

## *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  
6 €

Aperol – Maracuja  
7 €

Limoncello-Spritz  
7 €

## *Menü:*

### *Burrata*

Rucola | lauwarme Kirschtomaten | Balsamico | Basilikum  
12 €

~



### *Medaillons vom Schweinefilet*

Pfifferling Rahmsoße | Sommergemüse | Kartoffelrösti  
24 €

~

### *Vanille - Limetten - Mascarpone*

geeister Pfirsich | Mandelkrokant  
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*

Rinderkraftbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter

5 €



*Pfifferlingcremesuppe*

heimische Pfifferlinge | Kräuter

7 €

## Kindergerichte:

*Teller Pommes*

5 €



*Teller Spätzle mit Rahmsauce*

6 €



*Kinderschnitzel mit Pommes frites*

9 €

## Vegetarisch:

*Pfifferlinge à la crème*

Parmesan | Brokkoli | Spätzle

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 | Pfifferlinge | 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,- €

*Zitronensorbet*

Winzersekt | Frucht

8 €

*Vanille - Limetten - Mascarpone*

geeister Pfirsich | Mandelkrokant

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,- €

