

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)


Portwein Astrada Tawny
5cl | 5,40 €

Wein & Tonic
7,20 €

Sekt Mandarin
6,50 €

Weinempfehlung:

¼ Achkarrener
Grauer Burgunder trocken 5,80 €

¼ Achkarren Cabernet 
Sauvignon trocken 7,50 €

¼ Britzinger Müller Thurgau 5,50 €

Menü:



Kürbiscremesuppe

Hokkaidokürbis | Steirisches Kernöl | Kürbiskerne
7 €

~

Barabrie Entenbrust

Quitten – Apfelring | Rahmwirsingstreifen
Rote Bete – Kartoffelcreme
29 €

~



Lebkuchenmousse

Schokoladenbisquite | Glühweingelee
Gewürz - Backapfelsorbet
12 €

Menüpreis:
46 €



Vorspeisen:



Bunter Salatteller

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

7 €



Blattsalatbukett

Honig – Senfdressing | gedünstete Pilze | Parmesan | Kirschtomaten

10 €



Feldsalat vom Tuniberg

Speck & Croutons | Olivenöl – Balsamico | Parmesan

12 €



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:



Gebackene Apfelscheiben

eingelegtes Rotkraut | Preiselbeersauce | geschmelzte Kartoffelklöße

19 €



Zweierlei vom Hokkaidokürbis

Kürbisravioli | Gemüse | Knollensellerie - Kartoffelcreme

22 €



Fisch



Schwarzwaldforelle „blau“ oder „Müllerin Art“

Gemüse | zerlassene Butter (blau) | Salzkartoffeln

25 €

Gebrautes Lachsfilet mit Kräuterkruste

Rieslingschaum | buntes Gemüse | Kürbisrisotto

28 €

Rechiertes Kabeljaurückenfilet

Hummerschaum | Black Tiger Garnele | buntes Gemüse | Knollensellerie - Kartoffelcreme

29 €

Wild



Geschmortes Ragout vom Hirsch

Preiselbeer Birne | eingelegtes Rotkraut | Spätzle

30 €



Eingelegter Rehbraten

Apfelring | eingelegtes Rotkraut | geschmelzte Kartoffelklöße

30 €



Hauptgerichte:



Jägerschnitzel

Schweinerückensteak | Champignonrahmsoße | Gemüse | Pommes frites

23 €

Kalbsrückensteak vom Grill

Cognacrahmsoße | Wintergemüse | Spätzle

27 €



Gekochte Brust vom Weiderind

pikante Meerrettichsoße | Preiselbeeren | buntes Gemüse | Bouillonkartoffeln

26 €



Rumpsteak vom Grill

Kräuterbutter | Grilltomate | Speckbohnen | Pommes frites

28 €



Rinderrückensteak und geschmorte Backe

Röstzwiebeln | Ratatouille | Knollensellerie - Kartoffelcreme

32 €



Dessert:



Crème Karamell

Pochiert | Karamell | Physalis

7 €

Orangen Parfait

Grand Marnier Aroma | Waldbeeren | Mandel - Schokolade

8 €



Lebkuchenmousse

Schokoladenbiscuite | Glühweingelee

Gewürz - Backpfelsorbet

12 €

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,- €

