

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 Böllenvon Beckert & Kiefer

Wurst und Fleischspezialitäten von Freiburger Frischwaren

Bei einer Lebensmittelunverträglichkeit sprechen sie bitte unseren Service an.

Aperitif:

Limette – Ingwer
4,80 € (alkoholfrei)


Portwein Astrada Tawny
5cl | 5,40 €

Wein & Tonic
7,20 €

Sekt Mandarin
6,50 €

Weinempfehlung:

¼ Achkarrener
Grauer Burgunder trocken 5,80 €

¼ Achkarren Cabernet 
Sauvignon trocken 7,50 €

¼ Britzinger Müller Thurgau 5,50 €

Menü:

Tom Kha Gai

Hühnerbrühe | Kokosmilch | Zitronengras | Garnele
9 €

~

Barabrie Entenbrust

Quitten – Apfelring | Rahmwirsingstreifen
Rote Bete – Kartoffelcreme
29 €

~



Quarkmousse im Blätterteig

Apfelragout | Glühweinsorbet | Krokant
12 €

Menüpreis:
48 €



Vorspeisen:



Bunter Salatteller

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

7 €



Blattsalatbukett

Honig – Senfdressing | gedünstete Pilze | Parmesan | Kirschtomaten

10 €



Markgräfler Feldsalat

Speck & Croutons | Olivenöl – Balsamico | Parmesan

12 €



Gebeizter Lachs

Kürbis – Apfelchutney | Kartoffel – Meerrettichcreme | Blattsalatbukett

14 €



Carpaccio vom heimischen Weiderind

Balsamico | Olivenöl | gehobelter Parmesan | Blattsalate

15 €



Suppen:

Tagessuppe

6 €



Badische Flädlesuppe

Rinderbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter

7 €

Tom kha kai

Hühnerbrühe | Kokosmilch | Zitronengras | Garnele

9 €

Kindergерichte:

Teller Pommes

6 €



Teller Spätzle mit Rahmsauce

7 €



Kinderschnitzel mit Pommes frites

9 €



Vegetarisch:



Gebäckene Apfelscheiben

eingelegtes Rotkraut | Preiselbeersöße | geschmelzte Kartoffelklöße

19 €



Zweierlei vom Hokkaidokürbis

Kürbisravioli | Gemüse | Rote Bete – Kartoffelcreme

22 €

Fisch



Schwarzwaldforelle „blau“ oder „Müllerin Art“

Gemüse | zerlassene Butter (blau) | Salzkartoffeln

25 €

Gebratenes Zanderfilet

Senfbutter | Ratatouille | Aligot - Kartoffel - Ziegenkäse - Knoblauchstampf

28 €

Dochiertes Kabeljaurückenfilet

Hummerschaum | Black Tiger Garnele | buntes Gemüse | Tagliolini nero

29 €



Hauptgerichte:



Jägerschnitzel

Schweinerückensteak | Champignonrahmsoße | Gemüse | Pommes frites

23 €

Medaillons vom Schweinefilet

Pfefferrahmsoße | gebratener Blumenkohl | Tagliolini nero

26 €

Kalbsrückensteak vom Grill

Cognacrahmsoße | Wintergemüse | Spätzle

27 €



Rumpsteak vom Grill

Kräuterbutter | Grilltomate | Speckbohnen | Pommes frites

28 €

Geschmortes Ragout vom Wildschwein

Preiselbeer Birne | eingelegtes Rotkraut | Spätzle

30 €



Dessert:



Crème Karamell

Pochiert | Karamell | Physalis

7 €

Orangen Parfait

Grand Marnier Aroma | Waldbeeren | Mandel - Schokolade

8 €

Quarkmousse im Blätterteig

Apfelragout | Glühweinsorbet | Crumble

12 €

Crème Brûlée

Bourbon - Vanille | Fruchtsorbet | Karamell

12 €



Eis:

Gemischtes Eis mit Sahne

Erdbeer | Vanille | Schokolade

6,- €

Nussknacker

Walnußeis | Schokoladeneis | Sahne

9,- €

Coupe Dänemark

Vanilleeis | Schokoladensoße | Sahne

8,- €

Schwarzwaldbecher

Kirschen | Vanille-, Schokoladeneis | Kirschwasser | Sahne

10,- €

