

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:

Erfrischungslimo Rhabarber
4,80 € (alkoholfrei)

Limoncello Spritz
7,20 €

Wein & Tonic
7,20 €

Sekt mit Rhabarber
6,50 €

Weinempfehlung:

¼ Durbacher Riesling trocken 5,50 €

¼ Achkarren Cabernet Sauvignon trocken 8 €

¼ Ihringer Spätburgunder Weißherbst 5,50 €

Menü:



Bärlauch & Lachs

Geräucherter Wildwasserlachs | Bärlauchmousse
Blattsalate
14€

~

Medaillons vom Schweinefilet

Schwarzwälder Schinken | Markgräfler Spargel
Sauce Hollandaise | Bärlauch - Gnocchi
28 €

~



Weißes Schokoladen Parfait

Rhabarberkompott | Sesam - Karamellgebäck
10 €

Menüpreis:

49 €



★★★★

Vorspeisen:



Bunter Salatteller

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

7 €



Bärlauch & Lachs

geräucherter Wildwasserlachs | Bärlauchmousse | Blattsalate

14€



Carpaccio vom heimischen Weiderind

Balsamico | Olivenöl | gehobelter Parmesan | Blattsalate

15 €



Suppen:

Tagessuppe

6 €



Badische Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter

7 €



Geschäumte Spargelcremesuppe

Markgräfler Spargel | Schnittlauch

7 €



Bärlauchsuppe

Black Tiger Garnele

8 €

Kindergerichte:

Teller Pommes

6 €



Teller Spätzle mit Rahmsauce

7 €



Kinderschnitzel mit Pommes frites

9 €



Markgräfler Spargel:



Portion Markgräfler Spargel

Sauce Hollandaise | Kartoffeln

24 €

dazu empfehlen wir:

- Gemischter Schwarzwälder Schinken 7 €
- Paniertes Schweineschnitzel 8 €
- Kalbsrückensteak vom Grill 10 €
- Rumpsteak vom heimischen Rind 13 €

Vegetarisch:



Karamellierter Ziegenkäse

Grillgemüse | Mediterrane Kräuter | Rosmarinpüree

22 €



Gebackene Strauchtomaten

Rucola | Parmesan | Bärlauchrisotto

20 €



Fisch



Forelle aus dem Schwarzwald „blau“ oder „Müllerin Art“

Gemüse | zerlassene Butter (blau) | Salzkartoffeln

25 €

Gebratenes Lachsfilet mit Bärlauchkruste

Rieslingsoße | Frühlingsgemüse | Fettuccine

28 €

Gebratene Maischolle vom Grill

Rieslingsoße | Frühlingsgemüse | Spargelrisotto

28 €



Hauptgerichte:



Jägerschnitzel

Schweinerückensteak | Champignonrahmsoupe | Gemüse | Pommes frites

23 €

Kalbsrückensteak vom Grill

Cognacrahmsoupe | Frühlingsgemüse | Spätzle

27 €



Rumpsteak vom Grill

Kräuterbutter | Grilltomate | Speckbohnen | Pommes frites

28 €

Medaillons vom Schweinefilet

Schwarzwälder Schinken | Markgräfler Spargel

Sauce Hollandaise | Bärlauch - Gnocchi

28 €

Kalbsfilet

Gemüse | Petersilienwurzel | Bärlauchrisotto

29 €

Dessert:



Crème Karamell

Pochiert | Karamell | Physalis

7 €

Weißes Schokoladen Parfait

Rhabarberkompott | Sesam - Karamellgebäck

10 €

Eton Mess

Erdbeeren | Vanille | Baiser | Sahne

10 €



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,- €



★★★★