

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 Böllenvon Beckert & Kiefer

Wurst und Fleischspezialitäten von Freiburger Frischwaren

Bei einer Lebensmittelunverträglichkeit sprechen sie bitte unseren Service an.

Aperitif:

Sherry medium oder fino
5,40 €

Sekt Mandarine
6,- €

Menü:

Geräucherter Heilbutt

Meerrettich | Gurke | Wintersalatbukett
12 €

~



Entenbrust vom Grill

Apfel | Wirsing | Süßkartoffelcreme
27 €

~

Joghurt - Vanille mousse

Glühwein | Beeren | Grand Marnier
9 €

Menüpreis:
46 €



Vorspeisen:



Bunter Salatteller

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

6 €



Markgräfler Feldsalat

Parmesan | Speck | Croutons | Balsamico

10 €

Geräucherter Heilbutt

Meerrettich | Gurke | Wintersalatbukett

12 €



Carpaccio vom heimischen Weiderind

Balsamico | Olivenöl | gehobelter Parmesan | Blattsalate

14 €



Suppen:



Badische Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter

6 €



Kürbiscremesuppe

Hokkaidokürbis | Steirisches Kernöl | Kürbiskerne

6 €

Tom Kha Gai

Hühnerbrühe | Kokosmilch | Champignons

7 €

Kindergerichte:

Teller Pommes

5 €



Teller Spätzle mit Rahmsauce

6 €




Kinderschnitzel mit Pommes frites

9 €



Wild aus heimischer Jagd:

 *Zweierlei Gams Medaillon und geschmort (Aitern - Rollsbach - Belchen)*

Preiselbeer Birne | eingelegtes Rotkraut | Spätzle

27 €

Vegetarisch:



Gebäckene Rotkohlknödel

Kürbis | Birnen | Preiselbeeren

18 €

Rote Bete - Ziegenkäse Margherite

Wirsing | Kartoffel | Trüffel

20 €

Fisch:

Lachsfilet gebraten

Rieslingsoße | Kürbis | Basmatireis

25 €



Schwarzwaldforelle

„blau“ oder „Müllerin Art“

Winter - Gemüse | zerlassene Butter (blau) | Salzkartoffeln

22 €



Hauptgerichte:



Jägerschnitzel

Schweinerückensteak | Champignonrahmsoße | Gemüse | Pommes frites
19 €

Medaillons vom Schweinefilet

Sauerkirschensoße | Brokkoli | Nudeln
24 €

Kalbskopfbäckle geschmort

Spätburgundersoße | buntes Gemüse | Spätzle
25 €

Kalbsrückensteak vom Grill

Cognacrahmsoße | Wintergemüse | 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,- €



Waldhonig - Cranberry - Parfait

Bisquite | Kürbiskrokant | Apfel

9 €

Joghurt - Vanillemousse

Glühwein | Beeren | Grand Marnier

9 €



Crème Brûlée

Bourbon - Vanille | Orangen | Sorbet

10,- €



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,- €

