

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 Aromatisches Sommerweincuvée
aus Gutedel und Gewürztraminer
Weingut Julius Zotz

7,80 €

¼ Merdinger Bühl
Spätburgunder

5,80 €

¼ Oberrotweiler Ruländer

5,50 €

Menü:

Anti Pasti Vorspeisenvariation

Peperoni | Rucola | Paprika | Zucchini | Salami
10 €

~



Medaillons vom Schweinefilet

Schwarzwälder Schinken | Markgräfler Spargel
Sauce Hollandaise | Kartoffelecken
29 €

~



Weißes Schokoladen Parfait

Sesamkrokant | Rhabarberkompott
10 €

Menüpreis:

46 €



Vorspeisen:



Bunter Salatteller

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

7 €

Gebeizter Wildwasserlachs

gerösteter Sesam | gebratener Spargel | Blattsalatbukett | Honig -Senfsoße

14 €

Anti Pasti Vorspeisenvariation

Peperoni | Rucola | Paprika | Zucchini | Salami

10 €



Carpaccio vom heimischen Weiderind

Balsamico | Olivenöl | Parmesan | Blattsalate

15 €



Suppen:

Tagessuppe

auf Anfrage

6 €



Badische Flädlesuppe

Rinderbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter

7 €



Geschäumte Spargelcremesuppe

Markgräfler Spargel | Schnittlauch

8 €

Kindergerichte:

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 €

- Lachsfilet 8 €

- Paniertes Schweineschnitzel 8 €

- Kalbsrückensteak vom Grill 10 €

- Rumpsteak vom heimischen Rind 13 €

Vegetarisch:

Gebäckene Tomatenscheiben

Basilikumsoße | Pak Choi | Parmesanrisotto

22 €

Karamellisierter Ziegenkäse

Grillgemüse | Mediterrane Kräuter | Süßkartoffel Pommes

23 €

Fisch:

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

Gemüse | zerlassene Butter (blau) | Salzkartoffeln

25 €

Gedämpfte Heilbuttscholle

Weißweinschaum | Spargel | cremige Polenta

27 €

Gebratenes Lachsfilet

Rieslingschaum | gelbe Karotten | Parmesanrisotto

29 €



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 €



Medaillon vom Rinderfilet

Meerrettich – Senfkruste | Chimichurri Soße | mediterranes Gemüse | cremige Polenta

34 €



Dessert:



Crème Karamell

Pochiert | Karamell | Physalis

7 €



Weißes Schokoladen Parfait

Sesamkrokant | Rhabarberkompott

10 €

Vanille - Quarkmousse

marinierte Erdbeeren | Pancake | Bourbon Vanille Eis

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,- €

