

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:

Limette – Ingwer
4,80 € (alkoholfrei)

Sherry medium oder fino
4,80 €

Limoncello-Spritz
7,20 €

Lillet Wild Berry
7,20 €

Weinempfehlung:

¼ Durbacher Riesling trocken 5,50 €

¼ Arndt Köbelin Rivaner 7,50 €

¼ Oberrotweiler Ruländer 5,50 €

Menü:



Kürbiscremesuppe

Hokkaidokürbis | Steirisches Kernöl | Kürbiskerne
7 €

~

Braten vom Belchenreh

Preiselbeer Birne | eingelegtes Rotkraut | Spätzle
30 €

~



Eingekochtes Pflaumenkompott

Bourbon – Vanilleeis | karamellierte Kerne
9 €

Menüpreis:
45 €



Vorspeisen:



Bunter Salatteller

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

6 €



Blattsalatbukett

Hausdressing | Pfifferlinge | Kirschtomaten

10 €



Hausgeräucherter Wildschweinschinken

Cumberlandsauce | kleines Kürbissüppchen | Blattsalatbukett

14 €



Carpaccio vom heimischen Weiderind

Balsamico | Olivenöl | gehobelter Parmesan | Blattsalate

14 €



Suppen:

Tagessuppe

5 €



Badische Flädlesuppe

Rinderbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter

6 €



Kürbiscremesuppe

Hokkaidokürbis | Steirisches Kernöl | Kürbiskerne

7 €

Kindergerichte:

Teller Pommes

5 €



Teller Spätzle mit Rahmsauce

6 €



Kinderschnitzel mit Pommes frites

9 €



Vegetarisch:



Zifferlinge a la creme
Strauchtomaten | Rösti
21 €

Fisch



Schwarzwaldforelle „blau“ oder „Müllerin Art“
Gemüse | zerlassene Butter (blau) | Salzkartoffeln
23 €

Gebratene Dorade Royal
Rieslingschaum | buntes Gemüse | Waldpilzrisotto
25 €



Hauptgerichte:



Jägerschnitzel

Schweinerückensteak | Champignonrahmsoße | Gemüse | Pommes frites

19 €

Kalbsrückensteak vom Grill

Cognacrahmsoße | Sommergemüse | Spätzle

26 €



Rumpsteak vom heimischen Weiderind

Kräuterbutter | Grilltomate | Speckbohnen | Pommes frites

27 €

Gordon bleu vom Kalb

Schwarzwälder Schinken | Bergkäse | Gemüse | Pommes frites

29 €



Rehrücken

Preiselbeerbirne | Apfelrotkraut | Waldpilzrisotto

36 €



Dessert.



Crème Karamell

Pochiert | Karamell | Physalis

6 €



Flaumenragout

Bourbon Vanille Eis | geröstete Nüsse

9 €

Crème Brûlée

Bourbon - Vanille | Fruchtsorbet | 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,- €

