

, Schmecken Sie den Süden

Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch. Jedes unserer „Schmeck den Süden“-Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht das Baden-Württembergische Naturparksymbol, mit dem das Gericht gekennzeichnet ist und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie.

Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft.

Lassen Sie es sich schmecken!



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



Ein kleiner Auszug von unseren „Schmeck den Süden“-Lieferanten:

Backwaren: Bäckerei Gutmann Utzenfeld

Bier: Ganter Brauerei Freiburg

Butter: Bauernhof Gutmann aus Untermulden

Edelbrände: Marder, Unteralpfen

Fangfrischer Fisch: Forellenzucht Drafehn in Seelbach

Gemüse und Obst: Weingut Wassmer in Bad Krozingen - Schlatt

Honig: Kiefer, Böllen

Konfitüre: Faller Konfitüren Utzenfeld

Schnäpse: Stiegeler Aitern

Wasser: Lieler Schlossbrunnen, Schliengen

Weine: aus Baden - Markgräflerland und dem Kaiserstuhl

Wild aus der Jagd rund um den Belchen und Böllen von Beckert & Kiefer

Wurst und Fleischspezialitäten von Freiburger Frischwaren

Bei einer Lebensmittelunverträglichkeit sprechen sie bitte unseren Service an.

Aperitif:

Limette – Ingwer
4,80 € (alkoholfrei)

Sherry medium oder fino
4,80 €

Sekt Rhabarber
6,50 €

Limoncello-Spritz
7,20 €

Lillet Wild Berry
7,20 €

Weinempfehlung:

¼ Durbacher Riesling trocken 5,50 €

¼ Hügelheimer Spätburgunder tr. 5,80 €

¼ Oberrotweiler Ruländer 5,50 €

Menü:



Bärlauch & Lachs

Geräucherter Wildwasserlachs | Bärlauchmousse
Blattsalate
14€

~

Geschmorte Lammkeule

Bohnen | Rosmarin | Kartoffelgratin
27 €

~



Weißes Schokoladen Darsait

Rhabarberkompott | Sesam - Karamellgebäck
10 €

Menüpreis:

48 €



Vorspeisen:



Bunter Salatteller

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

7 €



Bärlauch & Lachs

geräucherter Wildwasserlachs | Bärlauchmousse | Blattsalate

14€



Carpaccio vom heimischen Weiderind

Balsamico | Olivenöl | gehobelter Parmesan | Blattsalate

15 €



Suppen:

Tagessuppe
auf Anfrage

5 €



Badische Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter

6 €



Särlauchcremesuppe

Black Tiger Garnele

8 €

Kindergerichte:

Teller Pommes

6 €



Teller Spätzle mit Rahmsauce

7 €



Kinderschnitzel mit Pommes frites

12 €



Vegetarisch:



Karamellierter Ziegenkäse

Grillgemüse | Mediterrane Kräuter | Rosmarinpüree

21 €



Bärlauch - Tortellini

gebackene Strauchtomaten | Parmesan | Risotto

20 €

Fisch:



Schwarzwaldforelle „blau“ oder „Müllerin Art“

Gemüse | zerlassene Butter (blau) | Salzkartoffeln

25 €

Gebratenes Lachsfilet

Rieslingsoße | Frühlingsgemüse | schwarze Nudeln

28 €

Gebratenes Kabeljau - Rückenfilet

Krustentierschaum | Black Tigergarnele | buntes Gemüse | Bärlauchrisotto

29 €



Hauptgerichte: 

Jägerschnitzel

Schweinerückensteak | Champignonrahmsauce | Gemüse | Pommes frites
21 €

Kalbsrückensteak vom Grill

Cognacrahmsauce | Frühlingsgemüse | Spätzle
26 €

 *Gekochte Schulter vom heimischen Weiderind*

pikante Meerrettichsauce | Preiselbeeren | Gemüse | Bouillonkartoffeln
26 €



Rumpsteak vom Grill

Kräuterbutter | Grilltomate | Speckbohnen | Pommes frites
27 €

Pordon bleu vom Kalb

Schwarzwälder Schinken | Bergkäse | Gemüse | Pommes frites
29 €



Rinderbacke & Rinderfilet

buntes Gemüse | Rosmarinpüree
35 €

Tranchierter Lammrücken

Bärlauchkruste | Provenzalisches Gemüse | Rosmarinpüree
36 €



Zweierlei vom heimischen Wild

Geschmorter Hirsch und kurzgebratenes vom Reh

Preiselbeer Birne | Apfelrotkraut | Spätzle
36 €



Dessert:



Crème Karamell

Pochiert | Karamell | Physalis

6 €



Weißes Schokoladen Parfait

Rhabarberkompott | Sesam - Karamellgebäck

10 €



Crème Brûlée

Bourbon - Vanille | Fruchtsorbet | Karamell

12 €



Eis:

Gemischtes Eis mit Sahne

Erdbeer | Vanille | Schokolade

6,- €

Nussknacker

Walnußeis | Schokoladeneis | Sahne

8,5 €

Coupe Dänemark

Vanilleeis | Schokoladensoße | Sahne

7,- €

Schwarzwaldbecher

Kirschen | Vanille-, Schokoladeneis | Kirschwasser | Sahne

9,- €

