

## *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 €

Wein & Tonic  
7,20 €

Kir Royal  
6,50 €

## *Weinempfehlung:*

¼ Laufener  
Weisser Burgunder trocken 5,50 €

¼ Achkarren Cabernet   
Sauvignon trocken 7,50 €

¼ Oberrotweiler Ruländer 5,50 €

## *Menü:*



### *Kürbiscremesuppe*

Hokkaidokürbis | Steirisches Kernöl | Kürbiskerne  
7 €

~

### *Geschmortes Ragout vom Belchenreh*

Preiselbeer Birne | eingelegtes Rotkraut | Spätzle  
30 €

~



### *Eingekochtes Pflaumenkompott*

Bourbon – Vanilleeis | Sesamkrokant  
9 €

Menüpreis:  
45 €



## Vorspeisen:



### *Bunter Salatteller*

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

7 €



### *Blattsalatbukett*

Honig – Senfdressing | gedünstete Pilze | Parmesan | Kirschtomaten

10 €



### *Gebeizter Lachs*

Kürbis – Apfelchutney | Kartoffel – Meerrettichcreme | Blattsalatbukett

14 €



### *Carpaccio vom heimischen Weiderind*

Balsamico | Olivenöl | gehobelter Parmesan | Blattsalate

14 €



*Suppen:*

*Tagessuppe*

6 €



*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:*



*Zweierlei vom Hokkaidokürbis*

Kürbisravioli | Gemüse | Knollensellerie - Kartoffelcreme

22 €



## *Kulinarische Hinterwälder Wochen*

Biosphärengebiet  
Schwarzwald



*Tafelspitzbrühe vom Hinterwälder Weiderind*

eigene Einlage | Schnittlauch

7 €



*Gekochte Brust vom Hinterwälder Weiderind*

pikante Meerrettichsoße | Preiselbeeren | buntes Gemüse | Bouillonkartoffeln

26 €



*Zart geschmorte Schulter vom Hinterwälder Weiderind*

buntes Gemüse | Spätzle

24 €



*Rinderrücken mit Röstzwiebeln vom Hinterwälder Weiderind*

Burgundersoße | Buschbohnen | Knollensellerie - Kartoffelcreme

29 €

Hinterwälder Wochen stehen für:

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



## *Fisch*



*Schwarzwaldforelle „blau“ oder „Müllerin Art“*

Gemüse | zerlassene Butter (blau) | Salzkartoffeln

25 €

*Gebratener Wolfsbarsch*

Rieslingschaum | buntes Gemüse | Kürbisrisotto

27 €

## *Hauptgerichte:*



*Jägerschnitzel*

Schweinerückensteak | Champignonrahmsoupe | Gemüse | Pommes frites

19 €

*Kalbsrückensteak vom Grill*

Cognacrahmsoupe | Herbstgemüse | Spätzle

26 €



*Rumpsteak vom Grill*

Kräuterbutter | Grilltomate | Speckbohnen | Pommes frites

27 €



*Rehrücken*

Preiselbeer Birne | Apfelrotkraut | Kürbisrisotto

36 €



*Dessert.*



*Crème Karamell*

Pochiert | Karamell | Physalis

7 €

*Espresso Parfait*

Waldbeeren | Mandel - Schokolade

8 €

*Slaumenragout*



Bourbon Vanille Eis | geröstete Nüsse

9 €

*Crème Brûlée*

Bourbon - Vanille | Fruchtsorbet | Karamell

12 €



*Eis:*

*Gemischtes Eis mit Sahne*

Erdbeer | Vanille | Schokolade

6,- €

*Nussknacker*

Walnußeis | Schokoladeneis | Sahne

9,- €

*Coupe Dänemark*

Vanilleeis | Schokoladensoße | Sahne

7,- €

*Schwarzwaldbecher*

Kirschen | Vanille-, Schokoladeneis | Kirschwasser | Sahne

9,- €

