

## *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



***Bei einer Lebensmittelunverträglichkeit sprechen sie bitte unseren Service an.***

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

## *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

32 €

*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,- €

