

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



Bei einer Lebensmittelunverträglichkeit sprechen sie bitte unseren Service an.

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

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 Achkarrener Grauer Burgunder
trocken 5,80 €

¼ Ihringer Spätburgunder Weißherbst 5,50 €

Menü:

Büffelmozzarella

Rucola | Tomatenragout | Balsamico | Basilikum
12 €

~

Medaillons vom Schweinefilet

Pfifferling Rahmsoße | Brokkoli | Spätzle
25 €

~



Balsamico - Zflaumenragout

Bourbon Vanilleeis | 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 | Champignonrahmsoße | Gemüse | Pommes frites

21 €

Medaillons vom Schweinefilet

Pfifferling Rahmsoße | Brokkoli | Spätzle

25 €

Kalbsrückensteak vom Grill

Cognacrahmsoße | 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 €



Balsamico - Pfirsichragout

Bourbon Vanilleeis | 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,- €

