

## *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

Wildspezialitäten: aus der Jagd rund um den Belchen von Beckert & Seger

Wurst und Fleischspezialitäten von Freiburger Frischwaren

***Bei einer Lebensmittelunverträglichkeit sprechen sie bitte unseren Service an.***

## *Aperitif:*

Limette – Ingwer  
4,50 € (alkoholfrei)

Sherry medium oder fino  
4,50 €

Kir Royal  
5,80 €

## *Herbstmenü*



### *Kürbiscremesuppe*

Hokkaidokürbis | Steirisches Kernöl | Kürbiskerne

6 €

~

### *Braten von der Wildschweinkeule*

Wacholder | eingelegtes Rotkraut | geschmälzte Klöße

25 €

~

### *Eingekochtes Zsaumenkompott*

Bourbon – Vanilleeis | dunkler Balsamico | Krokant | Sahne

8 €

Menüpreis:

38,- €



*Vorspeisen:*



*Bunter Salatteller*

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

6 €

*Zweierlei vom Ziegenkäse*

Mango – Ingwer - Maracujachutney | Blattsalate

10 €



*Hausgeräucherter Wildschweinschinken*

Cumberlandsauce | kleines Kürbissüppchen | Blattsalatbukett

12 €



*Carpaccio vom heimischen Weiderind*

Balsamico | Olivenöl | gehobelter Parmesan | Blattsalate

13 €



## *Suppen:*

*Tagessuppe*  
auf Anfrage  
5 €



*Badische Flädlesuppe*

Rinderbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter

5 €



*Kürbiscremesuppe*

Hokkaidokürbis | Steirisches Kernöl | Kürbiskerne

6 €

## *Kindergerichte:*

*Teller Pommes*  
5 €



*Teller Spätzle mit Rahmsauce*

6 €



*Kinderschnitzel mit Pommes frites*

9 €



*Wild aus heimischer Jagd:*



*Geschmortes Rehragout*

Preiselbeerbirne | eingelegtes Rotkraut | Spätzle

26 €



*Braten von der Wildschweinkeule*

Wacholder | Bergthymian | eingelegtes Rotkraut | geschmälzte Klöße

25 €



*Rehrücken „Rosa gebraten“*

Preiselbeersöße | Kürbisravioli | Gemüse | Waldpilzrisotto

34 €

*Vegetarisch:*

*Kürbis - Ravioli*

Hokkaidokürbis | Brokkoli | Balsamico - Glace | Waldpilzrisotto

17 €

*Fisch:*

*Norwegisches Lachsfilet gebraten*

Rieslingsoße | Brokkoli | feine Nudeln

24 €



*Schwarzwaldforelle*

„blau“ oder „Müllerin Art“

gemischter Salatteller | zerlassene Butter (blau) | Salzkartoffeln

20 €



## *Hauptgerichte:*



### *Jägerschnitzel*

Schweinerückensteak | Champignonrahmsoße | Pommes frites | Salatteller

19,- €

### *Milchkalbsrückensteak*

Cognacrahmsoße | Herbstgemüse | Spätzle

25 €



### *Rumpsteak vom heimischen Weiderind*

Kräuterbutter | Grilltomate | Speckbohnen | Pommes frites

25 €



### *Kalbskopfbäckle geschmort*

Spätburgundersoße | buntes Gemüse | Spätzle

24 €



### *Medaillon vom Rinderfilet*

Kräuter | mediterranes Gemüse | Pommes von Süßkartoffeln

30 €



*Dessert.*

*Crème Karamell*

Pochiert | Karamell | Physalis

6,- €



*Eingekochtes Zflaumenkompott*

Bourbon – Vanilleeis | dunkler Balsamico | Krokant | Sahne

8 €



*Crème Brûlée*

Bourbon – Vanille | Weinbergpfirsich - Kompott und Sorbet

9,- €



*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,- €

