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,
BIO Apfel - Ingwer
5,20 €

Herbst Aperitif -
Kir Royal
Sekt mit Cassis 0,1l 7,- €
Wein & Tonic 0,2l 8,20 €

Portwein Astrada Tawny rot 5cl
Portwein Alvarez weiss 5cl
5,20 €

Weinempfehlung:

¼ Hügelheimer
Spätburgunder trocken 6,80 €

¼ Oberrotweiler Ruländer 6,p50 €

Menü:

Herbst - Blattsalate Kürbisspalten

Parmesan | gedünstete Pilze
13 €

~

Geschmortes Rehragout

Preiselbeerapfel | Rotkraut | Kartoffelkloß mit Käse
30 €

~

Lemontarte

Quarkeis | Sahne
9 €

Menüpreis:
49 €

★★★★

Vorspeisen:

Bunter Salatteller
Rohkost | Blattsalate | Hausdressing
7 €

Markgräfler Feldsalat
Speck & Croutons | Olivenöl – Balsamico | Parmesan
12 €

Herbst - Blattsalate
Kürbisspalten | gedünstete Pilze
13 €

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

★★★★

Suppen:

Tagessuppe
auf Anfrage
6 €

Badische Flädlesuppe
Rinderbrühe | Pfannenkuchenstreifen | Kräuter
7 €

Hokkaidokürbis - Cremesuppe
Kernöl | geröstete Kürbiskerne
8 €

Kindergerichte:

Teller Pommes
6 €

Teller Spätzle mit Rahmsoße
7 €

Kinderschnitzel mit Pommes frites
9 €

Vegetarisch:

Bergkäsenocken

Karottenmousse | Lauchstroh | Thymianschaum

22 €

Hokkaidokürbis Ravioli

Parmesan | Gemüse | Knollensellerie - Kartoffelcreme

24 €

Fisch:

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Rieslingschaum | Hokkaidokürbisrsagout | Knollensellerie - Kartoffelcreme

28 €

Gebratenes Lachsfilet

Teriyaki Glasur | Sesamgemüse | Papadam | Jasminreis

29 €

★★★★

Hauptgerichte:

Jägerschnitzel
Schweinerückensteak | Champignonrahmsoße | Gemüse | Pommes frites
24 €

Kalbsrückensteak vom Grill
Cognacrahmsoße | Herbstgemüse | Spätzle
28 €

Rumpsteak vom heimischen Weiderind
Kräuterbutter | Grilltomate | Speckbohnen | Pommes frites
29 €

Geschmortes Rehragout
Preiselbeerapfel | Rotkraut | Kartoffelkloß mit Käse
30 €

Dessert:

Creme Karamell
Pochiert | Karamell | Physalis
7 €

Lemontarte
Quarkeis | Sahne
9 €

Kürbiskern Parfait
Balsamico - Feigen | Vanille
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,- €