

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
geschmelzte Kartoffelklöße
30 €

~



Kürbiskern Parfait

Waldbeeren | Kürbiskernöl | Karamellgebäck
9 €

Menüpreis:
45 €



Vorspeisen:



Bunter Salatteller

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

6 €



Markgräfler Feldsalat

Parmesan | Speck | Croutons | Balsamico

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:



Gebratene Kürbisspalten

Tortellini | Gemüse | Waldpilzrisotto

21 €



Fisch:



Schwarzwaldforelle „blau“ oder „Müllerin Art“

Gemüse | zerlassene Butter (blau) | Salzkartoffeln

23 €

Gebratene Dorade Royal

Rieslingschaum | buntes Gemüse | Waldpilzrisotto

25 €

Lachsfilet auf der Haut gebraten

Kürbis – Apfel – Ingwergemüse | schwarze Nudeln

26 €

Hinterwälder Weiderind:



Tafelspitzbrühe vom Hinterwälder Weiderind

Rinderklößchen | Schnittlauch

6 €



Kleine Frikadelle und Ravioli vom Hinterwälder Weiderind

Parmesan | buntes Gemüse | Waldpilzrisotto

25 €



Gekochte Schulter vom Hinterwälder Weiderind

Pikante Meerrettichsoße | Preiselbeeren | Gemüsestreifen | Bouillonkartoffeln

26 €

**Biosphärengebiet
Schwarzwald**



Hinterwälder Weiderind steht für:

Fleisch aus artgerechter Haltung | faire Preise für die Landwirte | kurze Transportwege der Schlachttiere
regionale, stressarme Schlachtung | starke regionale Wirtschaft | nachhaltiger Genuss



Hauptgerichte:



Jägerschnitzel

Schweinerückensteak | Champignonrahmsoße | Gemüse | Pommes frites

19 €

Kalbsrückensteak vom Grill

Cognacrahmsoße | Sommergemüse | Spätzle

26 €



Rumpsteak vom Grill

Kräuterbutter | Grilltomate | Speckbohnen | Pommes frites

27 €

Gordon bleu vom Kalb

Schwarzwälder Schinken | Bergkäse | Gemüse | Pommes frites

29 €

Wildgerichte:



Rehragout

Preiselbeer Birne | Apfelrotkraut | Spätzle

29 €

Braten vom Felchenreh

Preiselbeer Birne | eingelegtes Rotkraut | geschmelzte Kartoffelklöße

30 €



Hirschrücken

Preiselbeer Birne | Apfelrotkraut | Waldpilzrisotto

36 €



Dessert:



Crème Karamell

Pochiert | Karamell | Physalis

6 €

Kürbiskern Parfait

Waldbeeren | Kürbiskernöl | Karamellgebäck

9 €

Black & White

Rotwein - Schokoladenkuchen | weißes Schokoladeneis | Birnen

10 €



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,- €

