Schmecken Sie den Süden

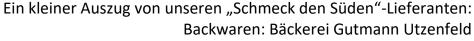
Wir "Schmeck den Süden"- Gastronomen heißen Sie im "Ländle" herzlich willkommen!

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!



Bier: Ganter Brauerei Freiburg

Butter: Bauernhof Gutmann aus Untermulten

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:

Weinempfehlung:

Menü:

Limette – Ingwer 4,80 € (alkoholfrei)

Sherry medium oder fino 4,80 €

Wein & Tonic 7,20 €

Kir Royal 6,50 € ¼ Laufener

Weisser Burgunder trocken 5,50 €

¼ Achkarren Cabernet Care

Sauvignon trocken 7,50 €

¼ Oberrotweiler Ruländer 5,50 €

Xürbiscremesuppe

Hokkaidokürbis | Steirisches Kernöl | Kürbiskerne 7€

~

Geschmortes Ragout vom Selchenreh
Preiselbeer Birne | eingelegtes Rotkraut | Spätzle
30 €

6

Singekochtes PflaumenkompottBourbon – Vanilleeis | Sesamkrokant
9€

Menüpreis: 45 €



Vorspeisen:

Sunter Salatteller

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

7 €



Blattsalatbukett

Honig – Senfdressing | gedünstete Pilze | Parmesan | Kirschtomaten 10 €



Gebeizter Rachs

Kürbis – Apfelchutney | Kartoffel – Meerrettichcreme | Blattsalatbukett 14 €



Carpaccio vom heimischen Weiderind

Balsamico | Olivenöl | gehobelter Parmesan | Blattsalate 14 €



Suppen:

Tagessuppe

6€



Badische Slädlesuppe

Rinderbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter

6€



Xürbiscremesuppe

Hokkaidokürbis | Steirisches Kernöl | Kürbiskerne

7€

Xindergerichte.

Teller Zommes

5€



Teller Spätzle mit Rahmsoße

6€



Xinderschnitzel mit Rommes frites

9€

Vegetarisch:



Zweierlei vom Hokkaidokürbis

Kürbisravioli | Gemüse | Knollensellerie - Kartoffelcreme

22€



Fisch

Schwarzwaldforelle "blau" oder " Müllerin Art"
Gemüse | zerlassene Butter (blau) | Salzkartoffeln
25 €

Gebratener Wolfsbarsch
Rieslingschaum | buntes Gemüse | Kürbisrisotto
27 €

Wild

*Geschmortes Ragout vom ⊠elchenreh*Preiselbeer Birne | eingelegtes Rotkraut | Spätzle

30 €



Rehrücken

Preiselbeer Birne | Apfelrotkraut | Kürbisrisotto 36 €



**Cauptgerichte:



Sägerschnitzel

Schweinerückensteak | Champignonrahmsoße | Gemüse | Pommes frites 19 €

Xalbsrückensteak vom Grill
Cognacrahmsoße | Herbstgemüse | Spätzle
26 €

*Spekochte Srust vom Weiderind*pikante Meerrettichsoße | Preiselbeeren | buntes Gemüse | Bouillonkartoffeln

26 €

Rinderrückensteak

Röstzwiebeln | Ratatouille | Knollensellerie - Kartoffelcreme 29 €



Dessert:

6

Oreme Karamell

Pochiert | Karamell | Physalis

7€

Espresso Zarfait

Waldbeeren | Mandel - Schokolade

8€



Singekochtes Sflaumenkompott

Bourbon – Vanilleeis | Sesamkrokant

9€

Orème Brûlée

Bourbon - Vanille | Fruchtsorbet | Karamell 12 €



Eis:

*Sussknacker*Walnußeis | Schokoladeneis | Sahne
9,-€

Schwarzwaldbecher

Kirschen | Vanille-, Schokoladeneis | Kirschwasser | Sahne
9,-€

