

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!



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:

Limette – Ingwer
4,80 € (alkoholfrei)

Sherry medium oder fino
5,40 €

Sekt Rhabarber
6,- €

Lillet Wild Berry
7,20 €

Weinempfehlung:

¼ Durbacher Riesling trocken 5,50 €


¼ Arndt Köbelin Rivaner 7,50 €

¼ Oberrotweiler Ruländer 5,50 €

Menü:

 *Karamellisierte Ziegenfrischkäse*
Wildkräutersalat | Honig – Chilib dressing | Spargel
12 €

~

 *Medaillons vom Schweinefilet*
Schwarzwälder Schinken | Markgräfler Spargel
Sauce Hollandaise | Bärlauchrisotto
27 €

~

 *Rhabarberkompott*
Bourbon Vanilleeis | Baiser | Schokolade
9 €

Menüpreis:
46 €



Vorspeisen:



Bunter Salatteller

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

6 €



Bärlauch - Anti Pasti

Frischkäse | Süpple | Black Tiger Garnele | Paprika

11 €

Karamellisierter Ziegenfrischkäse

Wildkräutersalat | Honig – Chiliblanc Dressing | Spargel

12 €



Carpaccio vom heimischen Weiderind

Balsamico | Olivenöl | gehobelter Parmesan | Blattsalate

14 €



Suppen:



Badische Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter

6 €



Bärlauchsuppe

Black Tiger Garnele

7 €



Geschäumte Spargelcremesuppe

Markgräfler Spargel | Schnittlauch

7 €

Kindergerichte:

Teller Pommes

5 €



Teller Spätzle mit Rahmsauce

6 €



Kinderschnitzel mit Pommes frites

9 €



Markgräfler Spargel:



Portion Markgräfler Spargel

Sauce Hollandaise | Kartoffeln

24 €

dazu empfehlen wir:

- Gemischter Schwarzwälder Schinken 7 €
- Paniertes Schweineschnitzel 8 €
- Kalbsrückensteak vom Grill 10 €
- Rumpsteak vom heimischen Rind 13 €

Vegetarisch:

Frischkäse - Rucola - Ravioli

Parmesan | Gemüse | Spargel – Risotto

19 €

Fisch:

Rotbarsch vom Grill

Rieslingschaum | Parmesan | Spargelrisotto

25 €



Schwarzwaldforelle

„blau“ oder „Müllerin Art“

Frühlingsgemüse | zerlassene Butter (blau) | Salzkartoffeln

23 €



Hauptgerichte:



Jägerschnitzel

Schweinerückensteak | Champignonrahmsauce | Gemüse | Pommes frites

19 €

Kalbsrückensteak vom Grill

Cognacrahmsauce | Frühlingsgemüse | Spätzle

26 €



Rumpsteak vom heimischen Weiderind

Kräuterbutter | Grilltomate | Speckbohnen | Pommes frites

27 €



Medaillon vom Rinderfilet

Kräuter | mediterranes Gemüse | Pommes von Süßkartoffeln

34 €

Tranchierter Lammrücken

Bärlauchkruste | Provenzalisches Gemüse | Kartoffelgratin

34 €



Dessert.



Crème Karamell

Pochiert | Karamell | Physalis

6 €



Rhabarberkompott

Bourbon Vanilleeis | Baiser | Schokolade

9 €



Crème Brûlée

Bourbon - Vanille | Erdbeeren | Karamell

12 €



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,- €

