

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

Wildspezialitäten: aus der Jagd rund um den Belchen von Beckert & Seger

Wurst und Fleischspezialitäten von Freiburger Frischwaren

Bei einer Lebensmittelunverträglichkeit sprechen sie bitte unseren Service an.

Aperitif:

Limette – Ingwer
4,5 € (alkoholfrei)

Sherry medium oder fino
4,5 €

Hugo
6,8 €

Menü:



Spargel - Zanna Potta
Petersilie | Black Tiger Garnele | Blattsalate
11 €

~



Medaillons vom Schweinefilet
Schwarzwälder Schinken | Markgräfler Spargel | Rosmarinpüree
26 €

~



Rhabarberkompott
Joghurt – Pfefferminzeis | Baiser | Schokolade
8 €

Menüpreis:
43 €



Vorspeisen:



Bunter Salatteller

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

6 €

Zweierlei vom Ziegenkäse

Mango – Ingwer - Maracujachutney | Blattsalate

10 €



Spargel - Zanna Totta

Petersilie | Black Tiger Garnele | Blattsalate

11 €



Carpaccio vom heimischen Weiderind

Balsamico | Olivenöl | gehobelter Parmesan | Blattsalate

14 €



Suppen:

Tagessuppe

auf Anfrage

5 €



Badische Flädlesuppe

Rinderbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter

5 €



Geschäumte Spargelcremesuppe

Markgräfler Spargel | Schnittlauch | Brot

6 €

Kindergerichte:

Teller Pommes

5 €



Teller Spätzle mit Rahmsauce

6 €



Kinderschnitzel mit Pommes frites

9 €



★★★★★

Markgräfler Spargel:



Portion Markgräfler Spargel

Sauce Hollandaise | Kartoffeln

22 €

dazu empfehlen wir:

- Gemischter Schwarzwälder Schinken 7 €
- Paniertes Schweineschnitzel 8 €
- Kalbsrückensteak vom Grill 10 €
- Rumpsteak vom heimischen Rind 13 €

Vegetarisch:

Ravioli

Spinat | Ricotta | Parmesan | Spargel – Risotto | Gemüse

17 €

Fisch:

Norwegisches Lachsfilet

Spargelrisotto | Black Tiger Garnele | buntes Gemüse

25 €



Schwarzwaldforelle

„blau“ oder „Müllerin Art“

Gemüse | zerlassene Butter (blau) | Salzkartoffeln

21 €



Hauptgerichte:



Jägerschnitzel

Schweinerückensteak | Champignonrahmsauce | Gemüse | Pommes frites

19 €

Kalbsrückensteak

Cognacrahmsauce | buntes Gemüse | Spätzle

26 €



Rumpsteak vom heimischen Weiderind

Kräuterbutter | Grilltomate | Speckbohnen | Pommes frites

27 €



Kalbskopfbäckle geschmort

Spätburgundersauce | buntes Gemüse | Spätzle

25 €



Medaillon vom Rinderfilet

Kräuter | mediterranes Gemüse | Pommes von Süßkartoffeln

34 €



Dessert.

Crème Karamell

Pochiert | Karamell | Physalis

6,- €



Rhabarberkompott

Joghurt – Pfefferminzeis | Baiser | Schokolade

8 €



Kolunder - Schokoladenmousse

Rhabarbersorbet | Pfefferminze

9 €



Crème Brûlée

Bourbon - Vanille | Erdbeersorbet

9,- €



Eis:

Gemischtes Eis mit Sahne

Erdbeer | Vanille | Schokolade

5,- €

Nussknacker

Walnußeis | Schokoladeneis | Sahne

6,- €

Coupe Dänemark

Vanilleeis | Schokoladensoße | Sahne

6,- €

Schwarzwaldbecher

Kirschen | Vanille-, Schokoladeneis | Kirschwasser | Sahne

7,- €

