

regional • saisonal • kreativ



 "Schmuck den Süden"-Gastronomen bringen Heimat auf den Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse und knackiges Obst oder fangfrischer Fisch - jedes "Schmuck den Süden"-Gericht besteht ausschließlich aus Produkten der Region. Nachweislich! Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: Die Kernpunkte der "Schmuck den Süden"-Philosophie. Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt - mit viel Kreativität zubereitet. Guten Appetit. 



Schmuck den Süden

Gastronomen
Baden Württemberg

Spargelcremesuppe

aus kräftigem Spargelfond mit Spargel vom Spargelhof Schulze aus Weisenheim am Sand, mit Rahm vom Albhof aus Lauterstein verfeinert

a), c), g)

€ 5,90

Spargel-Toast, der herzhaft - rezente

Graubrot mit Rauchfleisch aus der Schinkenmanufaktur Wein aus Freudenstadt-Musbach und Stangenspargel vom Spargelhof Schulze belegt, mit Käse vom Albhof und Sauce Hollandaise überbacken

3), a), c), g)

€ 12,50

Nudeltäschle mit Frischkäse-Spargelfüllung,

geschmelzten Kirschtomaten, und gebratenen, grünen, Spargelstücken mit aufgeschäumtem Buttersöble

a), c), g)

€ 13,90

Portion frischer Stangenspargel

vom Spargelhof Schulze aus Weisenheim am Sand

mit hausgemachter Sauce Hollandaise aus echter Butter vom Albhof sowie frischen Eiern vom Hagenauer Hof oder flüssiger Butter vom Albhof, dazu Kräuterflädle oder Salzkartoffeln vom Gemüsebau Hemminger a), c), g)

€ 16,90

hierzu empfehlen wir:

- einen Schinkenteller mit Schwarzwälder Rauchfleisch und Saftschinken aus der Schinkenmanufaktur Wein, Freudenstadt-Musbach ³⁾ € 5,20
- ein kleines Schweinerückensteak vom Staufenschwein € 6,20
- Scheiben von der zart geschmorten Lammkeule ^{a), i), 5} € 9,90
- zwei kleine, in Butter gebratene, panierte Kalbsschnitzel ^{g)} € 9,90
- ein zartes, saftiges Rumpsteak vom Staufenrind € 9,90
- zwei gebratene Zanderfilets ^{a), d), g)} € 10,50

Unsere Weinempfehlung:

2018 Achkarrer, Grauer Bugunder, Qualitätswein Trocken
Mit Präsenz und Körper zeigt sich dieser trockene Grauburgunder von seiner besten Seite. In der Farbe, ein helles Gelb. Im Duft, jugendliche Frucht von Zitrus. Im Geschmack, Birne und frische Früchte ⁽ⁿ⁾

0,1l € 3,50

0,25l € 5,50