

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

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

Wurst und Fleischspezialitäten von Freiburger Frischwaren

Aperitif:

Erfrischungslimo auf Eis (*alkoholfrei; verschiedene Sorten*)
Holunder – Limette, Himbeer – Minze, Holunderbeere,
Sauerkirsche, Orange
4,50 €

Sommer Aperitif mit Sekt und Grenadine
5,80 €

Aperol – Maracuja
6,50 €

Sommermenü

Büffelmozzarella

Balsamico | Feigen | Olivenöl | Kirschtomaten | Rucola
11 €

~

Medaillons vom Schweinefilet

„Saltim Bocca Schwarzwälder Art“

Schinkenblatt | Salbei | Brokkoli | Oliven - Tomatenrisotto
24 €

~

Bailey 's - Schokoladenmousse

Waldbeeren | Vanille – Kokos | Sesamkrokant
8 €

Menüpreis:

42,- €



Vorspeisen:



Bunter Salatteller

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

6 €

Zweierlei vom Ziegenkäse

Mango – Ingwer - Maracujachutney | Blattsalate

10 €

Büffelmozzarella

Balsamico | Feigen | Kirschtomaten | Rucola

11 €



Carpaccio vom heimischen Weiderind

Balsamico | Olivenöl | gehobelter Parmesan | Blattsalate

13 €



Suppen:

Tagessuppe
auf Anfrage
5 €



Badische Flädlesuppe
Rinderbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter
5 €

Kindergerichte:

Teller Pommes
5 €



Teller Spätzle mit Rahmsauce
6 €



Kinderschnitzel mit Pommes frites
9 €



Sommerteller:



Schweinerückensteak vom Grill

Kräuterbutter | Blatt- Rohkostsalaten | Bauernbrot

17 €

Lachsfilet auf der Haut gebraten

Blatt- Rohkostsalaten | Bauernbrot

19 €



Rumpsteak vom heimischen Rind

Kräuterbutter | Blatt- Rohkostsalaten | Bauernbrot

21 €

Vegetarisch:

Ricotta - Rucola - Ravioli

Parmesan | Oliven – Tomatenrisotto | Pesto

17 €

Fisch:

Norwegisches Lachsfilet gebraten

Rieslingsoße | Brokkoli | feine Nudeln

24 €



Schwarzwaldforelle

„blau“ oder „Müllerin Art“

Salzkartoffeln | zerlassene Butter | gemischter Salatteller

20 €



Hauptgerichte:



Jägerschnitzel

Schweinerückensteak | Champignonrahmsoße | Pommes frites | Salatteller

19,- €



Milchkalbsrückensteak

Cognacrahmsoße | Sommergemüse | Spätzle

25 €



Ragout vom Belchenreh

Preiselbeeren | Wacholder | Rotkraut | 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,- €

Bailey 's - Schokoladenmousse

Waldbeeren | Vanille - Kokos | Sesamkrokant

8,- €



Crème Brûlée

Vanille | Erdbeersorbet

8,- €



Kolunderblüten - Zanna Cotta

Maracujasorbet | Wassermelone

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,- €

