

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:

Erfrischungslimo auf Eis (*alkoholfrei; verschiedene Sorten*)
Limette – Ingwer, Himbeer – Minze, Holunderbeere,
Sauerkirsche - Ingwer
4,80 €

Sommer Aperitif mit Sekt und Grenadine
5,80 €

Aperol – Maracuja
6,50 €

Menü:



Burrata

Rucola | lauwarme Kirschtomaten | Balsamico | Basilikum

12 €

~



Medaillons vom Schweinefilet

„Saltim Bocca Schwarzwälder Art“

Schinkenblatt | Salbei | Brokkoli | Tomatenrisotto

24 €

~



Aprikosenragout

Joghurt – Pfefferminzeis | Baiser | Schokolade

8 €

Menüpreis:

42 €



Vorspeisen:



Bunter Salatteller

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

6 €

Gebeizter Sommerlachs

gerösteter Sesam | Honig – Senfsoße | Blattsalate

11 €

Burrata

Rucola | lauwarme Kirschtomaten | Balsamico | Basilikum

11 €



Carpaccio vom heimischen Weiderind

Balsamico | Olivenöl | gehobelter Parmesan | Blattsalate

14 €



Suppen:

Tagessuppe
auf Anfrage
5 €



Badische Flädlesuppe
Rinderbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter
5 €

Kindergerichte:

Teller Pommes
5 €



Teller Spätzle mit Rahmsauce
6 €



Kinderschnitzel mit Pommes frites
9 €

Vegetarisch:


Ravioli
Spinat | Ricotta | Parmesan | Tomatenrisotto | Gemüse
17 €




Sommerteller:

Schweinerückensteak vom Grill
Kräuterbutter | Blatt- Rohkostsalate | Bauernbrot
17 €

Lachsfilet auf der Haut gebraten
Blatt- Rohkostsalate | Bauernbrot
19 €

 *Rumpsteak vom heimischen Rind*
Kräuterbutter | Blatt- Rohkostsalate | Bauernbrot
22 €

Fisch:

 *Schwarzwaldforelle „blau“ oder „Müllerin Art“*
Gemüse | zerlassene Butter (blau) | Salzkartoffeln
21 €

Dorade Royal
Tomaten – Olivenragout | Kräuter | Rosmarinkartoffeln
24 €

Norwegisches Lachsfilet gebraten
Brokkoli | feine Nudeln
25 €



Hauptgerichte:



Jägerschnitzel

Schweinerückensteak | Champignonrahmsauce | Gemüse | Pommes frites

19 €



Kalbskopfbäckle geschmort

Spätburgundersauce | buntes Gemüse | Spätzle

25 €

Kalbsrückensteak

Cognacrahmsauce | buntes Gemüse | Spätzle

26 €



Rumpsteak vom heimischen Weiderind

Kräuterbutter | Grilltomate | Speckbohnen | Pommes frites

27 €



Medaillon vom Rinderfilet

Kräuter | mediterranes Gemüse | Pommes von Süßkartoffeln

34 €



Dessert.

Crème Karamell

Pochiert | Karamell | Physalis

6,- €



Aprikosenragout

Joghurt – Pfefferminzeis | Baiser | Schokolade

8 €



Kolanderblüten - Zanna Potta

Maracujasorbet | Wassermelone

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,- €

