

## *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 Böllen von Beckert & Kiefer

Wurst und Fleischspezialitäten von Freiburger Frischwaren

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

## *Aperitif:*

Erfrischungslimo auf Eis  
(alkoholfrei; verschiedene  
Sorten)

Limette – Ingwer, Himbeer –  
Minze, Holunderbeere,  
Sauerkirsche - Ingwer  
4,80 €

Sommer Aperitif –  
Sekt und Hunderblütensirup  
5,80 €

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:*

### *Büffelmozzarella*

Rucola | Tomatenragout | Balsamico | Basilikum  
12 €

~

### *Medaillons vom Schweinefilet*

Pfifferling Rahmsoße | Brokkoli | Spätzle  
25 €

~



### *Aprikosenragout*

Holunderblüten Eis | Sesamkrokant  
9 €

Menüpreis:  
45 €



## *Vorspeisen:*



### *Bunter Salatteller*

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

7 €

### *Büffelmozzarella*

Rucola | Tomatenragout | Balsamico | Basilikum

12 €



### *Sommer - Blattsalate*

Gebratene Pfifferlinge | Parmesan | Avocado

13 €



### *Carpaccio vom heimischen Weiderind*

Balsamico | Olivenöl | Parmesan | Blattsalate

15 €



*Suppen:*

*Tagessuppe*  
auf Anfrage  
6 €



*Badische Flädlesuppe*

Rinderbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter  
6 €



*Zifferling - Cremesuppe*

Pfifferlinge | Thymian | Sahne  
7 €

*Kindergerichte:*

*Teller Dömmes*  
5 €



*Teller Spätzle mit Rahmsauce*

6 €



*Kinderschnitzel mit Dömmes frites*

9 €

*Vegetarisch:*

*Ricotta - Spinat - Ravioli*  
Parmesan | Gemüse | Basilikumrisotto  
22 €



*Zifferlinge a la cremé*

Brokkoli | Spätzle  
19 €



## *Sommerteller:*

- dazu nach ihrer Wahl:
- Gemischte Blatt-, & Rohkostsalate mit Bauernbrot*
  - Schweinerückensteak vom Grill mit Kräuterbutter 18 €
  - Gebratene Dorade Royal 22 €
  - Gebratenes Lachsfilet 22 €
  -  Rumpsteak vom heimischen Rind mit Kräuterbutter 24 €

## *Fisch:*



*Schwarzwaldforelle „blau“ oder „Müllerin Art“*  
Gemüse | zerlassene Butter (blau) | Salzkartoffeln  
25 €

*Gebratene Dorade Royal*  
Rieslingschaum | Oliven – Tomatenragout | Basilikumpesto | Kartoffeln  
26 €

*Gebratenes Lachsfilet*  
Rieslingschaum | Sommergemüse | Nudeln  
28 €



## *Hauptgerichte:*



### *Jägerschnitzel*

Schweinerückensteak | Champignonrahmsauce | Gemüse | Pommes frites

21 €

### *Medaillons vom Schweinefilet*

Pfifferling Rahmsauce | Brokkoli | Spätzle

25 €

### *Kalbsrückensteak vom Grill*

Cognacrahmsauce | Sommergemüse | Spätzle

26 €



### *Rumpsteak vom heimischen Weiderind*

Kräuterbutter | Grilltomate | Speckbohnen | Pommes frites

27 €

### *Medaillon vom Kalbsfilet*

gedünstete Pfifferlinge | Gemüse | Basilikumrisotto

32 €



*Dessert:*



*Crème Karamell*

Pochiert | Karamell | Physalis

7 €



*Zweierteil Fruchtsorbet*

Mango | Erdbeere | Karamell - Mandel - Schokolade

8 €



*Aprikosenragout*

Holunderblüten Eis | Sesamkrokant

9 €



*Crème Brûlée*

Bourbon - Vanille | Erdbeersorbet | Karamell

12 €



*Eis:*

*Gemischtes Eis mit Sahne*

Erdbeer | Vanille | Schokolade

6,- €

*Nussknacker*

Walnußeis | Schokoladeneis | Sahne

8,5 €

*Coupe Dänemark*

Vanilleeis | Schokoladensoße | Sahne

7,- €

*Schwarzwaldbecher*

Kirschen | Vanille-, Schokoladeneis | Kirschwasser | Sahne

9,- €

