



Liebe Gäste,

herzlich Willkommen
an der Donauquelle und St. Martinskapelle!

In dritter Generation führen wir unser Höhengasthaus
und servieren Ihnen Schwarzwälder Spezialitäten
und Kolmenhof-Leckereien.

Beim Einkauf achten wir sehr auf Regionalität:
fangfrische Schwarzwaldforellen, Fleisch- und Wurstwaren von heimischen
Metzgern, Wild aus heimischen Wäldern, Weine und Hochprozentiges
größtenteils aus dem Schwarzwald oder aus Badischen Weingegenden.

Seit August 2023 verwöhnt Sie unser erfahrener Küchenchef
Bernard Chauvet.

Der Kolmenhof verfügt über zehn atmosphärisch eingerichtete Gästezimmer
zum Wohlfühlen & Entspannen, eine neue Sauna im Chaletstil, unser
gemütliches Freizeitzimmer mit Bibliothek und Spielesammlung und ein
tolles Kinderspielzimmer mit Spielhäusle.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit im Kolmenhof!
Ihre Gastgeber Katharina & Christoph Dold und das Kolmenhof-Team

Jemanden zu Gaste zu laden,
heißt für sein Glück zu sorgen,
solange er unter unserem Dache weilt.

Brillat-Savarin

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo & Di & Fr 12 – 20 Uhr

Mi & Do Ruhetag

Apéritif-Empfehlung:

Kolmenhof-Sekt mit Likör
 wahlweise Pfirsich, Waldbeere oder Rose
 0,1l 6,50 €

Aus unserem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Flädle und feinem Gemüse 6,40 €

Festtagssuppe: Rinderkraftbrühe mit Flädle, Markklößchen und Maultäschle 7,20 €

Lauch Cremesuppe mit kleinem Semmelknödel 6,80 €

Knackige Salate mit Sauerrahmdressing oder Balsamicodressing

Kleiner gemischter Salat 6,50 €

Knusprige Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung,
dazu Blattsalat und Kräuterquark 18,50 €

Knusprige Karotten-Gemügesticks in Sesamhülle
dazu Blattsalat und Guacamole, vegan 19,50 €

Gemischte Blattsalate mit geräucherten Forellenfilets
und Preiselbeer-Meerrettichsahne, dazu hausgebackenes Brot 20,80 €

Gemischte Blattsalate mit Rote Beete Schnitzel und Mayonnaise (vegan) 18,50 €

Vegetarisch & vegan

Kässpätzle mit Bergkäse, dazu Röstzwiebeln und Salat 16,50 €

„Rösti Kolmenhof“
Kartoffelrösti mit Brokkoli, Champignonrahmsauce und Bergkäse überbacken 18,50 €

Auberginentaschen gefüllt mit Gemüsereis
auf Ratatouille Gemüse und Sellerie-Karotten-Stroh, vegan 18,50 €

Gemüsestrudel auf provenzalischem Gemüsebett 17,50 €

Sous-vide gegarter Orangen-Chicorée auf Spinat-Graupenragout 17,80 €

Kleine Portionen sind von fast allen Speisen erhältlich.

Viele unserer Gerichte sind für Allergiker mit Zöliakie 100% glutenfrei genießbar, manche benötigen kleinere Änderungen und sind nach Absprache mit der Küche möglich.

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit. Wir beraten Sie gerne.

Unser Allergene-Ordner inkl. der Zusatzstoffe steht für Sie bereit. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal danach.

Kolmenhof-Gaumenfreuden	Fleisch aus unserer Region
<hr/>	
Schwäbische Maultaschen gebraten mit geschmälzten Zwiebeln und Salat	16,80 €
Frische Bauernbratwurst mit Salat, Kolmenhof-Brot & Bratensauce	16,50 €
mit Salat, Pommes Frites, dazu Alpirsbacher Biersenf	17,50 €
Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Salat	20,50 €
Filetpfanne: Drei kleine Schweinefilets in Champignonrahmsauce, dazu feine Speckwürfeln, Spätzle und Salat	24,80 €
Sauerbraten auf Gemüse der Saison, dazu Spätzle	23,50 €
Geschmorter Kalbsrollbraten in Champignonrahmsauce mit Wurzelgemüse und Croquetten	24,50 €
Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, dazu Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	20,50 €
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Grilltomate, Pommes und Salat	31,00 €
Pfeffersteak mit zerstoßenem schwarzem Pfeffer, scharf dazu Kartoffel-Wedges, Kräuterquark und Salat	31,00 €
Steak und Salat Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und großer Salatbeilage	31,00 €
Fischspezialitäten	
<hr/>	
Forelle „Müllerin Art“ in Mandelbutter gebraten mit Salzkartoffeln und Salat	25,80 €
Ganze Forelle „blau“ in Weißweinsud pochiert mit Salzkartoffeln und Salat	25,80 €
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Meerrettichsahne, Butter und Brot	19,80 €
Zünftige Vesper	mit hausgebackenem Brot mit Buttermilch und Leinsamen
<hr/>	
Ein Paar geräucherte Bratwürste mit Essiggurke	8,50 €
Original geräucherter Schwarzwälder Schinken mit Essiggurke und Butter	13,80 €
Gütenbacher Bio-Bergkäse mit Essiggurke und Butter	13,80 €
Holzällersalat: Wurstsalat mit Käse, Essiggurke, Zwiebeln und Tomate an würziger Sauce	mit Brot 11,80 €
	oder mit Pommes 13,80 €



Fragt unser Service-Team nach unserer Kinderkarte mit leckeren Gerichten für euch, Malsachen und unserem coolen Kinderspielzimmer. Für Notfälle gibt es Lätzchen und Windeln bei uns.

Wild aus heimischen Wäldern auf unserer Tageskarte je nach Verfügbarkeit

Süße Naschereien

[Kann Spuren von Nüssen oder Soja enthalten]

Kugel Eis, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss	2,20 €
„Wichtel“ für Kinder, 2 Kugeln Eis mit Smarties, Waffel und Sahne	5,40 €
Gemischtes Eis, drei Kugeln nach Wahl	6,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne, drei Kugeln nach Wahl	7,30 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	8,30 €
Kugel Eis mit Eierlikör	3,80 €
Coup Dänemark: 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	7,50 €
Hausgemachtes Sorbet 1 Kugel: zur Auswahl Himbeere, Erdbeere, Brombeere, Passionsfrucht	2,50 €

SORBET & SEKT: [lactosefrei]

Eine Kugel Sorbet nach Wahl im Champagnerkelch mit Sekt aufgefüllt Sorten: Himbeere, Brombeere, Erdbeere, Passionsfrucht	7,20 €
---	--------

Speisen und Kuchen zum Mitnehmen:

Der Umwelt zuliebe bitten wir Sie, geeignetes Geschirr von zu Hause mitzubringen, da wir auf Plastik- oder Aluminium-Verpackungen verzichten wollen.

Sollten Sie spontan Speisen oder Kuchen mitnehmen, können wir Ihnen unsere Food-Box, die biologisch abbaubar ist, gegen eine Gebühr von 0,50 € anbieten.