




www.regional-geniessen.de


saisonal kreativ regional

 Qualität – ist das, was in Baden-Württembergs Küchen zählt.

Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder knackiges Obst, alles was unsere kreativen Köche mit viel Liebe und Fantasie bieten, stammt aus heimischen Landen.

Dies schont nicht nur die Umwelt, indem die Wege kurz bleiben, sondern die einzigartigen Kulturlandschaften werden von unseren Landwirten genutzt und erhalten.

Bei den »Schmeck-den-Süden« Gastronomen steht der Reichtum der heimischen Küche stets im Mittelpunkt. Die Palette reicht von deftig-herzhaft bis edel-raffiniert.

Regionalität, die über den Teller- rand hinaus schaut, prägt auch die saisonale Aktionen, die gemeinsam mit heimischen Erzeugern veranstaltet werden. 

Schwarzwälder Speckknödelsuppe
€ 3,80

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
€ 3,80

Feldsalat mit Speck und Kracherle
Kleine Portion € 5,70
Große Portion € 8,50

Luftiges Omelette, gefüllt mit Sahnewirsing und gerösteten Nüssen, bunter Salatteller
€ 9,80

Herbstliche Salate mit Schwarzwälder Speck-Dressing, Maronen, geröstete Nüsse und Birnenspalten
€ 11,80

Ragout vom heimischen Reh mit hausgemachten Spätzle und Salatteller
€ 14,50

Wildschweinbraten in kräftiger Sauce mit Speck-Knödel und Apfel-Rotkraut
€ 16,80

Rehmedaillons mit Kirsch-Pfeffer-Sauce, Kroketten und Wirsingflan
€ 18,90


Feiner Rehbraten mit Rotwein-Preiselbeer-Sauce, Haselnuß-Spätzle und Speckrosenkohl
€ 16,80

„Jagdherrentopf“, Geschnetzeltes vom Hirsch in Wacholderrahmsauce, gefüllte Birne, Spätzle und Salatteller
€ 16,90



www.regional-geniessen.de


saisonal kreativ regional

 Qualität – ist das, was in Baden-Württembergs Küchen zählt.

Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder knackiges Obst, alles was unsere kreativen Köche mit viel Liebe und Fantasie bieten, stammt aus heimischen Landen.

Dies schont nicht nur die Umwelt, indem die Wege kurz bleiben, sondern die einzigartigen Kulturlandschaften werden von unseren Landwirten genutzt und erhalten.

Bei den »Schmeck-den-Süden« Gastronomen steht der Reichtum der heimischen Küche stets im Mittelpunkt. Die Palette reicht von deftig-herzhaft bis edel-raffiniert.

Regionalität, die über den Teller- rand hinaus schaut, prägt auch die saisonale Aktionen, die gemeinsam mit heimischen Erzeugern veranstaltet werden. 

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Rehschnitzelchen „Diana“ in feiner Spätburgundersauce,
gefüllter Bratapfel, Kroketten und Gemüseauswahl
€ 18,90

Dazu empfehlen wir einen 2009er Durbacher Kochberg
Spätburgunder QbA trocken von der WG Durbach
eine perfekte Symbiose aus kräftigem Körper und
dennoch weicher Seele

0,25 l € 3,80

0,1 l € 2,00

Herbstgeflüster, eine Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Zimt-
Pflaumen-Eis, hausgemachtes Apfelmus mit Äpfeln aus
dem Hohenlohe, Sahne
€ 3,80

Frisch gebackenes Pfannkuchle, gefüllt mit unserer
hausgemachten Schwarzwälder Kirschmarmelade und
Vanilleeis
€ 5,50

Dazu empfehlen wir einen 2009er Durbacher Ölberg
Clevner (Traminer) Auslese, sie begeistert durch Ihren
Duft und Ihre Eleganz
0,1 l € 3,80

Alle Schmeck den Süden-Gerichte
bestehen ausschließlich aus Produkten der Region.
Jagdfrisches Wild beziehen wir von den Jägern aus Schiltach (Herr
Hans Schmalz und Herr Werner Spenner),
Fisch liefert Familie Bühler vom Eulersbacher Hof in Schiltach, Eier
kommen vom Josenhof aus Wolfach, Gemüse und Kräuter
bekommen wir aus der Region.

Unsere Saucen und Dressings werden mit Essig und Wein
zubereitet, diese enthalten Schwefel als Zusatzstoff.

DEHOGA
BADEN-WÜRTTEMBERG

 CMA
Bestes vom Bauern.