Scheiben & Käse auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich
(A1, C, G, J, 2, 6, 7, 10, 14)

Mediterraner Flammkuchen (*mediterranean style (vegetarian)*)

mit roten Zwiebeln, Peperoni, Paprika, Oliven und Ziegenkäse
(A1, G, L, 2, 6, 10, 16)

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

mit Ziegenkäse und Preiselbeeren, wahlweise mit Speck
(A1, G, M, 2, 6, (7), 10, (15), 16)

Veganer Flammkuchen (*vegan style*)

mit roten Zwiebeln, Tomate, Paprika, Zucchini & Champignons auf veganem Schmand
(A1, F, L, 7, 16)

Süßer Flammkuchen (*sweet style*)

mit Apfel, Zimt, Zucker & Honig
(A1, G, L, 2, 6, 16)



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 Brägele mit Paprika, Salz und Pfeffer **

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