


Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Willkommen im Genießerland!

Wir „Schmeck den Süden“ – Gastronomen bringen Ihnen ein Stück von und unserer Heimat auf Ihren Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder fangfrischer Fisch und ALLES aus unserem „Ländle“ .

Jedes „Schmeck den Süden“-Gericht gekennzeichnet mit dem  besteht ausschließlich aus unserer Region. Nachweislich und kontrolliert!

Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“ – Philosophie.


Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt. Probieren Sie es aus!


Spargelkarte

Weinempfehlung:

Verrenberger Goldberg, Riesling Spätlese trocken 2dl 4,80 € 1dl 2,40 €


Grüner und weißer Stangenspargel

mit rosa gebratenem Roastbeef und Bärlauchremoulade 
10,50 €

Frische Spargelcremesuppe mit Einlage 
5,40 €

Hauptgang:

*Grüner Stangenspargel mit Parmesan überbacken,
dazu gebratene Putenwürfel*
18,90 €

Frischer Stangenspargel 
*mit Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter,
und neue Kartoffeln*

Portion 17,90 €

Kleine Portion 13,40 €

dazu wahlweise Beilagen nach Wunsch:

<i>Flädle pro Stück</i>	1,80 €
<i>Portion rohen – und gekochter Schinken</i>	5,40 €
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet</i>	11,10 €
<i>Kalbssteak</i>	10,90 €
<i>Rinderfilet</i>	12,90 €