

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!



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,
Mango- Maracuja- Orange
4,80 €

Frühlings Aperitif -
Sekt mit Lavendel 0,1l 6,50 €
Sekt mit Rhabarber 0,1l 6,50 €

Sherry
medium oder fino 5cl 5,40€

Weinempfehlung:

¼ Weisser Gutedel trocken 7,80 €
Weingut Julius Zotz

¼ Merdinger Bühl 5,80 €
Spätburgunder

¼ Oberrotweiler Ruländer 5,50 €

Menü:



Särlauchvariation

Frischkäsemousse
Rucola | kleine Suppe | Paprikarelish
14 €

~

Medaillons vom Schweinefilet

Schwarzwälder Schinken | Markgräfler Spargel
Sauce Hollandaise | Rosmarinpüree
29 €

~



Weißes Schokoladen Dörfait

Sesamkrokant | Rhabarberkompott
10 €

Menüpreis:

50 €



★★★★

Vorspeisen:



Bunter Salatteller

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

7 €

Gebeizter Wildwasserlachs

gerösteter Sesam | gebratener Spargel | Blattsalatbukett | Honig -Senfsoße

14 €



Särlauchvariation

Frischkäsemousse

Rucola | kleine Suppe | Paprikarelish

14 €



Carpaccio vom heimischen Weiderind

Balsamico | Olivenöl | Parmesan | Blattsalate

15 €



Suppen:

Tagessuppe
auf Anfrage

6 €



Badische Flädlesuppe

Rinderbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter

7 €

Bärlauchcremesuppe

White Tiger Garnele

8 €



Geschäumte Spargelcremesuppe

Markgräfler Spargel | Schnittlauch

8 €

Kindergерichte:

Teller Pommes

6 €



Teller Spätzle mit Rahmsauce

7 €

Kinderschnitzel mit Pommes frites

9 €



Markgräfler Spargel: 

Portion Markgräfler Spargel

Sauce Hollandaise | Kartoffeln

26 €

dazu empfehlen wir:

- Gemischter Schwarzwälder Schinken 7 €

- Paniertes Schweineschnitzel 8 €

- Kalbsrückensteak vom Grill 10 €

- Rumpsteak vom heimischen Rind 13 €

Vegetarisch:

Spinatknödel

Ratatouille | Aubergine | gehobelter Bergkäse

19 €



Bärlauchravioli

buntes Gemüse | Cocktailtomaten | Parmesanrisotto

22 €

Fisch:

Auf der Haut gebratenes Landerfilet

Ratatouille | Rosmarinpüree

28 €

Gebratenes Lachsfilet

Rieslingschaum | gelbe Karotten | Bärlauchrisotto

29 €

Gedämpftes Kabeljaufilet

Krustentierschaum | Gemüse | schwarze Tagliolini

30 €



Hauptgerichte:

Jägerschnitzel

Schweinerückensteak | Champignonrahmsauce | Gemüse | Pommes frites

24 €

Kalbsrückensteak vom Grill

Cognacrahmsauce | Frühlingsgemüse | Spätzle

28 €

Rumpsteak vom heimischen Weiderind

Kräuterbutter | Grilltomate | Speckbohnen | Pommes frites

29 €

Geschmortes Kalbsragout

gedünstete Champignons | buntes Gemüse | Bärlauch Spätzle

28 €

Lammrücken am Stück gebraten

Bärlauchkruste | mediterranes Gemüse | Rosmarinpüree

36 €



Dessert:



Crème Karamell

Pochiert | Karamell | Physalis

7 €



Weißes Schokoladen Parfait

Sesamkrokant | Rhabarberkompott

10 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Vanillesoße | Rhabarbersorbet

12 €



Crème Brûlée

Bourbon - Vanille | Fruchtsorbet | Karamell

13 €



Eis:

Gemischtes Eis mit Sahne

Erdbeer | Vanille | Schokolade

6,- €

Coupe Dänemark

Vanilleeis | Schokoladensoße | Sahne

8,- €

Nussknacker

Walnußeis | Schokoladeneis | Sahne

9 €

Schwarzwaldbecher

Kirschen | Vanille-, Schokoladeneis | Kirschwasser | Sahne

10,- €

