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 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 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:

Burrata
Rucola | Pfirsich | Tomaten | Zitrone | Basilikum
12 €

~

Maispoulardenbrust vom Grill
Geflügeljus| Pak Choi | Mangorisotto
27 €

~

Lemontarte
Quarkeis | Sahne
9 €

Menüpreis:
46 €

★★★★

Vorspeisen:

Bunter Salatteller
Rohkost | Blattsalate | Hausdressing
7 €

Burrata
Rucola | Pfirsich | Tomaten | Zitrone | Basilikum
12 €

Blattsalate
sautierte Pfifferlinge | Parmesan | Avocado
13 €

Carpaccio vom heimischen Weiderind
Balsamico | Olivenöl | Parmesan | Blattsalate
15 €

Suppen:

Tagessuppe
auf Anfrage
6 €

Badische Flädlesuppe
Rinderbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter
7 €

Pfifferling - Cremesuppe
Pfifferlinge | Thymian | Sahne
8 €

Kindergerichte:

Teller Pommes
6 €

Teller Spätzle mit Rahmsoße
7 €

Kinderschnitzel mit Pommes frites
9 €

Vegetarisch:

Pfifferlinge a la cremé
Brokkoli | Spätzle
20 €

Gebackene Tomatenscheiben
Basilikumsoße | Pak Choi | Parmesanrisotto
22 €

★★★★

Sommerteller:

Gemischte Blatt -, & Rohkostsalate mit Bauernbrot

dazu nach ihrer Wahl: Schweinerückensteak vom Grill mit Kräuterbutter 20 €
Gebratene Dorade Royal 22 €
Gebratenes Lachsfilet 23 €
Rumpsteak vom heimischen Rind mit Kräuterbutter 25 €

Fisch:

Schwarzwaldforelle „blau" oder „Müllerin Art"

Gemüse | zerlassene Butter (blau) | Salzkartoffeln
25 €

Gebratene Dorade Royal vom Grill

Basilikum Pesto | Tomaten – Olivenragout | Kartoffeltaler
27 €

Gebratenes Lachsfilet

Rieslingsoße | Sommergemüse | Parmesanrisotto
29 €

★★★★

Hauptgerichte:

Jägerschnitzel

Schweinerückensteak | Champignonrahmsoße | Gemüse | Pommes frites

24 €

Kalbsrückensteak vom Grill

Cognacrahmsoße | Sommergemüse | Spätzle

28 €

Rumpsteak vom heimischen Weiderind

Kräuterbutter | Grilltomate | Speckbohnen | Pommes frites

29 €

Geschmorte Rehkeule

Preiselbeerapfel | Kohlrabigemüse | Spätzle

30 €

Kalbsfilet am Stück gebraten

Madeira Soße | gedünstete Pfifferlinge | Minikarotten| Basilikumrisotto

34 €

★★★★

Dessert:

Creme Karamell
Pochiert | Karamell | Physalis
7 €

Lemontarte
Quarkeis | Sahne
9 €

Pflaumenragout
Balsamico | Bourbon Vanille Eis | Sahne
10 €

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,- €

★★★★