

## *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  
4,80 € (alkoholfrei)

Sherry medium oder fino  
4,80 €

Kir Royal  
6,- €

## *Menü:*



### *Kürbiscremesuppe*

Hokkaidokürbis | Steirisches Kernöl | Kürbiskerne

6 €

~



### *Braten von der Wildschweinkeule*

Wacholder | eingelegtes Rotkraut | geschmälzte Klöße

25 €

~



### *Eingekochtes Zsaumenkompott*

Bourbon – Vanilleeis | karamellisierte Kerne | Sahne

8 €

Menüpreis:

38 €



## Vorspeisen:



### *Bunter Salatteller*

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

6 €



### *Markgräfler Feldsalat*

Parmesan | Speck | Croutons | Balsamico

10 €



### *Schwarzwälder Schinken - Hokkaidokürbis*

Cumberlandsauce | kleines Kürbissüppchen | Chutney | Blattsalatbukett

12 €



### *Carpaccio vom heimischen Weiderind*

Balsamico | Olivenöl | gehobelter Parmesan | Blattsalate

14 €



## Suppen:

*Tagessuppe*

auf Anfrage

5 €



*Badische Flädlesuppe*

Rinderkraftbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter

5 €



*Kürbiscremesuppe*

Hokkaidokürbis | Steirisches Kernöl | Kürbiskerne

6 €

## Kindergерichte:

*Teller Pommes*

5 €



*Teller Spätzle mit Rahmsauce*

6 €



*Kinderschnitzel mit Pommes frites*

9 €



## *Wild aus heimischer Jagd:*



### *Braten von der Wildschweinkeule*

Wacholder | Bergthymian | eingelegtes Rotkraut | geschmälzte Klöße

25 €



### *Geschmortes Wildscheinragout*

Preiselbeerbirne | eingelegtes Rotkraut | Spätzle

26 €



### *Rehrücken am Stück gebraten*

Preiselbeerbirne | eingelegtes Rotkraut | Waldpilzrisotto

36 €

## *Vegetarisch:*

### *Gebratene Kürbisspalten*

Brokkoli | Balsamico - Glace | Waldpilzrisotto

17 €

## *Fisch:*

### *Länderfilet auf der Haut gebraten*

Rieslingsoße | Kürbis | Waldpilzrisotto

24 €



### *Schwarzwaldforelle*

„blau“ oder „Müllerin Art“

buntes Gemüse | zerlassene Butter (blau) | Salzkartoffeln

22 €



## *Hauptgerichte:*



### *Jägerschnitzel*

Schweinerückensteak | Champignonrahmsauce | Gemüse | Pommes frites

19 €

### *Kalbskopfbäckle geschmort*

Spätburgundersauce | buntes Gemüse | Spätzle

25 €

### *Kalbsrückensteak vom Grill*

Cognacrahmsauce | Herbstgemüse | 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,- €



*Eingekochtes Zflaumenkompott*

Bourbon – Vanilleeis | karamellisierte Kerne | Sahne

8 €



*Pfirsichragout*

Hausgemachtes Joghurteis | geröstete Mandeln

8 €



*Crème Brûlée*

Bourbon - Vanille | Sorbet vom Weinbergpfirsich

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,- €

