

1. JUNI 2022

# GENUSS

Mit Gewinnspiel

SCHLEMMERTIPPS  
AUS DER REGION

BZ • medien



Gekühlte Getränke  
erfrischen bei Hitze



Sommerliche Salate  
im Freien genießen



Zum Abschluss:  
ein fruchtiges Dessert

ANZEIGENEXTRA IHRER ZEITUNG

Badische  Zeitung



FOTO: DAVIDE ANGELINI (STOCK.ADOBE.COM)

Mit dem Sommer kommt die Lust auf gemeinsame Essen unter freiem Himmel.

# Geselligkeit und gutes Essen

Ob drinnen oder draußen – sommerliche Speisekarten bieten eine große Auswahl

Mit den ersten wärmeren Tagen ist sie wieder da, die Lust auf eine Einkehr in eines der zahlreichen badischen Gasthäuser und Restaurants in der Region. Zumal gerade in diesen Wochen viel wächst und gedeiht in den Gemüse- und Kräutergärten und die Vielfalt der Speisen besonders groß ist. Die Küchenchefs und ihre Helfer rühren denn auch in Pfannen und Töpfen, was das Zeug hält, und machen aus der Fülle der Produkte das, was sie am besten können: Ihre Gäste mit leckeren Angeboten verwöhnen.

Passend dazu serviert die *Badische Zeitung* ihren gastronomischen Wegweiser durch die Region. Hier empfehlen sich wieder zahlreiche Gastronomen mit ihren Inse-

raten. Da finden sich von den Gourmetführern wie Gault Millau, Guide Michelin, Feinschmecker oder Aral-Schlemmeratlas ausgezeichnete, innovative Küchen ebenso wie die Gasthäuser, die mit bodenständig solider Kochkunst überzeugen. Da gibt es Hinweise auf das Candle-Light-Dinner für Romantiker wie auf das zünftige Vesper oder – wichtig – das Essen in der Mittagspause oder der Brunch am Sonntagmorgen.

Wer die saure Leber mit Brägele schätzt, wird in diesem Wegweiser natürlich genauso fündig wie der Abenteurer, der seinem Gaumen auch einmal exotischere Genüsse gönnen möchte.

Und klar: Im Frühjahr und Sommer genießen alle ihre Speisen,

einen guten Schoppen Wein oder ein frisches Bier am liebsten im Freien. So fehlen natürlich die Hinweise auf Sonnenterrassen, Gärten und Biergärten nicht in dieser Veröffentlichung. Und wer noch eine Feier aus Pandemie-Zeiten nachholen möchte, stößt vielleicht in diesem Heft auf passende Lokalitäten und kann das Restaurant der Wahl bei einem Vorab-Besuch testen.

Die kleinen Zeichen am Ende der Inserate (siehe Legenden Seiten drei, sieben, neun, 12, 14 und 17) geben Hinweise auf Lokale mit Kindermenüs, Spielplatz oder Angeboten für Vegetarier. Aber ganz egal für welches Restaurant Sie sich am Ende entscheiden, genießen Sie den Sommer und die Gastfreundschaft in der Gastronomie! **uo**

## Richtig wählen und dann genießen

Badische Zeitung verlost Gutscheine für einen Restaurantbesuch in der Region

Auch in der heutigen Ausgabe von „BZ-Extra: Genuss“ verlosen wir drei Gutscheine im Wert von jeweils 50 Euro, 75 Euro oder 100 Euro für Restaurants und Gaststätten, die in dieser Beilage beschrieben sind.

Mitmachen und auch gewinnen ist nicht schwer: Sie suchen sich einfach eines der Lokale aus, die in dieser Sonderveröffentlichung

enthalten sind, und rufen dann unter der Telefonnummer 0137/8080134 an (50 Cent).

Nennen Sie Ihren Namen, Ihre Adresse, Ihre Telefonnummer und den Gastronomen Ihrer Wahl und mit etwas Glück werden Sie einer der drei Gewinner oder Gewinnerinnen von einem der Wertgutscheine für das Restaurant Ihrer Wahl.

Unter allen Teilnehmern werden dann per Losentscheid die Gewinner ermittelt und von uns anschließend telefonisch benachrichtigt.

Teilnahmeschluss ist Montag, 6. Juni, der Rechtsweg ist ausgeschlossen (Teilnahmeberechtigt sind alle ab 18 Jahre). Wir wünschen allen Teilnehmern viel Glück! **bz**

### IMPRESSUM

#### GENUSS 2022 – AUSGEHEN IN DER REGION

ist eine Anzeigen-Sonderveröffentlichung der Badischen Zeitung

**Konzeption:** BZ-Extra

**Realisation:** Ines Kreuz, Sybille Kreuzer, Olga Kiesel, Ulrike Ott, Silke von Freyberg

**Mitarbeit:** Marylin Ecault, Ulrike Sträter (Texte)

**Titel:** Celine Awad

**Titelfotos:** okkijan2010 (großes Foto), Elena Schweitzer

(kl. Foto oben); rh2010 (kl. Foto Mitte); Shaiith (kl. Foto unten)

alle stock.adobe.com

**Fotos:** wenn nicht anders erwähnt, Fotos von den Gastronomen bereitgestellt; Miro Feben (Bahnhof Müns-tertal)

**Verantwortlich für Anzeigen:**

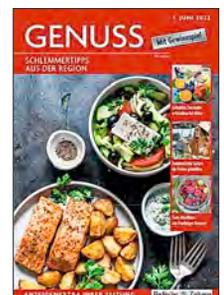
Karsten Bader

**Badischer Verlag**

**GmbH & Co. KG**

Lörracher Straße 3, 79115 Freiburg

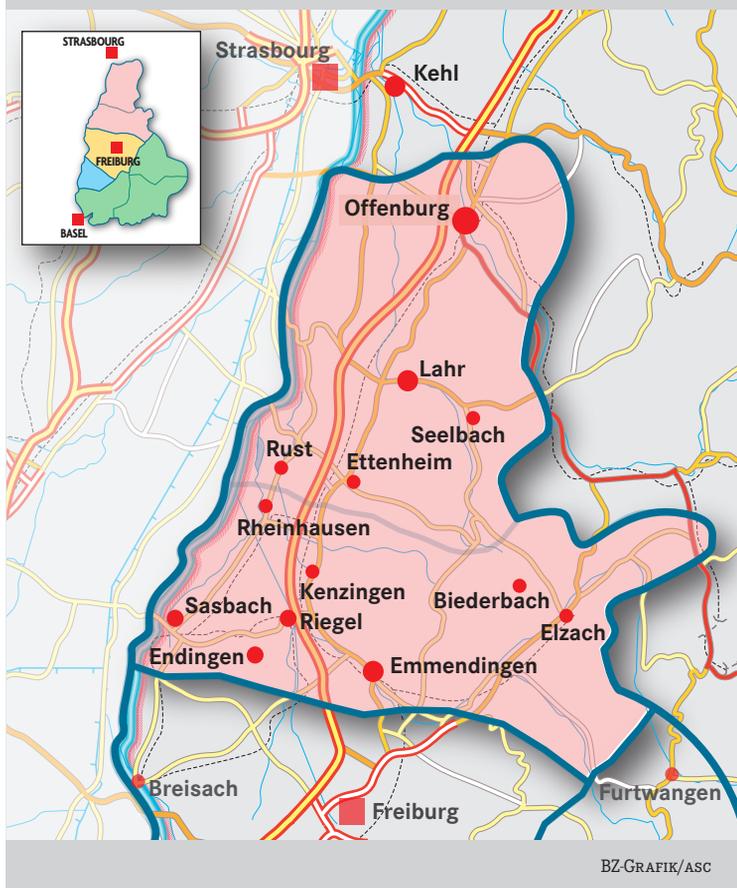
☎ 0761/4960



#### Hinweis in eigener Sache

„Genuss – Ausgehen in der Region – Sommer“ ist kein Gastronomieführer, der die dargestellten Angebote nach zuvor festgelegten Kriterien bewertet. Die Beilage ist ein Wegweiser durch die Gastronomie in der Region, in der sich die inserierenden Gastronomen kompakt und übersichtlich empfehlen. Für die in den Darstellungen gemachten Angaben sind die Gastronomen selbst verantwortlich. Dabei können sich selbstverständlich Angaben wie etwa zu Preisen oder Öffnungszeiten ändern. Nicht aufgeführt in dieser Ausgabe ist das Nichtrauchersymbol, da das Rauchen gesetzlich in Restaurants untersagt ist. Sollten Gastronomen Rauchermöglichkeiten anbieten, ist dies, soweit bekannt, aufgeführt.

## ÜBERSICHT EMMENDINGEN UND ORTENAU



BZ-GRAFIK/ASC

## BIEDERBACH

### Gasthof Hirschen-Dorfmühle

„Schmeck den Süden“ ist die Philosophie von Paul Burger und seinem Team mit ihrem vielfältigen kulinarischen Angebot. Ein Blick in die Speisekarte verrät dabei: Alle Gerichte, die mit diesem Logo gekennzeichnet sind, werden aus regionalen Zutaten zubereitet. Was vom Gast, der das Haus kennt, immer wieder goutiert wird. So wird das Angebot vom Team stetig ausgebaut, wenn immer möglich, wird mit regionalen Zutaten gekocht. Damit werden auch die lokalen Erzeuger unterstützt.

In der aktuellen Saison werden Lammgerichte aus eigener Haltung angeboten – vor allem Reh und Wildschwein aus umliegenden Wäldern. Natürlich findet Spargel vom Kaiserstuhl seinen Platz auf der Karte. Ebenso wie das Büffet mit knackig frischen Salaten, das jeden Abend angeboten wird. Zudem bietet die Küche Spezialitäten aus anderen Regionen, auch Fluss und Meer kommen nicht zu kurz. Neu in diesem Sommer: Jeden Freitag werden im Garten Gerichte vom Grill angeboten – wenn es das Wetter zulässt.

Klar, dass auch die Weine aus der Ortenau, vom Kaiserstuhl oder aus dem Breisgau (Weingüter Pix, Frey) stammen. Ebenso das Bier, das sich bei gutem Wetter auch in der schönen Gartenwirtschaft mit



Kastanienbaum genießen lässt. Die Dorfmühle ist ein idealer Ausgangspunkt und eine gute Einkehrmöglichkeit für Genusswanderungen in und um Biederbach. Stationenwanderungen wie die „Biederbacher Tapas-Tour“ finden immer wieder viele Freunde. Sie wird in Verbindung mit befreundeten Gastronomen der Region angeboten.

Dorfstraße 19  
79215 Biederbach  
☎ 07682/327, Fax 6037  
hirschen-dorfmuehle.de  
dorfmuehle@t-online.de



Öffnungszeiten: Küche täglich  
11.45–13.45 und 17.30–21 Uhr; Di Ruhetag, Mi  
ab 17 Uhr geöffnet, Wandergruppen sind auf  
Vorbestellung jederzeit willkommen

EC AMEX MC VISA



## LEGENDE

- EC Eurocard
- AMEX American Express
- DC Diners
- MC Masters
- VISA Visa
- Frühstück/Brunch
- Kindermenü
- vegetarisch/Diätkost
- s kleine Portionen
- laktosefrei
- Spielplatz
- Klimaanlage
- Hunde nicht erwünscht
- Konferenzräume
- behindertengerecht
- Zimmer
- Raucherbereich
- ARAL Aral Schlemmeratlas
- GAULT Gault Millau
- GUIDE Guide Michelin
- BZ BZ Restauranttest
- Naturparkwirt
- WLAN

## ELZACH

### „ElzLand Hotel Pfauen“ – Restaurant mit Terrasse

Mit kreativer Frischeküche, leidenschaftlich gekocht, geschmackvoll verfeinert und liebevoll angerichtet – so weiß das Team um Küchenchef Pascal Müller und Restaurantleiter David González seine Gäste zu verwöhnen. Schon zum Frühstück lockt die Sonnenterrasse mit Weit-



blick. Mittags wird die Schwarzwälder Kirschtorte zum Naturerlebnis. Immer mittwochs im Sommer lädt der Küchenchef zum „Grill & Chill“ in seine Outdoor-Küche ein. Für Genießer und besondere Anlässe wird im mitternachtsblauen Salon das Salon-Menü mit sieben köstlichen Gängen angeboten. Die „Stube“ ist ein gemütlicher, besonderer Ort zum gepflegten Abendessen, der mit viel Liebe zum Detail, präziser Handarbeit und historischen Fotografien aus Oberprechtal neu erschaffen wurde.



Das Team freut sich auf jede Reservierung.

Pfauenstraße 6  
79215 Elzach-Oberprechtal  
☎ 07682/947910  
Fax 9479213  
info@elzland-hotel-pfauen.de  
elzland-hotel-pfauen.de

Öffnungszeiten: warme Küche ab 12.30–18 Uhr  
Tageskarte, Vesper, Kaffee und Kuchen;  
ab 18 Uhr Abendmenü

EC AMEX MC VISA



## BIEDERBACH

### Restaurant Sonnhalde

Gastfreundschaft ist die schönste Freundschaft. Unter diesem Motto heißt Familie Becherer ihre Gäste willkommen. Die reichhaltige Speisekarte reicht von einem deftigen Schwarzwälder Vesper



über gutbürgerliche Gerichte bis zu Spezialitäten und Menüs der Saison. Geschätzt werden die Fischvariationen, am liebsten leicht und italienisch inspiriert zubereitet. Die saisonale Spezialitätenkarte oder aktionsbedingte Angebote über das ganze Jahr verteilt runden das Bild ab. Dazu harmonisiert die große Auswahl an badischen und französischen Weinen sowie erlesener italienischer Rotweine. In den warmen Monaten ist die große, teilweise überdachte Freiterrasse geöffnet.

Sonnhalde 16, 79215 Biederbach  
☎ 07682/8718, Fax 6270  
sonnhalde-biederbach.de  
info@sonnhalde-biederbach.de

Öffnungszeiten: Di–Sa 11.30–22 Uhr, So  
11.30–21.30 Uhr; Küchenzeiten 11.30–14 Uhr und  
17.30–21 Uhr, So 11.30–20.30 Uhr



■ ELZACH

„Das Neun im ElzLand“ Hotel 9 Linden

„Klein. Fein. Fokussiert.“ Mit diesen drei Worten ist das kulinarische Konzept des Restaurants „Das Neun“ treffend auf den Punkt gebracht. Konzentration auf das Wesentliche zeichnet die saisonale Frischküche aus. Dabei kommt Baden auf den Teller und Heimat ins Glas. Roastbeef vom Feinsten gibt es in verschiedenen Variationen, interessant komponiert, wie der Roastbeef Burger oder handgeschnittenes Tatar. Auch vegetarisch und vegan kommen Gäste auf ihre Kosten dank Salaten, Süßkartoffelcurry und mehr. Für alle Liebhaber süßer Leckereien seien die Desserts, etwa lauwarmer Schokoladenkuchen, die Himbeermousse oder heimischer Käse empfohlen. Und wer den Tag bei einem Cocktail entspannt ausklingen lassen will, liegt mit der Buchung eines besonders modernen Gästezimmers sicher richtig. Für Gäste



der ganzen Region stehen unser Restaurant und die Bar zur Verfügung. Morgens zum Sektfrühstück, tagsüber zum erfrischenden Getränk oder Cappuccino und ab 17 Uhr zum Abendessen. Für kleinere Veranstaltungen und Tagungen bietet sich das helle, gemütliche „Zimmer 9“ an.

**Neunlindenstraße 5  
79215 Elzach**  
☎ 07682/947930  
☎ 07682/9479313  
info@elzland-hotel-neunlinden.de  
elzland-hotel-neunlinden.de



**Öffnungszeiten:** Frühstück 7–11 Uhr; Sa, Sonn- und Feiertage ab 8 Uhr; tagsüber Kaffee, abends ab 17 Uhr warme Küche



■ EMMENDINGEN

Mahlwerkk

Im Kaffeefachgeschäft mit integriertem Ausschank können die Gäste eine besondere Form des Kaffee- und Tee Genusses erleben: Die italienischen Espresso-spezialitäten werden mit Liebe und Sorgfalt am Siebträger zubereitet, Biotee und



Kakao ausgeschenkt, am liebsten in Begleitung mit einem leckeren Stück Kuchen oder einer feinen Praline aus der großen Auswahl in der Pralinenvitrine. Wer den perfekten Kaffee oder Espresso für zuhause oder fürs Büro sucht, der sollte hier genauso fündig werden wie diejenigen, die noch auf der Suche nach der erlesensten Schokolade sind. Mahlwerkk bietet von Bohnen bis Pulver über Kugeln und Tafeln allerlei schmackhaftes Süßes wie Herzhaftes, Saures und Deftiges. Reinschnuppern lohnt sich!

**Westend 11, 79312 Emmendingen**  
☎ 07641/954625  
mahlwerkk.de  
info@mahlwerkk.de

**Öffnungszeiten:** Mo–Fr 8–18 Uhr, Sa 9–17 Uhr, Sonn- und Feiertag geschlossen



Vielharmonie

Mit einer frischen, leichten Küche, deutsch-französisch wie auch regional, verwöhnen Eva-Maria und Gordon Arendse seit 20 Jahren ihre Gäste. Mittags gibt es eine wöchentlich wechselnde Mittagskarte, abends bietet das



Haus zum Beispiel Wiener Schnitzel, Rumpsteak, zarte Hähnchenbrust aus Freilandhaltung und leckere Pfifferlinggerichte an. Außergewöhnlich reichhaltig ist die Fischkarte (täglich mehrere frische Sorten) mit feinen Gerichten von Lachs, Saibling, Seeteufel, Gamba und Zander. Mehrere vegetarische Köstlichkeiten ergänzen das Angebot. Dazu ein Schmieheimer Bier oder Weine renommierter regionaler wie auch Geheimtipps aufstrebender Winzer und Rotweine aus dem mediterranen Raum.

**Karl-Friedrich-Straße 3  
79312 Emmendingen**  
☎ 07641/937493, Fax 936403  
vielharmonie-emmendingen.de

**Öffnungszeiten:** Mi–Fr und So 11.30–14.30 und ab 17.30 Uhr, Sa ab 17.30 Uhr, Mo und Di Ruhetag



Gasthaus Hotel Kochschule Rössle

Das Gasthaus Rössle in Elzach ist viel mehr, als sein Name vielleicht vermuten lässt. Hier treffen badische Bescheidenheit und traditionelle Küche auf gelebte Kreativität und moderne Gerichte, die trotz extrem hoher Standards immer eines machen – und zwar satt! Dabei stehen ganz klar die Qualität und Frische der Zutaten im Vordergrund. Saisonalität ist im Rössle der kulinarische Wegweiser durch das Jahr und zur Herstellung der Speisen werden bevorzugt Produkte regionaler Herkunft aus dem Elztal verwendet. So werden die Gäste begeistert von vorzüglichen Menüs, begleitet von Weinen aus der hauseigenen Vinothek. Seit einigen Monaten treibt Manuel Häringer auch die Passion für Brot an – im Gasthaus werden täglich zwei Sorten Sauerteigbrot nach 30-stündiger Teigreife frisch gebacken und vor jedem Menü gereicht. Doch das Rössle ist noch mehr als nur Kulinarik. Das ganz persönliche Motto des Besizers Ehepaars Häringer: „Sie kommen als Gast und gehen als Freund.“ Diesen hohen Anspruch verfolgt das junge Team gegenüber seinen Kunden,



aber vor allem auch untereinander. Auch über Social Media interagieren sie mit ihren Kunden im direkten Kontakt und leben so moderne Kommunikation vor. Neben dem Besuch im Gasthaus ist auch der Besuch in Manuels Kochschule immer ein Genuss. Garantie ist dabei, dass jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer sich mindestens um eine Stufe in seiner eigenen Kochkunst verbessert. Eine Übernachtung in einem der gemütlichen Hotelzimmer des Gasthauses rundet schließlich den Tag perfekt ab. Sei es für Einheimische oder Anreisende, für Familienfeiern oder Geschäftsessen – das Gasthaus Rössle wird sicherlich jedem Anspruch gerecht.

**Hauptstraße 19, 79215 Elzach**  
☎ 07682/212  
roessleelzach.de  
info@roessleelzach.de

**Öffnungszeiten:** täglich 11.30–23 Uhr, Küche 11.30–21 Uhr, 14–17 Uhr Nachmittagskarte, Di+Mi Ruhetage; für Gruppen auf Nachfrage von 14–17 Uhr geöffnet



Vinoteca

Seit 20 Jahren nun wird in der Vinoteca italienische Lebensart und Kochkunst zelebriert. Eine erlesene Speisekarte ist vorhanden. Empfohlen sei das Degustationsmenü, hier trifft Tradition auf kreative Leichtigkeit und die Frische des heutigen Zeitgeistes. So interpretiert Vincenzo Gargiulo italienische Gerichte schmackhaft neu, die Gerichte werden selbstverständlich auch gluten- und laktosefrei angeboten. Ein Tipp ist zudem die von Anna Laterza zubereitete Pinsa, ein Sauerteiggebäck, das nach alter Tradition mit viel



romantisches Dinner für zwei, gemeinsam mit Freunden oder für eine größere Feier familiärer wie betrieblicher Art, zubereitet werden die Speisen am Ort der Wahl. Und neben dem kulinarischen Vergnügen sorgt das Vinoteca-Team auch für die Ausstattung, etwa mit dem passenden Blumenschmuck.

**Markgrafenstraße 33  
79312 Emmendingen**  
☎ 07641/574398  
vinoteca-em.de  
info@vinoteca-ristorante.de

**Öffnungszeiten:** Mo–Fr 11.30–14.30 Uhr und 18–24 Uhr, Sa 18–24 Uhr, So Ruhetag





FOTO: A. LEIN (STOCK.ADOBE.DE)

**Ein Törtchen zum Dessert?**

■ ENDINGEN

**Kirschencafé**

Mitten in der Natur des eigenen Obst- und Winzerhofs verwöhnen Oliver und Nicole Schmidt mit ihrem Team im Kirschencafé mit ihren Leckereien. Selbstgebackene, liebevoll dekorierte Kuchen und Torten laden zum Schlem-



men ein; für den kleinen Hunger findet sich ab 17 Uhr etwas auf der Vesperkarte. Zudem lädt das aufmerksame Team regelmäßig an Sonn- und Feiertagen zu einem ausgiebigen Frühstück ein (Termine im Internet). Zwischen Obstbäumen, in unverwechselbarer Lage direkt am Kaiserstühler Radrundweg liegt zudem der gemütliche und komfortable Wohnmobilgarten mit 28 schön gepflegten Stellplätzen.

**Königsweghof 1**  
79346 Endingen-Königschaffhausen  
☎ 07642/9282845  
Fax 07642/9282846  
kirschenhof-schmidt.de  
info@kirschenhof-schmidt.de

**Öffnungszeiten:** Mo, Mi–Fr 14–19 Uhr; Sa, Sonn- und Feiertag 12–19 Uhr; Ruhetag: Dienstag



**Gasthaus Ochsen**

„Was macht ein Steak aus. Ein Steak stammt vom Rind. Punkt.“ So werben Nicole und Udo Haßler regelmäßig für ihre bei den Gästen beliebten Rinderwochen. Auch wenn diese aktuell vorbei sind, ein Besuch im Landgasthof mit hauseigener Metzgerei lohnt sich immer. Badisch und saisonal wird hier gekocht. Klar liegt ein Augenmerk des Hauses auf leckeren Fleischspezialitäten. Vorneweg gibt es eine Rinderkraftbrühe mit



ronomische Angebot des Ochsen ab. Natürlich werden Weine aus Königschaffhausen

ausgeschenkt, das Bier ist von Ganter. Mit dem großen Festsaal bietet sich der Ochsen für Veranstaltungen wie Hochzeiten oder Firmenfeiern an, der hauseigene Partyservice liefert Speisen für Anlässe außer Haus. Und seit April gibt es neu renovierte Gästezimmer.

**Endinger Straße 12**  
79346 Endingen-Königschaffhausen  
☎ 07642/3418, 40837  
ochsen-hassler.de  
info@ochsen-hassler.de

**Öffnungszeiten:** Mo–Mi 11.30–14 und 17–21 Uhr, Fr ab 17 Uhr, Sa und So 11–14 und 17–21 Uhr, Do Ruhetag



■ LEGENDE

- Eurocard
- American Express
- Diners
- Masters
- Visa
- Frühstück/Brunch
- Kindermenü
- vegetarisch/Diätkost
- kleine Portionen
- laktosefrei
- Spielplatz
- Klimaanlage
- Hunde nicht erwünscht
- Konferenzräume
- behindertengerecht
- Zimmer
- Raucherbereich
- ARAL Aral Schlemmeratlas
- GAULT Gault Millau
- GUIDE Guide Michelin
- BZ BZ Restauranttest
- Naturparkwirt
- WLAN



FOTO: GRICHH (STOCK.ADOBE.COM)

**Cocktails – mit und ohne Alkohol – sind im Sommer Trendgetränke.**

■ KENZINGEN

**Scheidels Restaurant zum Kranz-Hotel**

Scheidels Kranz ist die gute Adresse für Feinschmecker. Das historische Gasthaus begeistert mit authentischem Ambiente und viel Liebe zum Detail. Die natürliche Ursprünglichkeit badischer



Küche lässt sich in Scheidels Restaurant zum Kranz in einer ihrer schönsten Formen erleben. Das Team um Franz Scheidel verarbeitet frische saisonale Produkte auf leichte Art und legt Wert darauf, dass der Eigengeschmack erhalten bleibt. Im Sommer lässt sich dies im Biergarten mit altem Baumbestand genießen. Moderne Gästezimmer und ein gemütliches Familienapartment runden das Angebot ab.

**Offenburger Straße 18**  
79341 Kenzingen, ☎ 07644/6855  
scheidels-kranz.de  
info@scheidels-kranz.de

**Öffnungszeiten:** Küchenzeiten 12–13.30 Uhr und 17.30–21 Uhr; Ruhetage Mo und Di



LAHR

„Genussmanufaktur burger“

Die „Genussmanufaktur burger“ ist eine ausgesuchte und vor allem gut besuchte Adresse in der Altstadt von Lahr. Hier finden verwöhnte Gaumen alles vom leckeren Gourmetfrühstück über den kleinen, saisonalen Mittagstisch bis hin



zur mit Liebe und Herz handgefertigten Praline. Für die leichten, zeitgemäßen Torten und Gebäcke werden nur ausgesuchte Rohstoffe verwendet. Daher verwundert es nicht, dass das Feinschmecker-Magazin das Café zu den Besten in Deutschland zählt und der Guglhupf weit über die deutschen Grenzen bekannt ist. Frank und Annette Schulz führen das Haus seit 1999 mit ihrem freundlichen Serviceteam und verwöhnen die Gäste im Sommer gern auf der Terrasse im grünen Innenhof des Altstadtquartiers.

**Q 14, Bei der Stadtmühle 4  
77933 Lahr  
☎ 07821/1345, Fax 1366  
cafe-burger.de, info@cafe-burger.de**

**Öffnungszeiten:** Mo–Fr 8–18 Uhr,  
Sa 7.30–17 Uhr, Sonn- und Feiertag Ruhetag



LAHR

Viet-Quan

„Ich will meinen Gästen hier wirklich authentische vietnamesisch-thailändische Küche bieten. Für einen kleinen Groschen stattliche Portionen liefern, um mich auch in irgendeiner Weise zu bedanken und die deutsch-asiatische



Freundschaft zu pflegen.“ Das verspricht Trong Thu Nguyen. Und der erfahrene Gastronom hält sein Versprechen. Die Gäste genießen in gemütlicher Atmosphäre die Gerichte der reichhaltigen Speisekarte von duftenden Basmatireisgerichten über gebackenes Entenfilet bis hin zur vor sich hinköchelnder Rinderbrühe für die weltweit bekannte Pho-Suppe. Mittags verwöhnt Nguyen mit wöchentlich wechselnden Gerichten. Auch ein Lieferservice wird angeboten.

**Kaiserstraße 7, 77933 Lahr  
☎ 07821/5499643  
viet-quan-lahr.de  
ntt\_4ever@yahoo.de**

**Öffnungszeiten:** Mo–Fr 11.15–14.30 Uhr und  
17.15–21.30 Uhr, So 12–21.30 Uhr, Sa Ruhetag



Dionysos

Beim Zeus - nicht wenige Gäste fühlen sich nach einem Besuch des Dionysos direkt am Eingang des Lahrer Stadtpark wie nach einem Kurzurlaub in Griechenland. Eine ausgewogene Auswahl an Speisen aus der griechischen Küche



sowie an Getränken lässt keine kulinarischen Wünsche offen. Angeboten wird Mittags- und Abendstisch, an Sonn- und Feiertagen gibt es durchgehend warme Küche. Sämtliche Gerichte aus der reichhaltigen Küche werden auch thermoverpackt zum Mitnehmen angeboten, die Speisen können telefonisch vorbestellt werden. Reizvoll in der warmen Jahreszeit: Auf der Terrasse des Dionysos die Atmosphäre des Lahrer Stadtparks zu genießen. Mit 180 Plätzen bietet sich das Dionysos für Feiern an.

**Kaiserstraße 105, 77933 Lahr  
☎ 07821/985278  
dionysos-lahr.de**

**Öffnungszeiten:** täglich 11.30–14.30 Uhr,  
17.30–24 Uhr, sonn- und feiertags von 11–22 Uhr,  
durchgehend warme Küche



Salätle am Markt

Frisch und gesund, zu einem attraktiven Preis und am besten noch schnell auf die Hand? Am Lahrer Marktplatz bietet das Salätle das richtige Angebot. Gerne können die Gäste fertig gerichtete Salate direkt mitnehmen. Oben drauf



gibt es leckere halbe Hähnchen, frisch panierte Schnitzel sowie Currywurst mit Brötchen. Als besonderer Snack werden Pommes frites nach belgischer Art angeboten. Außerdem gibt es einen wöchentlich wechselnden Mittagstisch. Gerne kann der Partyservice gebucht werden und alle Speisen können unter der untenstehenden Rufnummer per WhatsApp bestellt und abgeholt werden.

**Am Marktplatz 12  
77933 Lahr  
☎ 07821/9981186  
salaetle.de  
info@salaetle.de**

**Öffnungszeiten:** Mo–Sa 11–19 Uhr



OFFENBURG

Haus Zauberflöte

Unter der Regie von Willi Schöllmann schwingt sich die Zauberflöte seit Mitte März zu neuen kulinarischen Höhen auf. Badische Brasserieküche hat sich der erfahrene und in der Ortenau bestens bekannte Gastronom auf die Fahnen geschrieben. Badische und elsässische Küchenklassiker



schärfen das kulinarische Profil, grenzüberschreitend werden die Speisen auf den Teller gebracht. Neben regional und saisonal geprägten wechselnden Menüs, werden Zauberflöten-Klassiker wie frische Schwarzwald Forelle, Côte du Boeuf oder eine klassische badische Schneckenuppe serviert. Bereichert wird das Angebot zusätzlich durch die Local Pizza, die im Haus, ausschließlich mit selbstgemachtem Dinkelteig gebacken wird und mit Varianten, wie Burrata mit Ochsenherztomate, über Fenchelschinken mit Rucola bis hin zu Rataouille mit Schafskäse keine Wünsche offen lässt. Dazu harmonisieren die Weine, die vorwiegend aus Baden kommen. Rund 100 Gästen bietet das Restaurant Platz, an warmen Tagen wird der schöne Garten genutzt. Frühstück und über den Tag eine kleine Auswahl an regionalen wie auch vegetarischen und veganen Angeboten bietet das Café im Haus Zauberflöte als Offenburger Treffpunkt

Schlemmertreff Lahr

Mit gutbürgerlicher Küche, regional orientiert, punktet der Schlemmertreff bei seinen Gästen. Ob neben der reichhaltigen Speisekarte nun die drei täglich wechselnden Mittagsmenüs, der Snack für zwischen-



durch oder die Auswahl an knackigen Salaten, das Angebot passt für jeden. Großen Wert legt das Team dabei auf das verwendete Fleisch, das aus der Region stammt. Genossen werden können die Speisen im Restaurant oder Zuhause, der Autoschalter macht das Abholen einfach. Und auch für Veranstaltungen bietet sich der Schlemmertreff mit seinem Partyservice an.

**Offenburger Straße 30  
77933 Lahr  
☎ 07821/54152  
schlemmertreff.de  
vetterschlemm@aol.com**

**Öffnungszeiten:** Mo–Sa 11–23 Uhr, So 11–21 Uhr



Traditionsgaststätte Greif Zum Zarko

Mittelmeerspezialitäten mit saisonalen Zutaten, dazu ein harmonischer Wein aus Spanien oder Deutschland und ein leckeres Bier (Ganter, Veltins, Guinness, Gaffel Kölsch), fertig ist der Gaumenschmaus im Zarko, 2019 im Wettbewerb



„Schönstes Gasthaus“ mit der höchsten Prämierung ausgezeichnet. Das Restaurant mit großer Sommerterrasse für 80 Personen lädt ein, zusammensitzen und zu genießen. Mittags wird ein Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) ab 12,90 Euro serviert. Platz für bis zu 120 Personen bietet die Möglichkeit für manche Feier. Der Partykeller mit separatem Eingang, Thekenbereich, Tanzfläche und Bühne sowie Sitzplätze für bis zu 100 Personen eignen sich für Feste und Veranstaltungen.

**Schillerstraße 3, 77933 Lahr  
☎ 07821/983792, Fax 983794  
zumzarko.de, info@zumzarko.de**

**Öffnungszeiten:** Di–Sa 11–2 Uhr,  
Feiertag 17–2 Uhr, So+Mo Ruhetag



für Jung und Alt. Und den Abend ausklingen lassen die Gäste gern an der ohne großen Schnick-Schnack eingerichteten Bar. Ebenso ist das Haus Zauberflöte eine passende Adresse für Veranstaltungen jeglicher Art, sei es im Haus selbst, sei es andernorts dank des Food- und Barcatering, das vom Anliefern bis zum Rundum-Sorglos-Paket für bis zu 500 Personen einen perfekten Service liefert.

**Lindenplatz 12  
77652 Offenburg  
☎ 0781/9666696  
haus-zauberfloete.de  
info@haus-zauberfloete.de**



**Öffnungszeiten:** Hotel täglich; Restaurant  
Fr–Mo ab 18 Uhr; Bar Fr+Sa ab 23 Uhr;  
Café täglich bis 18 Uhr



## ■ LEGENDE

-  Eurocard
-  American Express
-  Diners
-  Masters
-  Visa
-  Frühstück/Brunch
-  Kindermenü
-  vegetarisch/Diätkost
-  kleine Portionen
-  laktosefrei
-  Spielplatz
-  Klimaanlage
-  Hunde nicht erwünscht
-  Konferenzräume
-  behindertengerecht
-  Zimmer
-  Raucherbereich
-  Aral Schlemmeratlas
-  Gault Millau
-  Guide Michelin
-  BZ Restauranttest
-  Naturparkwirt
-  WLAN

## ■ OFFENBURG

## Schoellmanns

Hoch über den Dächern hält das Schoellmanns jede Menge Überraschungen bereit – nicht nur die großzügige Dachterrasse mit dem Blick über die Stadt. Als eine der ersten Adressen haben sich Willi Schöllmann und sein Team etabliert, und zwar bei einem bunt gemischten Publikum von 18 bis 88 Jahren. Was einst als



Bar-Club begann, hat sich zum angesehenen Bar-Restaurant gemausert. Ob Frühstück, Brunch, Lunch, Kaffee und Kuchen oder mehrgängiges Menü, das Ganztageskonzept mit warmer Küche bis spät in den Abend ist aufgegangen. Klassiker auf der Karte sind frische Austern, Roastbeef oder das Filetsteak mit frisch gemachter Remoulade, Bratkartoffeln und grünen Bohnen oder ein Beef Tartar. Für den kleineren Hunger gibt es eine Auswahl an Clubsandwiches. Dabei ist die Küche international, nimmt aber immer wieder starken Bezug auf die Region und verwöhnt stets mit abwechslungsreichen Schmankerln. Dazu gehö-



ren etwa die Desserts. Oder die vielfältige Auswahl an Getränken, von der hausgemachten Limonade bis zu auf Obstbrand basierender Drinks. Auf der Weinkarte finden sich vornehmlich deutsche und französische Weine mit einem besonderen Augenmerk auf Naturweine. Neben der lukullischen Qualität ist es das Ambiente des Schoellmanns, das die Gäste immer wieder lockt: Mit dem Aufzug geht es über die Dächer von Offenburg in die Höhen der Gastronomie.

**Hauptstraße 88**  
77652 Offenburg  
☎ 0781/9194999  
schoellmanns.de  
info@schoellmanns.de

**Öffnungszeiten:** Di–Do 16–24 Uhr, Fr 16–1 Uhr, Sa 9–1 Uhr; So+Mo Ruhetage



## ■ RIEGEL

## Riegeler Hof

Gepflegte Gastlichkeit am Kaiserstuhl, unter diesem Motto dürfen sich die Gäste im Riegeler Hof eine Auszeit nehmen und sich verwöhnen lassen. In den stilvollen und behaglichen Räumen fühlt man sich direkt wohl und herzlich willkommen.



Mit badischen und internationalen Köstlichkeiten weiß die Küche, den Gesamteindruck des Hauses noch weiter zu unterstreichen. Saisonal geprägt ist die Speisekarte, auf der das Samtsüppchen vom Kaiserstühler Spargel ebenso seinen Platz hat wie feine Fischgerichte und bewährte Klassiker. Die aktuelle Speisekarte ist auf der Homepage zu sehen. Reichhaltig präsentiert sich auch die Weinkarte, auf der ausschließlich Kaiserstühler Weine zu finden sind. Und auch

das Bier kommt aus der Region aus Riegel oder Schmieheim. Separate Nebenräume für Anlässe aller Art stehen ebenso zur Verfügung wie ein Cateringservice für Veranstaltungen außer Haus.

Vormerken: Am Samstag, 4. und 11. März 2023 lädt der Riegeler Hof wieder zu seinen beliebten Gourmetabenden ein (Reservierung erforderlich).

**Hauptstraße 69**  
79359 Riegel  
☎ 07642/6850  
riegeler-hof.de  
info@riegeler-hof.de



**Öffnungszeiten:** täglich ab 17.30 Uhr, Sonn- und Feiertage auch von 12–13.30 Uhr



## ■ SASBACH

## Vespercafé-Bierhäusle

Heimat steht bei den Schwestern Angelina, Anita und Elvira ganz oben, stammen doch die Zutaten für alle Speisen und Getränke aus der Region. Verwöhnt wird mit herzhaftem Vesper, Kaffee mit frisch gebackenem Kuchen



und einer vielfältigen Eiskarte oder mit dem Glas Wein gemütlich am Abend. Der tägliche Männerstammtisch ist ebenso beliebt wie der Frauenstammtisch am Mittwoch; einmal im Monat gibt es zudem ein Genießerfrühstück. Im liebevoll gestalteten Innenhof findet im September ein Herbstmarkt statt und im Oktober gibt es an zwei Sonntagen Zwiebelkuchen aus dem Holzofen nach Omas Rezept. Für Feiern (bis 45 Personen) werden Menüs, Frühstück oder Brunch an den Ruhetagen (Do–Sa) angeboten.

**Habsburgerstraße 18, 79361 Sasbach**  
☎ 07642/9259821  
vespercafe-bierhaeusle.de  
info@vespercafe-bierhaeusle.de

**Öffnungszeiten:** So 12 Uhr, Mo–Mi ab 15 Uhr, Do–Sa Ruhetage



## ■ RHEINHAUSEN

## Hotel-Restaurant Werneths Landgasthof Hirschen

Johannes Werneth und sein Team achten bereits beim Einkauf auf gesunde Grundprodukte, die in dem Zwei-Sterne-Superior-Haus zum überregional guten Ruf der Küche beitragen. Auf der Karte stehen nationale und internationale



Speisen, saisonale Spezialitäten wie frischer Spargel und Pfifferlinge ebenso wie badische Gerichte (Sauerbraten und Grillplatte). Mittagstisch wird für 8,90 Euro angeboten. Im Weinkeller lagern zahlreiche regionale Tropfen. Das kann bei kaltem Wetter im beheizten, mediterranen Wintergarten und im Sommer auf der schönen Gartenterrasse genossen werden. Für Feierlichkeiten aller Art (bis 250 Personen, auch Busgruppen) bietet der Hirschen den passenden Rahmen.

**Hauptstraße 39, 79365 Rheinhausen**  
☎ 07643/6736  
wernethslandgasthof.de  
info@wernethslandgasthof.de

**Öffnungszeiten:** Mo, Mi–Sa 11.30–14 und 18–22, Sa bis 23 Uhr, So 11.30–14.30 und 17–22 Uhr



## ■ SEELBACH

## Weinbistro in vino veritas

Sein Motto füllt Manfred Piek regelmäßig mit Leben. Im Weinbistro in vino veritas starten Freunde des guten Geschmacks im Weinkeller aus dem 17. Jahrhundert und vier Meter unter der Erde gelegen seit 2017 jeden Freitagabend in das



Wochenende. Eine einmalige Atmosphäre mit Kerzenschein erwartet die Gäste. Dabei wartet eine sehr umfangreiche Auswahl an erlesenen Weinen aus aller Welt darauf, entdeckt zu werden. Vom badischen Wein bis Tropfen aus Australien bietet die umfangreiche Weinkarte eine Auswahl aus rund 1200 Flaschen. Und natürlich kommt der Gaumen nicht zu kurz: Gegen den kleinen Hunger empfehlen sich Flammkuchen oder der bei den Gästen beliebte Kellerteller (Antipasti).

Der urgemütliche Keller bietet sich auch für Weinproben sowie Feiern betrieblicher wie privater Natur mit bis etwa 30 Personen an.

**Hauptstraße 2**  
77960 Seelbach  
☎ 0174 / 9591335  
weinbistroseelbach.de  
manfred.piek@t-online.de

■ RUST

**Ammolite – The Lighthouse Restaurant**

Das Feinschmeckerrestaurant „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ im 4-Sterne Superior Hotel Bell Rock des Europa-Park, das mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault Millau Punkten ausgezeichnet ist, zählt zu den 50 besten in Deutschland und hat sich fest in der gastronomischen Spitzenszene etabliert. Küchenchef Peter Hagen-Wiest steht für eine moderne, neuzeitliche, internationale Küche, ohne die Wurzeln und den Bezug zur Region zu verlieren. Bei seinen vielen internationalen Stationen hat Hagen-Wiest zahlreiche Inspirationen bekommen und seine eigene Handschrift erarbeitet. Der Küchenchef sieht seinen Stil geprägt von der klassischen französischen Küche mit mediterranem Einfluss. Vier Kriterien haben für ihn stets Priorität: Frische und Qualität, aber auch Leichtigkeit und Finesse. Dabei spielen die Saucen eine herausragende Rolle bei



Hagen-Wiest: Sie entfalten raffinierte Aromen- und Gewürzkombinationen im Gaumen. Als Beispiel nennt Peter Hagen-Wiest Gänseleber mit Kiwi und grünem Pfeffer oder Loup de Mer mit Bohnen und Chorizo. Schon beim Betreten des mit 36 Plätzen ausgestatteten Restaurants spüren die Gäste die besondere Atmosphäre. Zeitlos moderne Architektur trifft auf elegantes Interieur, das von Aubergine und Silbertönen geprägt ist. Durch die sorgfältige Auswahl an Zutaten spricht das „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ Gäste mit gehobenem Anspruch an, die Wert auf Qualität und Originalität bei der Zubereitung der Speisen legen. Mittags-Tipp: Das „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ ist am Sonntag auch von 12 bis 14 Uhr geöffnet.

**Ammolite**  
**The Lighthouse Restaurant**  
**Hotel Bell Rock**  
**Peter-Thumb-Straße 6**  
**77977 Rust**  
**☎ 07822/77-6699**  
**ammolite-restaurant.de**



**Öffnungszeiten:** Mi–Sa ab 19 Uhr, So 12–14 Uhr und ab 19 Uhr; Buchungen unter 07822/77-6699; kostenlose Parkplätze direkt vor dem Restaurant



■ RUST

**Tre Krønen im Krønäsår**

In den nordischen Ländern leben laut Statistik die glücklichsten Europäer. Das Restaurant Tre Krønen bietet die Gelegenheit, ein Stück skandinavisches Lebensgefühl zu erleben. Gäste wählen zwischen pfißigen Fleisch- und Fischgerichten, traditionellen Schmorgerichten und anderen Köstlichkeiten der saisonalen und bodenständigen „Nordic Cuisine“. Ein ganz besonderes Erlebnis ist das Dinner am „Chefs Table“ (maximal 20 Sitzplätze) mit freiem Blick auf das kreative Küchenteam. Das Motto von Küchenchef Julian Scheibel und seinem Team: 1. Mit frischen Zutaten arbeiten 2. Im Einklang der Jahreszeiten bleiben. Seine Empfehlungen reichen von Thunfischvariationen über Wachtelbrust bis hin zum Kabeljau und Rentierfleisch. Ein Abend voller Genuss in einem Ambiente zum Wohlfühlen, das dem Aufenthalt garantiert die Krone aufsetzen wird – jetzt wieder buchbar an ausgewählten Terminen.



Zum Beispiel auch in der neuen „Bar panoramaa – die Rulantica Bar“. Dort können Gäste sich frische, nordische Köstlichkeiten schmecken lassen und erhalten dabei einen Panorama-Blick über die Wasserwelt Rulantica, quasi als Kirsche auf der Sahnetorte. „Fisch-Ahoi“ heißt das neue Menü in den Sommermonaten. Dieses exklusive Arrangement genießen die Gäste in den Booten auf dem See zwischen Hotel Kronasår und Rulantica. Nach der Begrüßung mit dem Aperitif „Nordic Spirit“ gibt es anschließend Jakobsmuschel, Kabeljau und Co. Schokolade und Minze bilden den süßen Abschluß.

**Roland-Mack-Ring 3**  
**77977 Rust**  
**☎ 07822/8605922**  
**europapark.de/de/gastronomie/**  
**tre-krønen**  
**guestrelation.resort@europapark.de**



**Bubba Svens & Bubba Svens Sportsbar im Krønäsår**

Voll nordisch! So heißt es im Restaurant Bubba Svens, das charakterlich einer alten Bootshalle nachempfunden ist und schon so manche stürmische Saison gemeistert hat. Doch nicht nur die Atmosphäre ist einzigartig, auch



das Essen lässt jedes Seefahrerherz höherschlagen. Ein Tipp ist die traditionelle Fischkiste mit Garnelen, frittiertes Scholle sowie Lachs und Co. Ein schöner Nebeneffekt: ein Glas Pinot Noir Rosé vom hauseigenen Europa-Park Weingut. Bodenständiges vom Lande wie Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salat oder ein deftiges Rumpsteak sowie pfißige Burger-Spezialitäten – im Bubba Svens findet jeder etwas nach seinem Geschmack. Abenteurer nehmen den direkten Kurs zum massiven Holztesen und probieren einen Kiemenputzer oder Aquavit mit Smørrebrød, ein traditionell dänisches Roggenbröt. Damit Matrosen sich bestens für einen langen Tag auf See vorbereiten können, bietet das Hotel Krønäsår einen Brunch jeden Sonntag ab 11 Uhr an. In der Bubba Svens Sportsbar

können auch Nicht-Hotelgäste gemütlich den Abend ausklingen lassen: darf es vielleicht eine Partie Billard, Darts oder Tischkicker sein? Waschechte Fußballfans kommen hier auf ihre Kosten, denn Fußballspiele werden live übertragen. Neu ist das Midsommar-Havnfest vom 23. bis 26. Juni am See zwischen Krønäsår und Rulantica. Ein kulinarisches Spektakel mit Livemusik. Der Eintritt ist frei und die Gäste können genüsslich die Sommersonnenwende erleben.

**Roland-Mack-Ring 3**  
**77977 Rust**  
**☎ 07822/8605922**  
**guestrelation.resort@europapark.de**  
**europapark.de/de/gastronomie**

**Öffnungszeiten:** Restaurant täglich 18–22 Uhr, Sportsbar täglich 18–24 Uhr



**Kaiserstühler Hof**

Im Kaiserstühler Hof wird badische Küchenklasse in stimmigem Ambiente zelebriert. Regionale Produkte bester Qualität werden zu Klassikern der badischen Küche ebenso frisch verarbeitet



wie zu saisonalen Spezialitäten oder Wild- und Fischdelikatessen. An Feiertagen werden Drei- und Vier-Gang-Menüs angeboten. Wer es bodenständig mag: Für Gruppen ab vier Personen gibt es Flammkuchen satt (Vorbestellung erbeten). Dazu werden Weine aus der Ortenau oder ein frisches Bier aus regionalen Brauereien (Hieronymus, Kronenbräu, Rothaus) gereicht. Hinterm Haus gibt es einen gemütlichen Biergarten. Auch für Veranstaltungen mit bis zu 130 Personen ist das Lokal zu empfehlen.

**Hindenburgstraße 6, 77977 Rust**  
**☎ 07822/7673222**  
**kaiserstuehlerhof-rust.de**  
**info@kaiserstuehler-hof.de**

**Öffnungszeiten:** täglich ab 17 Uhr, So 11.30–14 Uhr und ab 17 Uhr, Mi Ruhetag, Sonderöffnung nach Absprache



**Hotel-Restaurant Mythos**

Ioannis Vaiou hält sein Versprechen: In seinem Restaurant Mythos sollen sich die Gäste wohlfühlen. Dafür bietet die Küche eine schmackhafte Vielfalt aus der griechischen Kochtradition, aber



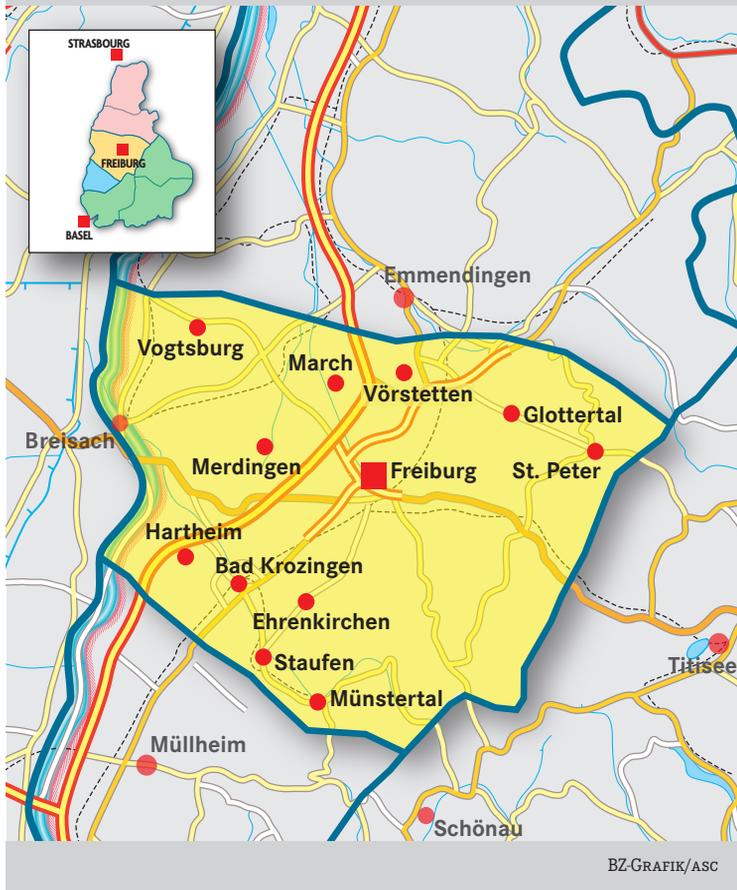
auch zahlreiche Gerichte internationalen Charakters. Dazu werden ein Hieronymus aus dem benachbarten Schmieheim, oder erlesene griechische Weine ausgeschrieben. Das Ambiente überzeugt: Alle Räumlichkeiten sind anspruchsvoll ausgestattet, insbesondere die urige Stube mit Kachelofen, im Wintergarten sitzen die Gäste bei viel Licht. Das Mythos hat ein Nebenzimmer mit handbemalter Decke für Festivitäten und einen überdachten Außenbereich.

**Hausener Straße 1**  
**77977 Rust**  
**☎ 07822/86290, Fax 866888**  
**hotel-mythos-rust.de**  
**info@hotel-mythos-rust.de**

**Öffnungszeiten:** Mo–Sa 17.30–22 Uhr; Sonntag und Feiertag 11.30–14 Uhr und 17–22 Uhr



## ÜBERSICHT FREIBURG UND UMLAND



BZ-GRAFIK/ASC

## BAD KROZINGEN

## Restaurant „dipiù“



Das Restaurant „dipiù“ lädt seine Gäste zum gemütlichen Verweilen und Entspannen ein. Hier genießen sie raffinierte Mittelmeer-Küche von Tapas bis hin zum Menü für gehobene Ansprüche, hausgemachte italienische Pasta wie von der Nonna, herzhaftes Rotweine und abgerundete Weißweine, regionale Gerichte sowie Kaffee und selbstgemachte Kuchen. Das elegante und doch gemütliche, modern-mediterrane

Ambiente hat zu jeder Jahreszeit seinen ganz eigenen Reiz. Für den Sommer steht ein großzügiger Außenbereich zur Verfügung und im Winter lässt es sich im lichtdurchfluteten Wintergarten gut aushalten. Zu den Empfehlungen des Hauses gehören die mediterrane Fischsuppe, Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen oder Risotto mit frischen Steinpilzen, Rinderfiletstreifen und Salat.

**Basler Straße 37**  
**79189 Bad Krozingen**  
 ☎ 07633/8071290  
 restaurantdipiù.com



**Öffnungszeiten:** Di–So 11–24 Uhr, warme Küche: Di–Fr 11–15 Uhr und 18–22 Uhr; Sa und So 11–22 Uhr durchgehend; Mo Ruhetag



## LEGENDE

- Eurocard
- American Express
- Diners
- Masters
- Visa
- Frühstück/Brunch
- Kindermenü
- vegetarisch/Diätkost
- kleine Portionen
- laktosefrei
- Spielplatz
- Klimaanlage
- Hunde nicht erwünscht
- Konferenzräume
- behindertengerecht
- Zimmer
- Raucherbereich
- ARAL** Aral Schlemmeratlas
- GAULT** Gault Millau
- GUIDE** Guide Michelin
- BZ** BZ Restauranttest
- Naturparkwirt
- WLAN

## BAD KROZINGEN

## Der Leckerladen

Engeladen sind die Gäste im Leckerladen, um sich an den hier gereichten Leckereien zu erlaben. Mit Herzblut und Leidenschaft sorgt das Team dafür, dass sich jeder Gast wohlfühlt. Dabei ist die Auswahl groß, beginnend mit einer reichhaltigen Frühstückskarte, einem täglich



wechselnden Mittagstisch und einer feinen Auswahl an leckeren Gerichten aus der badisch-saisonalen Küche auf der Abendkarte. Auch wer selbst Gäste einladen möchte, kann sich vertrauensvoll an den Leckerladen wenden. Denn dank eines perfekten Apéro-Caterings von Inhaberin Christine Herkt und ihrem Team werden Familienfeiern oder Geschäftsanlässe zum unvergesslichen Erlebnis.

**Kemsstraße 24**  
**79189 Bad Krozingen**  
 ☎ 07633/9294789  
 der-leckerladen.de  
 info@der-leckerladen.de

**Öffnungszeiten:** Di–Fr 8–23 Uhr, Sa 8–14 Uhr, So 8–23 Uhr; Mo Ruhetag



## Eden Hotel an den Thermen

Ob der Gast nun im neu gestalteten Feinschmeckerrestaurant oder im Palmenreigen auf der beliebten mediterranen Sonnenterrasse Platz nimmt, er kann sich sicher sein, dass er mit sprichwörtlicher, badischer Gastfreundlichkeit verwöhnt wird. Natürlich trägt die unter anderem vom Aral-Schlemmeratlas ausgezeichnete Küche ihren Teil zum Genuss erleben bei. Neben Fleisch- und Fischspezialitäten wird eine große Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen geboten. Zum Abschluss locken elegante Dessertvariationen. Tipp: Probieren sollte der Gast die wechselnden internationalen „Azubi-Menüs“, das Chateaubriand für zwei Personen, am Tisch tranchiert mit verschiedenen Beilagen, oder den Eden-Teller. Die regionalen Wurzeln des Hauses zeigen sich im Weinkeller. Hier dominieren Gewächse

der bekannten Weingüter aus der Umgebung, etwa den Weingütern Fritz Waßmer, Martin Wassmer und Glöckler aus Bad Krozingen, Koeper aus Grunern oder Löffler aus Wettelbrunn. Aber auch Rioja, Primitivo oder Bordeaux werden ausgeschrieben. Eine wunderbare Genauswahl rundet den Genuss ab.

**Thürachstraße 1**  
**79189 Bad Krozingen**  
 ☎ 07633/10050  
 Fax 07633/100550  
 edenhotels.de  
 info@edenhotels.de



**Öffnungszeiten:** täglich 7–22 Uhr



■ BAD KROZINGEN

**Restaurant mit Hotel & Eventlocations Fallerhof**

Gut und fein essen sowie verwöhnt zu werden von einer vielfältigen, eigenständigen und stets saisonal ausgerichteten Küche, so wird der Besuch im Fallerhof zum Erlebnis. Sieben Tage die Woche bereits ab 6 Uhr wird ein reichhaltiges Frühstücksbuffet serviert. Von 10 bis 22 Uhr werden ganztägig badische und internationale warme Gerichte gereicht. Neben zahlreichen landestypischen Gerichten finden sich auch internationale Spezialitäten auf der Speisekarte. Die Küchencrew legt großen Wert darauf stets regionale und saisonale Produkte zu verwenden. So finden sich immer wieder spezielle Angebote im Terminkalender. Im Frühjahr dürfen sich die Gäste zum Beispiel auf die beliebten Fischtage freuen. Auch im gut sortierten Weinkeller lagern zahlreiche feine Tropfen aus dem Kaiserstuhl und dem Markgräflerland (Weinproben auf Anfrage). Eine weitere Besonderheit sind die beiden Eventlocations: die Eventhalle für 70 bis 280 Personen und der neue Eventsaal für 20 bis 70 Personen. Hier können Feierlichkeiten, wie Hochzeiten, Firmen-events, Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Tagungen und Meetings auf Wunsch edel oder locker leger stets kulinarisch hochwertig betreut werden. Die Eventhalle verfügt über eine Lounge, einen Empfangsbereich, Außenbereich, Sekt-



bar, Empore und Bühne. Der Eventsaal ist etwa 100 qm groß und verfügt über moderne Tagungstechnik, bodentiefe Fenster für helle Räume sowie einen rollstuhlgerechten Eingang und eine behindertenfreundliche Toilette. Auch für Feierlichkeiten außer Haus steht das Fallerhof-on-Tour-Team beratend zur Seite und kommt mit dem Essen Ihrer Wahl an den Ort Ihrer Wahl. Als kompetenter Caterer richtet das Fallerhof-Team Feste von 20 bis 1000 Personen individuell, professionell und reibungslos aus. Auf der Internetseite fallerhof.de wird immer über laufende Aktionen informiert.

**Tunibergstraße 2 b  
79189 Bad Krozingen-Hausen  
☎ 07633/4400, Fax 14828  
fallerhof.de, info@fallerhof.de**

**Öffnungszeiten:** täglich 6–23 Uhr



**Parkrestaurant im Kurpark**

Das Parkrestaurant im Kurhaus Bad Krozingen verwöhnt mit kulinarischen Köstlichkeiten der badischen und deutschen Küche. Die Speisekarte wird saisonal angepasst und bietet immer wieder neue Köstlichkeiten. Die Küche ist täglich ab 12 Uhr durchgängig geöffnet.



Auf der Homepage [www.kurpark-catering.de](http://www.kurpark-catering.de) informiert das Team stets über saisonale Aktionen, etwa im November und Dezember eine ganze Gans für vier Personen mit Wein und Wasser für 100 Euro. Am Nachmittag genießen die Gäste neben zahlreichen Kaffeespezialitäten auch die köstliche Kuchen- und Tortenauswahl. Unbedingt probieren sollten sie die hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte am Sonntag. An heißen Tagen lockt eine umfangreiche Eiskarte mit zauberhaften Eisbechern wie dem Schwarzwälder Kirschbecher oder dem

Kurhaus Vitalbecher. Zur Kurhaus Gastronomie gehören 60 Sitzplätze im Parkrestaurant, 80 Sitzplätze im Bistro Café und 300 Sitzplätze auf der schattigen Gartenterrasse. Hier kann man an warmen Tagen den Abend herrlich ausklingen lassen. Die Säle mitten im blumigen Kurpark sind zudem ideal geeignet für Hochzeitsfeiern von 20 bis 400 Personen: Wie wäre es mit einem Sektempfang im blühenden Kurpark und danach feiern im Kurhaus?

**Kurhausstraße 1  
79189 Bad Krozingen  
☎ 07633/9237503  
www.kurpark-catering.de  
info@kurpark-catering.de**

**Öffnungszeiten:** Mo–Fr 10–22, warme Küche 12–22 Uhr



■ BAD KROZINGEN

**Mijo Café Lounge**

Wohin am Wochenende? Fahrradtour, aber wo Pause machen? Den Sommerabend genießen mit Weinchen und Schneigerle? Mal wieder brunchen wär toll. Da hätten wir was: Das Café Mijo von Michaela Rhino und Johannes Würth-



wein liegt malerisch eingebettet zwischen Wiesen und Feldern. In der Café-Oase mit Charme lässt sich die Zeit vergessen, das junge Team bietet viel Selbstgemachtes für jeden Geschmack. Ob Straussikarte mit Flammkuchen oder Wurstsalat, Leckereien für jeden Tag oder Wochenkarte saisonal, badisch, italienisch, asiatisch, dazu selbstgemachte Limos, Kuchen von Boma, Longdrinks, Wein und Bier aus der Region oder Portugal, hier kommt kein Genuss zu kurz.

**Bremgartener Straße 30  
79189 Bad Krozingen-Schlatt  
☎ 07633/9883085  
mijo-cafe.de; info@mijo-cafe.de**

**Öffnungszeiten:** Di–So 11–22 Uhr



**Café Sahnehäuble**

Das Sahnehäuble ist der Standort für die Lebensgenussmomente. Wie wäre es zum Start in den Tag mit dem Feinschmeckerfrühstück (Mittwoch bis Sonntag), das mit extra viel Liebe zubereitet wird; Brot, Schinken, Eier, alles



kommt vom Hofladen. Auch für den Hunger zwischendurch bietet das Café eine feine, kleine pikante Küche. Täglich frisch zubereitete Suppen, knackige Salate mit selbst kreierten Dressings dürfen auf der Karte nicht fehlen. Dazwischen gibt es das Wichtigste überhaupt: In eigener Herstellung der Backstube werden täglich ganz frisch Kuchen, Torten, Kleingebäck und viele andere Leckereien gezaubert.

**Thürachstraße 4  
79189 Bad Krozingen  
☎ 07633/81799  
sahnehaeuble.de  
info@sahnehaeuble.de**

**Öffnungszeiten:** Mi–So 9.30–17.30 Uhr, Mo und Di Ruhetag



**Summer Wine  
auf dem Rebberg  
mit dem Weingut Hugo Glöckler  
Freitag, 19. August 2022**



**Tickets: Tourist-Information  
Tel. 07633 / 4008-164  
www.bad-krozingen.info**



■ LEGENDE

- Eurocard
- American Express
- Diners
- Masters
- Visa
- Frühstück/Brunch
- Kindermenü
- vegetarisch/Diätkost
- kleine Portionen
- laktosefrei
- Spielplatz
- Klimaanlage
- Hunde nicht erwünscht
- Konferenzräume
- behindertengerecht
- Zimmer
- Raucherbereich
- ARAL Aral Schlemmeratlas
- GAULT Gault Millau
- GUIDE Guide Michelin
- BZ BZ Restauranttest
- Naturparkwirt
- WLAN

## ■ EHRENKIRCHEN

## „Der Kaiser“ – Bäckerei, Café &amp; Restaurant



Der Name ist Programm – im Café „Der Kaiser“ in Ehrenkirchen können die Gäste den ganzen Tag über kaiserlich genießen. Das mit 80 Innen- und 80 Außensitzplätzen ausgestattete Café in modernem Ambiente und mit herrlichem Panoramablick auf den Schwarzwald empfiehlt ein vielfältiges gastronomisches Angebot mit hohem Qualitätsanspruch.

Werktags gibt es bereits ab fünf Uhr morgens ein ausgewogenes, reichhaltiges Frühstück mit Brötchen ofenfrisch aus „Kaisers Gute Backstube“. Für den kleinen Hunger zwischendurch stehen herzhaft Snacks auf der Karte. Der Mittagstisch überzeugt mit drei frisch zubereiteten Gerichten sowie mit Suppe und knackigen Salatvariationen. Besonders beliebt sind die Pastagerichte mit Nudeln aus eigener Herstellung.

Am Nachmittag verführen die leckeren Kuchen und Torten, ofenfrische Snacks und die Artisanepizza zu kaiserlichem Genuss. An Sonn- und Feiertagen stimmen sich die Gäste bei einem reichhaltigen Frühstücksbrunch am Tisch auf einen entspannten Tag ein. Bei schönem Wetter lockt die großzügige Außenterrasse viele Gäste an. Eine Reservierung wird empfohlen.

**Gewerbestraße 2  
79238 Ehrenkirchen-Kirchhofen**  
☎ 07633/9234510  
kaisers-backstube.de  
info@kaisers-backstube.de

**Öffnungszeiten:** Mo–Fr 5–18.30 Uhr,  
Sa 6.30–18 Uhr, Sonn- und Feiertag  
7.30–18 Uhr



## ■ EHRENKRICHEN

## Indisches Restaurant Devi

Die indische Küche mit ihrer Vielfalt gewinnt in der Region immer mehr Freunde. So ist denn das Restaurant Devi in Norsingen längst kein Geheimtipp mehr. Gutes Essen, freundlicher Service, eine gemütliche Atmosphäre,



da macht es Spaß, zu genießen. Gern gewählt werden im Devi die exotischen Curry-Spezialitäten, der Schärfegrad wird vom Gast bestimmt. Da müssen auch alle, die erstmals ein indisches Restaurant besuchen, nicht bange sein: Das Personal berät sachkundig bei der Speisenauswahl und der Wahl der Getränke. An warmen Tagen bietet die Panoramaterrasse rund 40 Gästen Platz zum Genießen und Entspannen.

Für Veranstaltungen außer Haus ab 15 Personen steht ein Lieferservice bereit.

**Bundesstraße 2  
79238 Ehrenkirchen–Norsingen**  
☎ 07633/8066569, Fax 9389087  
indischesrestaurant-devi.de  
info@indischesrestaurant-devi.de

**Öffnungszeiten:** täglich 11.30–14 Uhr und  
17.30–22.30 Uhr, kein Ruhetag

## ■ FREIBURG

Hotel-Restaurant  
Bierhäusle

Seit 1842 befindet sich das Bierhäusle in Familienbesitz. Die Küche ist frisch, leicht und kreativ. Das Fundament sind frische und regionale Produkte in erstklassiger Qualität, mit großer Sorgfalt



und Liebe zubereitet. Eine spannende Mischung zwischen mediterranen und badischen Einflüssen. Die reichhaltige Speisekarte bietet saisonale Highlights wie erlesene Fischgerichte, Wildgerichte von Reh und Hirsch, sowie im Frühling traditionelle Spargelgerichte vom Tuniberger Stangenspargel und vegetarische Gerichte. Das Küchenteam um Küchenchef Sven Schneider freut sich darauf die Gäste verwöhnen zu dürfen.

**Breisgauer Straße 41  
79110 Freiburg-Lehen**  
☎ 0761/88300  
bierhaeusle.de, info@bierhaeusle.de

**Öffnungszeiten:** Di–Sa ganztags, So bis 15 Uhr  
Montag Ruhetag



## Krone – das Gasthaus

„Herzliche Gastlichkeit. Gestern. Heute. Immer.“ Mit dieser Vision werden die Gäste im historischen Gasthaus Krone begrüßt. Die Krone gehört zum Traditionsunternehmen Kaisers Gute Backstube. Seit 1948 befindet sich die Qualitätsbäckerei in Familienhand.



Tradition und Qualität werden in der Krone fortgeführt: Die Krone bietet die typisch badische Küche mit ausgesuchten regionalen Weinen bei herzlicher Gastlichkeit in schönem historischen und auch modern anmutendem Ambiente. Das Kronenteam legt größten Wert auf hohe Qualität, frische, gesunde und regionale Speisen sowie hervorragenden Service. Die Karte reicht von badischen Klassikern wie Wurstsalat bis hin zu geschmorten Ochsenbäckle. Auch der ernährungssensible Gast findet leichte vegetarische (teilweise vegan mögliche) Alternativen. Besonders hervorzuheben ist die große Weinkarte mit renommierten badischen Weingütern. Die Krone ist auch der ideale

Veranstaltungsort für Familienfeste, Weihnachtsfeiern und Hochzeiten. Der Gewölbekeller kann für Events gebucht werden und bietet eine große Palette an Möglichkeiten. Außerdem dient die Krone der historischen Handwerkszunft von Kirchhofen als geselliges Zunftlokal. Das Gasthaus Krone steht mit seiner über Jahrhunderte alten Tradition für die Pflege von Geselligkeit und Wohlfühlen in fröhlicher Runde. Ob Kurzurlaub, Geschäftsreise oder Städtetrip im Dreiländereck – die Krone verfügt über ein individuell eingerichtetes Kronenzimmer und ein Kronenappartement.



**Herrenstraße 5  
79238 Ehrenkirchen (Kirchhofen)**  
☎ 07633/5213  
gasthaus-krone.de  
info@gasthaus-krone.de

**Öffnungszeiten:** Do–Mo  
ab 17.30 Uhr, So ab 12 Uhr;  
durchgehend warme Küche



## Restaurant Cross-over im Hotel Schloss Reinach

Die Welt in einem Restaurant erleben und sich dabei richtig verwöhnen lassen – das ist kulinarisches Chillen auf hohem Niveau. Küchenchef René Büscher und Souschef Oliver Fritzsche laden ihre Gäste ein auf eine Weltreise der Speisen und kochen die Gerichte – nomen est omen – Cross-over; oder um es literarisch abgewandelt zu sagen: in 80 Speisen um die Welt. Vom bunten Spargelsalat der Region zum Rinderfilet von der deutschen Färsche aus dem Bieffer über „Surf and Turf“ vom Schweinebauch und Octopus bis hin zu Veggieburger und Jumis Käseauswahl aus der Schweiz, das ambitionierte Küchenteam schafft es, den internationalen Spezialitäten jeweils noch eine ganz individuelle Note zu verleihen. Passend international für eine gelungene Weltreise ist die Getränkeauswahl im Cross-over. Dabei hilft Serviceleiter und Sommelier Adriano Personé kenntnis-



reich bei der Auswahl. Ob Craft-Beer, badisches Viertel oder gerne auch ein guter Bordeaux im Offenausschank, hier findet jeder etwas für seinen Geschmack. Das alles genießen die Gäste in einem farbenfrohen und stilischen Interieur zwischen Holzbalken und Lehmwänden. Also, Tisch reservieren und schon kann die kulinarische Weltreise in Freiburg-Munzingen beginnen.

**St.-Erentrudis-Straße 12  
79112 Freiburg-Munzingen**  
☎ 07664/4070  
schlossreinach.de  
info@schlossreinach.de

**Öffnungszeiten:** Di+Mi 17–22, Do+Fr 12–21 Uhr,  
Sa 17–22 Uhr (durchgehend warme Küche);  
Ruhetage So+Mo



■ FREIBURG

**Ganter Brauereiausschank**

Mit seinem Ausschank im „Haus zum Roten Eber“ am Münsterplatz ist Ganter an einen historischen Platz zurückgekehrt, zu den Wurzeln der Brauerei. Heute lassen sich die Gäste im rustikalen Ambiente von original badischen Lecker-



reien verwöhnen. Omas Rezepte erwachen zu neuem Leben. Besonders die Braten sind hoch geschätzt. Dazu werden natürlich die Ganter Spezialitäten vom Fass ausgeschenkt - Urtrübes, Wodan, Hefeweizen, Pils. Einfach mal mutig sein und einen Meter Bier bestellen, das schmeckt sicherlich. Auf den Geschmack gekommen? Dann ist es ratsam, online einen Tisch zu reservieren.

**Am Münsterplatz 18-20  
79098 Freiburg  
☎ 0761/34367  
Fax 0761/2119582  
ganter-brauereiausschank.de  
brauereiausschank@ganter.de**

**Öffnungszeiten:** täglich 10-24 Uhr,  
warme Küche 11-24 Uhr



**Heiligeist-Stüble**

Gastfreundschaft wird von Udo Groß und seinem Team in unmittelbarer Nachbarschaft zum Freiburger Münster groß geschrieben. Das gilt aber nicht nur für den engagierten, weltgewandten Service, auch die Speisenauswahl ist



Ausdruck großer gastronomischer Leidenschaft. Badisch geprägt ist hier die sonnige Küche des Südens, zubereitet aus frischen und saisonale Zutaten, angereichert mit einer Vielfalt an Gerichten mit Fisch und Krustentieren. An schönen Tagen speisen die Gäste auf der Terrasse direkt am Münster, ansonsten lassen sich die Gäste im angenehmen Ambiente des Restaurants verwöhnen. Und das Angebot kommt an, liegt der Zufriedenheitswert der Gäste doch bei 95 Prozent.

**Münsterplatz 15  
79098 Freiburg  
☎ 0761/2923579  
heiligeist-stueble-freiburg.de  
info@heiligeist-stueble-freiburg.de**

**Öffnungszeiten:** Mo-Sa 11.30-23 Uhr,  
Sonn- und Feiertage Ruhetage



FOTO: JUSTIN SULLIVAN (APF)

**Grillsaison: Auch Restaurants bieten zum Teil Grillabende an.**

■ FREIBURG

**Heimatküche**

In diesem Restaurant ist drin, was draußen dran steht, nämlich eine echte Heimatküche, die ihren Namen schlicht und einfach verdient.

Nachdem das Team die Zeit der Lockdowns genutzt hat, dem Lokal in der Tennen-



kulinarische Seitensprünge erlaubt, etwa bei einem Couscous mit Ziegenkäse, einem Kichererbsenpüree oder einer Veggie-Bowl.



bacher Straße beim Hauptfriedhof einen neuen, frischen Anstrich zu geben, lassen sich die Gäste hier jetzt wieder gern verwöhnen. Und dürfen ihren Tag gern auch mal kulinarisch später beginnen, denn Frühstück kann hier auch abends noch bestellt werden. Ansonsten hält die Karte, was das Bollenhut-Logo des Restaurants verspricht: Ob Wurstsalat und Brägele, Ochsenbrust oder auch die nicht ganz badischen Käse-spätzle. Und natürlich fehlen Kalbsbäckle und Rinderrouladen ebenso wenig auf der Karte wie die saure Leber. Schnitzel satt gibt es jeden Dienstag-abend ab 18 Uhr zum halben Preis. Wobei das Küchenteam durchaus auch

**Tennenbacher Straße 50 a  
79106 Freiburg  
☎ 0761/2020646  
heimatkueche-feiburg.de  
h.kiraz@web.de**

**Öffnungszeiten:** Mo-Do 10-23 Uhr, Fr-Sa 10-24 Uhr, Sonn- und Feiertage 10-23 Uhr

**„Die Kaiserin“ & „Die Kaiserin am Güterbahnhof“**

„Die Kaiserinnen“ gehören zu Kaisers Gute Backstube und bieten ihren Gästen eine einzigartige Mischung aus Backwarenvelfalt, Kaffeekultur und Restaurant.

Kaiserlich genießen lässt es sich von morgens bis abends: In den „Kaiserinnen“ können die Gäste ausgiebig frühstücken, mittags



**Die Kaiserin  
Basler Straße 109  
79115 Freiburg  
☎ 0761/88 89 3539  
info@kaisers-backstube.de  
diekaiserin.de**



**Öffnungszeiten:** Mo-Fr 6-18.30 Uhr,  
Sa 6-18 Uhr, Sonn- und Feiertag 7.30-18 Uhr

**Die Kaiserin am Güterbahnhof  
Ingeborg-Krummer-Schroth-Str. 31  
79106 Freiburg  
☎ 0761/58530140  
info@kaisers-backstube.de  
diekaiserin.jetzt**

**Öffnungszeiten:** Mo-Fr 6-18.30,  
Sa 6-18 Uhr, Sonn- und Feiertag  
7.30-18 Uhr



aus täglich wechselnden Lunch- und Salatboxen wählen sowie nachmittags ein Stück Kuchen genießen. Für genußvolle Pausen sorgen warme und kalte Snacks. An Sonn- und Feiertagen stimmen sich die Gäste bei einem reichhaltigen Frühstücksbrunch am Tisch auf einen entspannten Tag ein.

## ■ LEGENDE

-  Eurocard
-  American Express
-  Diners
-  Masters
-  Visa
-  Frühstück/Brunch
-  Kindermenü
-  vegetarisch/Diätkost
-  kleine Portionen
-  laktosefrei
-  Spielplatz
-  Klimaanlage
-  Hunde nicht erwünscht
-  Konferenzräume
-  behindertengerecht
-  Zimmer
-  Raucherbereich
- ARAL** Aral Schlemmeratlas
- GAULT** Gault Millau
- GUIDE** Guide Michelin
- BZ** BZ Restauranttest
-  Naturparkwirt
-  WLAN

## ■ FREIBURG

## Restaurant Lichtblick

Nomen est omen: Mit seiner Küche des Südwestens zählt das Restaurant von Udo Groß wahrlich zu den Lichtblicken in der hiesigen Gastronomiekultur. Hochwertige Produkte, die vorwiegend aus der Region stammen, werden mit hand-



werklicher Kunst Gaumen verwöhnen. Abenteuern verarbeitet. Dabei bestimmt der Kalender die Auswahl der Zutaten, alle Gerichte sind saisonal ausgerichtet. Ob à la carte oder Saisonmenü, die Speisekarte ist vielfältig und wird jedem Anspruch gerecht. Die Gäste genießen in einem ansprechenden Ambiente, verwöhnt von einem freundlichen und zuvorkommenden Serviceteam. Zeit darf sich hier jeder lassen: So unterstützt das Lichtblick die Organisation Slow Food.

Konviktstraße 41, 79098 Freiburg  
 ☎ 0761/29280940  
 lichtblick-freiburg.de  
 info@lichtblick-freiburg.de

**Öffnungszeiten:** Küchenzeiten Mo–Sa 11:30–14:45 und 18–22 Uhr, Feiertage 17–22 Uhr; So Ruhetage



## Café Liebes Bisschen

Frühstück ganztags, wechselnde Gerichte, selbst gebackene Kuchen, Kaffeespezialitäten oder der Sonntagstischbrunch – Anlässe gibt es genug, sich vom Team um Katrin Geisthövel verwöhnen zu lassen.



Das reicht noch nicht? Bitte schön: Bei Veranstaltungen wie Lesungen, Konzerte, Partys oder Feiern in geschlossener Gesellschaft ist viel Abwechslung geboten. Das Café bietet auch Catering für Schulen oder private Veranstaltungen an.

Komturstraße 33  
 79106 Freiburg  
 ☎ 0761/6125064  
 liebes-bisschen.net  
 katrin\_geisthoevel@yahoo.de  
 Instagram: cafe\_liebes\_bisschen  
 Facebook: Liebes Bisschen Freiburg

**Öffnungszeiten:** Mo–Sa 9–17 Uhr, So Tisch-Brunch 10–14 Uhr, a-la-carte 14 bis 16 Uhr; feiertags geschlossen



## Ristorante San Marino

Das San Marino am Waldsee, Richtung Littenweiler, empfiehlt sich mit gehobener italienischer Küche.

Es gibt eine reichhaltige Auswahl an frischem Fisch, Lamm, Rind und Wild, aber natürlich auch delikate Antipasti,



Pasta fresca, und die Pizza aus dem Steinofen.

Dazu ein vollmundiger Wein aus verschiedenen Anbaugebieten Italiens sowie badische Weine, schon dürfen sich die Gäste von Familie Caridi und ihren Mitarbeitern auf eine kulinarische Reise in südliche Gefilde begeben.

Für Feierlichkeiten bietet das San Marino Räumlichkeiten für bis zu 50 Personen.

Hansjakobstraße 110  
 79117 Freiburg-Stadt  
 ☎ 0761/69420  
 Fax 0761/6129294

**Öffnungszeiten:** Di–So 11:30–14:30 Uhr und 17:30–23 Uhr; Montag Ruhetage



## ■ FREIBURG

## Restaurant Regional im Hotel Schloss Reinach



Gastgeber sein ist das große Anliegen des Restaurants Regional, ansässig im Hotel Schloss Reinach – und der Name ist Programm. Chefkoch René Büscher konzentriert sich zusammen mit Sous-Chef Georg Wiechers völlig auf Regionalität. Beste badische und Schwarzwälder Produkte werden zu feinen Gerichten verarbeitet. Dabei will und wird die Küche bodenständig bleiben. Mit Restaurantleiterin Giulia Emig ist nun ein weiteres Familienmitglied im Unternehmen Schloss Reinach dabei und begleitet die Gäste gerne durch den Service der feinen regionalen Küche in

moderner Wirtshausatmosphäre. Das gesamte Team freut sich auf viele Besucher.

St.-Erentrudis-Straße 12  
 79112 Freiburg-Munzingen  
 ☎ 07664/4070  
 schlossreinach.de  
 info@schlossreinach.de



**Öffnungszeiten:** Mo und Fr 17–22 Uhr, Sa und So 12–21 Uhr (durchgehend warme Küche); Di, Mi und Do Ruhetage



## Hotel Gasthaus Schützen

Das Gasthaus Schützen bietet das Ambiente eines großen Hauses mit historischem Flair.

Viel Wert wird dabei auf die kulinarische Seite gelegt. Mittags und abends werden vielfältige Gerichte der gutbürgerlich-badischen wie der mediterranen Küche serviert.

Weinliebhaber schätzen die Vielfalt der Weinkarte. Immerhin finden sich mehr als 30 badische Gewächse ebenso wie Tropfen aus französischen und italienischen Anbaugebieten auf der ansprechenden Weinkarte.

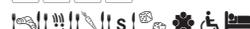
Genussvollen Jazz bietet der Schützen jeden Montag im Nebenzimmer. Hochwertige Jazzgruppierungen aus der ganzen Welt stehen hier auf der Bühne. Das Programm steht unter Jazzkongress.de. Das Haus bietet im Restaurant 240 Sitzplätze, das Nebenzimmer für bis zu 80 Personen kann zudem für Feiern und Veranstaltungen betrieblicher wie familiärer Art gebucht werden.

An schönen Tagen werden die Terrasse und der palmenumsäumte Biergarten mit weiteren 340 Plätzen geöffnet und bieten ein mediterranes Flair bei einem guten Essen oder auch nur einem gepflegten Bier.



Schützenallee 12  
 79102 Freiburg-Stadt  
 ☎ 0761/705990  
 Fax 0761/7059919  
 schuetzen-freiburg.de  
 rezeption@schuetzen-freiburg.de

**Öffnungszeiten:** täglich 7–24 Uhr, durchgehend warme Küche 12–22 Uhr, kleine Karte bis 23 Uhr



■ FREIBURG

**Time Out**

Time Out, das ist die beste Gelegenheit, sich in Freiburg eine Auszeit zu nehmen vom Alltag und dabei den Tag und den Abend zu genießen in einem einladenden Ambiente und bei kulinarischen Versuchen. Das time Out star-



tete 2004 als reines Straßencafé mit To-go-Angebot für Barista-Spezialitäten, Smoothies und Backwaren. Heute verwöhnen Björn Kuschel und sein Team mit einem abwechslungsreichen Angebot von saisonalen, stets frisch zubereiteten Speisen aus regionalen Produkten der badischen und mediterranen Küche. Und das Versprechen der Küche gilt: gekocht wird ohne Konservierungsstoffe. Geboten wird neben à-la-Carté bis 22 Uhr ein täglich wechselnder Mittagstisch, sonnund feiertags starten Gäste gern am großen Frühstücksbuffet in den Tag. Beliebt ist das time Out auch wegen seiner besonderen Angebote. Spiele des SC Freiburg werden ebenso übertragen wie Begegnungen der europäischen Wettbewerbe.

Dazu läßt sich ein frisch gezapftes Waldhaus oder Fürstenberg genießen. Studenten erhalten Rabatt auf die Angebote, dies gilt auch für Geburtstagskinder. Für Feste kann das hauseigene Catering gebucht werden. Und regionale Verantwortung geht im Time Out weiter: Mehrwegverpackungen werden ohne zusätzliche Kosten ausgegeben.

**Talstraße 9, 79102 Freiburg**  
 ☎ 0761/7048700  
 timeout-freiburg.de  
 timeout-freiburg@t-online.de

**Öffnungszeiten:** Mo-Do 8.30-0 Uhr, Fr 8.30-1 Uhr, Sa 9-1 Uhr, So 9-0 Uhr



Vesper sind recht beliebt in der badischen Gastronomie.

■ GLOTTERTAL

**Gasthaus Adler**

Dem Regionalen verbunden, den Einflüssen der weiten Welt aufgeschlossen, so präsentiert sich die Küche im Adler Glottertal. In den stilvollen und gemütlichen Schwarzwaldstuben mit zwei schönen original Schwarzwälder Kachelöfen findet sich für die Gäste genau der richtige Ort, um entspannt den Gaumen zu verwöhnen. Die Speisekarte ist vielseitig, verwöhnt mit leckeren Vorspeisen wie Schneckenragout, bunten Salaten oder pikantem Rindertartar und lockt weiter mit verschiedenen Menüs oder abwechslungsreichen Fleisch- (Rehrücken, Rinderfilet, Kalbsgeschnetzeltes) oder Fischgerichten (Schwarzwaldforelle, Eglifilet). Dazu werden erlesene regionale und überregionale Weine serviert.



Für Firmen- und Familienfeiern mit bis zu 120 Gästen bietet der Adler den idealen Rahmen, unter anderem mit Bar und dem schönen Gärtle; aber auch Veranstaltungen außer Haus werden dank des hauseigenen Catering zum großen Fest. An den Feiertagen bietet das Haus eine gesonderte Karte. Reservierungen werden empfohlen, was auch für die Silvestergala mit Livemusik gilt.

**Talstraße 11**  
 79286 Glottertal  
 ☎ 07684/90870  
 adler-glottertal.de  
 info@adler-glottertal.de

**Öffnungszeiten:** Mi-So durchgehend Küche 12-14 Uhr und 18-21.30 Uhr; Mo+Di Ruhetage



■ HARTHEIM

**Bohrerhof – Restaurant Café – Landmarkt**

Kulinarisch genießen in stilvollem Ambiente – die Familie Bohrer hat ein feines und bodenständiges Ziel für Genießer aus nah und fern geschaffen.



Im lichtdurchfluteten Restaurant mit schöner, überdachter Freiterrasse finden bis zu 250 Personen Platz. Neben bestem Spargel aus eigenem Anbau in vielen Varianten stehen wechselnde Tagesmenüs ebenso auf der Karte wie Kuchen und Torten aus der hofeigenen Konditorei. Mit einem Einkaufsbummel durch den vielfältigen Landmarkt können die Gäste ihren Besuch auf dem Bohrerhof abrunden.

**Zum Bohrerhof 1**  
 79258 Hartheim-Feldkirch  
 ☎ 07633/92332-160  
 Fax 07633/92332-180  
 bohrerhof.de  
 info@bohrerhof.de

**Öffnungszeiten:** Restaurant täglich ab 12 Uhr; Sonn- und Feiertag ab 11.30 Uhr durchgehend; Landmarkt ab 8 Uhr



■ LEGENDE

- EC Eurocard
- AMEX American Express
- DC Diners
- MC Masters
- VISA Visa
- Frühstück/Brunch
- Kindermenü
- vegetarisch/Diätkost
- kleine Portionen
- laktosefrei
- Spielplatz
- Klimaanlage
- Hunde nicht erwünscht
- Konferenzräume
- behindertengerecht
- Zimmer
- Raucherbereich
- ARAL Aral Schlemmeratlas
- GAULT Gault Millau
- GUIDE Guide Michelin
- BZ BZ Restauranttest
- Naturparkwirt
- WLAN

## ■ MARCH

## Jauchs Löwen



Jauchs Löwen ist ein familiäres Hotel und Restaurant in March-Neuershausen. In der modern eingerichteten Küche zaubert Oliver Jauch mit seinem Küchenteam erlesene Gerichte.

Bei der Auswahl der Zutaten setzt der Löwen auf ausgesuchte, frische Produkte. So entstehen typisch badische Leckereien und kulinarische Spezialitäten der feinen Küche.

Sobald die Sonne es zulässt, erfreuen sich die Gäste von Frühjahr bis Herbst an und in dem romantisch angelegten Garten.

So lässt sich diese kleine Oase mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der Küche zu jeder Jahreszeit genießen.

Und auch außer Haus dank des Löwen-Caterings für Veranstaltungen jeglicher Art. Tischreservierung erbeten per Mail.

**Eichstetter Straße 4  
79232 March-Neuershausen**  
☎ 07665/92090, Fax 9209999  
jauch-loewen.de  
info@jauch-loewen.de

**Öffnungszeiten:** Mo, Di, So 11.30–14 Uhr und  
17.30–22.30 Uhr, Fr+Sa 17.30–22.30 Uhr;  
Mi+Do Ruhetage im Restaurant, Hotel geöffnet



## ■ MERDINGEN

## Restaurant, Café, Bar Dialekt

Die sonnenverwöhnte Region genießen, das geht im Merdinger Restaurant-Café gleich mehrfach. An kälteren Tagen bietet das in einem transparenten Glasgebäude untergebrachte Restaurant beste Ausblicke auf die Umgebung, an warmen Tagen bietet die Terrasse rund 70 Sitzplätze in schönem Ambiente. Das Restaurant selbst bietet rund 120 Plätze, zudem gibt es sechs Loungetische mit 30 Plätzen. Doch ob die Sonne nun scheint oder auch nicht, warm ums Herz wird dem Gast, wenn er von der ansprechenden Speisekarte wählen darf. Die Küche präsentiert sich badisch und mediterran, das Rumpsteak oder der Elsässer Wurstsalat mit Brot helfen gegen den kleinen wie großen Hunger ebenso wie das Carpaccio vom Thunfisch oder Pasta mit Garnelen, Knoblauch und Cherrytomaten. Hausgemachte Kuchen ohne Konservierungsstoffe schmecken sehr lecker und können auch mit nach Hause genommen werden. Im Weinkeller findet der Kenner so manchen Tropfen, der auch an verregneten Tagen die Sonne scheinen lässt.



Tropfen aller Merdinger Weingüter werden ausgeschenkt, ebenso Weine zahlreicher anderer regionaler Güter. Biertrinker genießen ein frisches Warsteiner oder ein Weizen á la König Ludwig.



Dank seiner auffälligen architektonischen Gestaltung ist das Dialekt ein geeigneter Platz für Veranstaltungen, die beim Gast in Erinnerung bleiben. Das Dialekt ist für geschlossene Gesellschaften reservierbar.

**Kleinsteinen 11  
79291 Merdingen**  
☎ 07668/9960550  
ins-dialekt.de  
mail@ins-dialekt.de



**Öffnungszeiten:** Di–Do 12–14 und 17.30–21 Uhr,  
Fr und Sa von März bis Oktober geschlossene  
Gesellschaften; Sonn- und Feiertage 12–20 Uhr  
(durchgehend warme Küche); Mo Ruhetag



## ■ MÜNSTER TAL

## Bahnhof Müstertal

Der Bahnhof Müstertal startet mit neuen Öffnungszeiten in den Sommer und hat ab sofort auch wieder über den Mittag von 12.30 bis 22.30 Uhr geöffnet. Bis 15 Uhr bietet er einen Mittagstisch, wobei die Wahl besteht zwischen einem

Fleisch- und einem vegetarischen Gericht, inklusive Salat oder Suppe und einem Espresso. Auch die Speisekarte hat frischen Wind

bekommen. Das beliebte Pizzabrot ist wieder da, ebenso wie der Wurstsalat, der zu 100 Prozent aus dem Müstertal stammt: Die Wurst kommt vom Riestershof und der Käse vom Glocknerhof. An ausgewählten Tagen können sich die Gäste auf besondere Specials freuen! Immer mittwochs findet ein Bubble-Abend statt, an dem es alle Spritzgetränke zum Angebotspreis gibt, und donnerstags kommen alle Burger- und Bierliebhaber auf ihre Kosten, denn zu jedem Burger gibt es



ein Bier (0,5 l) gratis dazu. Einmal im Monat gibt es wieder entweder auf der Terrasse oder auf der Kleinkunsthöhne Livemusik. Der Eintritt ist frei und ein Hut für die Künstler geht um. Alle Infos zum Programm gibt es auf der Homepage. Wer noch einen Ort für ein privates Fest sucht, der ist beim Bahnhof Müstertal genau richtig! Es gibt Platz für bis zu 80 Gäste und die Location bietet sich besonders gut für Hochzeiten an. Wer sich informieren möchte, findet sie auf der Hochzeitsmesse in Freiburg im Oktober 2022.

**Belchenstraße 24, 79244 Müstertal**  
☎ 07636/78775710  
bahnhof-muenstertal.de  
post@bahnhof-muenstertal.de

**Öffnungszeiten:** Di–Sa 12.30–22.30 Uhr,  
Küche 12.30–15 und 17–21 Uhr,  
So+Mo Ruhetage



## Landhaus Langeck

Am Fuße des Belchens liegt das Hotel und Restaurant Landhaus Langeck. Von der traumhaften und ruhig gelegenen Terrasse hat der Besucher einen wunderbaren Blick in die Natur und ins Müstertal. Der Ausblick lässt bereits bei der



Ankunft den Alltag vergessen. Auf den Teller kommen bei Familie Schmidt frische regionale und saisonale Produkte, die mit Kreativität und Geschmack überzeugen. Von modern interpretierten Klassikern bis hin zu ausgewählten Schwarzwald Tapas wird hier jeder fündig. Ausgesuchte Weine kleiner Weingüter runden einen schönen Abend unvergleichlich ab.

**Langeck 6, 79244 Müstertal**  
☎ 07636/787758-0  
Fax 07636/787758-11  
langeck.de  
info@langeck.de

**Öffnungszeiten:** Restaurant Do–So 14–17.30  
Vesper, 17.30–21 Uhr à la carte, Mo Grillabend,  
Di+Mi Ruhetag



**Typisch Sommer:  
Frische Salate**



FOTO: JACOB CHARANZEWSKI (FOTOLIA)

**Immer beliebter – Lachs in der sommerlich leichten Küche**

■ STAUFEN

**Der Löwen**

Im Löwen genießen wie Doktor Faust. Raus aus dem Winterzauber, rein in die Sommermagie! Das Motto lautet: Einkehren und auf der neuen Sonnenterrasse mit der Sommersonne um die Wette strahlen.



Schon Jahrhunderte zuvor ließ Faust es sich mit seinen Kumpanen im Löwen gutgehen. Ob ein festliches Mahl mit Weinbegleitung in der gemütlichen Stube oder ein erfrischendes Bier auf der Sonnenterrasse direkt am Marktplatz - der Löwen hat seine Türen geöffnet. Die Köche aus Leidenschaft verrichten ihr Werk täglich von 12 bis 21 Uhr. Bei einem Tagesausflug durch das charmante Städtchen, darf ein kurzer oder langer Halt zum Genießen nicht fehlen.



Bestellungen werden gerne bis 20 Uhr entgegen genommen. Mittwochs ist Ruhetag – ansonsten freut sich der Löwen freut sich auf jede Tischreservierung.

**Rathausgasse 8  
79219 Staufen  
☎ 07633/9089390  
loewen-staufen.de  
willkommen@loewen-staufen.de**



**Öffnungszeiten:** täglich 12–21 Uhr, Mi Ruhetag

■ STAUFEN

**Confiserie Café Decker**

Das Café Decker verwöhnt mit feinen Torten, Kuchen und Gebäck, hergestellt aus echter Butter, frischer Sahne und edelsten Rohstoffen. Die Auswahl aus mehr als 60 Sorten hausgemachter Pralinen machen das Schenken leicht.



Zudem ist da Staufen. Der Blick von der Dachterrasse (60 Plätze) über die Fauststadt Staufen zum Schlossberg. Dieses Zusammenspiel macht es den Testern verschiedener Gourmetführer leicht, das Café lobend zu erwähnen. Auch wer es weniger süß mag, ist im Café Decker gut aufgehoben. Herzhafte Quiches und Gebäck, eine Mittagskarte mit feinen Gerichten, regionale Weine sowie verschiedene Biere stehen hier zur Auswahl.

**Hauptstraße 70  
79219 Staufen  
☎ 07633/5316  
cafe-decker.de**

**Öffnungszeiten:** Di–Sa 6.30–18 Uhr, Sonn- und Feiertage 13.30–18 Uhr, Mo Ruhetag



■ LEGENDE

- Eurocard
- American Express
- Diners
- Masters
- Visa
- Frühstück/Brunch
- Kindermenü
- vegetarisch/Diätkost
- kleine Portionen
- laktosefrei
- Spielplatz
- Klimaanlage
- Hunde nicht erwünscht
- Konferenzräume
- behindertengerecht
- Zimmer
- Raucherbereich
- ARAL Aral Schlemmeratlas
- GAULT Gault Millau
- GUIDE Guide Michelin
- BZ BZ Restauranttest
- Naturparkwirt
- WLAN

■ ST. PETER

**Gasthof Hirschen**

Regional, saisonal, abwechslungsreich und vor allem lecker – mit diesem Quartett an Vorzügen präsentiert sich die Küche im Schwarzwaldhotel Hirschen von Inhabersfamilie Ketterer. Hier wird badisches Essen zelebriert, angereichert mit Einflüssen aus dem Elsass und der Schweiz. So finden sich auf der Saisonspeisekarte aktuell etwa Pfifferlinge mit Berner Rösti, das Bauernpfännle auf Brägele mit Schwarzwälder Schäumele, feiner Tafelspitz an Meerrettichsoße, der Schwarzwälder Maidlezipf oder die bei den Gästen so beliebten Breisgauer Leckerle. Hausgemachte Zwiebelkuchen oder die Wildgerichte passen ebenfalls prima zur Jahreszeit. Dazu werden vom kompetenten Serviceteam die jeweils passenden Weine aus der Region empfohlen, etwa ein Sasbacher Spätburgunder. Auch Freunde des süßeren Geschmacks kommen im Hirschen auf ihre Kosten: Alle Kuchen, Torten und Eisspezialitäten sind hier

noch hausgemacht. Der Gasthof verfügt über modern und wohlig eingerichtete Gästezimmer – ideal, um die schöne Umgebung auch im Winter zu erleben. Nur wenige Minuten vom Haus entfernt finden sich Skipisten, für Kinder gibt es eine Skischule mit Kinderlift und eine Rodelbahn. Und nicht zu vergessen: Schön eingerichtete Nebenzimmer bieten das richtige Ambiente für Weihnachts- und Familienfeiern mit bis zu 40 Gästen.

**Bertholdsplatz 1  
79271 St. Peter  
☎ 07660/204  
Fax 07660/1557  
gasthof-hirschen.de  
info@gasthof-hirschen.de**



**Öffnungszeiten:** täglich 8–23 Uhr



## ■ VOGTSBURG

### Die Achkarrer Krone

Die Wirren der zahlreichen Kriege seit dem 30-jährigen Krieg bis zum Ende des Zweiten Weltkrieges konnten die Krisen erprobte Achkarrer Krone mitten im Kaiserstuhl ebenso wenig erschüttern, wie die 194 Zwangsschließungstage im Lockdown während der Corona-Pandemie. In vierter Generation betreibt Familie Schüßler ununterbrochen seit 103 Jahren die Krone. Die Familie setzt auf ihre Gäste, die mit ihren Besuchen, Festen und Übernachtungen ermöglichen, dass es für die Krone weitergeht. Sie erleben täglich (bitte Ruhetage wegen einer einjährigen Straßenausbauarbeiten direkt vor dem Haus telefonisch erfragen) den Kaiserstuhl in seiner kulinarischen Vielfalt und mit großer Speisekarte. Vom Winzervesper über regionale Gerichte bis zu Menüs mit korrespondierenden Weinen.

Schön sitzen die Gäste auch auf der geschützt im Innenhof liegenden Weinterrasse. Küchenmeister und Jäger Jürgen Schüßler führt mit seiner Frau Daniela das unter Denkmal stehende Ortsbild prägende Haus seit 23 Jahren. Beide wissen ihre Gäste zu überraschen. So gibt es ab Montag, 20. Juni, bis Ende August ein feines fünfgängiges Sommer-Menü mit zwei Hauptgerichten zur Wahl zu 45 Euro (reservieren!). Einfach diese Anzeige mitbringen und die Gäste erhalten auf das zweite günstigere oder gleich teure Hauptgericht 50 Prozent Rabatt pro Annonce (Angebot ist nicht mit dem Jubiläumsmenü kombinierbar). Und das lohnt sich, denn die badische Frischküche ist mehrfach ausgezeichnet. Es



finden sich zahlreiche saisonale und regionale Akzente wie Spargel, Pfifferlinge sowie selbst erlegtes Wild. Viele offene Spitzen- und Flaschenweine ergänzen das Angebot.

► **Hotelaktion:** Wer Sonntag- bis Donnerstagabend (bis 25. August.) einen Tisch für mindestens zwei Personen zum Essen reserviert, übernachtet gratis (nach Verfügbarkeit und Restaurantöffnung).

► **Save the date:** „End-Fest der Schlossbergstraßen-Sanierung“, Samstag, 5. November, ab 18.30 Uhr, 65 Euro all inklusiv.

► **„Nicht-Baden trifft Breisgau“** Freitag 11. und Samstag 12. November ab 18.30 Uhr, 99 Euro all inklusiv.

**Schlossbergstraße 15–17**  
**79235 Vogtsburg–Achkarren**  
 ☎ 07662/93130, Fax 931350  
**krone-achkarren.de**  
**info@krone-achkarren.de**



**Öffnungszeiten:** täglich durchgehend 11 bis mindestens 22 Uhr, kalte und warme Küche 12 bis 21.30 Uhr



ARAL GAULT GUIDE BZ

### Winzerhaus Rebstock

Das Winzerhaus Rebstock – vis à vis vom Schwarzen Adler – ist eine Kaiserstühler Wirtschaft im ursprünglichen Sinne. Badische Gerichte wie auch saisonale und traditionelle Gerichte aus Großmutter's Küche prägen das Saisonangebot des Hauses. Auch Lagenweine



des Kaiserstuhls und internationale Weine werden im Offenausschank angeboten. Das Ambiente des Rebstocks erinnert an frühere Zeiten: Täfelung an den Wänden, blanke Holztische und schmiedeeiserne Leuchter.

An warmen Tagen ist der romantisch verwinkelte Innenhof begehrt, der „Stall“ und das „Brennhäusle“ bestechen durch ihren eigenen Charme.

**Badbergstraße 22**  
**79235 Vogtsburg-Oberbergen**  
 ☎ 07662/933011; **franz-keller.de**  
**rebstock@franz-keller.de**

**Öffnungszeiten:** Mi–So ab 12 Uhr; durchgehend warme Küche bis 20.30 Uhr; Mo+Di Ruhetage



ARAL GAULT GUIDE BZ

### Restaurant Schwarzer Adler

Die Küche des Schwarzen Adlers ist klassisch französisch mit modernen Akzenten. Den Grand Pièce – Gerichte wie getrüffelte Poularde (ab zwei Personen) oder gelbes Curry vom kanadischen Hummer – ist ein weiteres Augenmerk



gewidmet. Die legendäre Weinkarte umfasst rund 4000 Positionen – neben Weingutsweinen sind nationale und internationale Gewächse in außergewöhnlichen Jahrgangstiefen vertreten. Über aktuelle Veranstaltungen wird auf der Homepage informiert.

**Badbergstraße 23**  
**79235 Vogtsburg-Oberbergen**  
 ☎ 07662/933010; **franz-keller.de**  
**reservation@franz-keller.de**

**Öffnungszeiten:** Fr, Mo+Di 18.30–23 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr), Sa+So 12–15 Uhr (Küche bis 13.30 Uhr) und 18–23 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr); Mi und Do Ruhetage



ARAL GAULT BZ

## ■ VÖRSTETTEN

### Gasthaus Sonne

Im historischen Ambiente des im 17. Jahrhundert erbauten Gasthauses mit seinem großen Garten und dem alten Kastanienbaum geht kulinarisch die Sonne auf. Badisch, regional, saisonal ist der Dreiklang des als einer der schönsten 100 Landgasthöfe in Deutschland und namhaften Restaurantführern

ausgezeichneten Hauses. Die regelmäßig wechselnde Karte bietet für jeden Gaumen etwas. Egal ob klassisch badische Gerichte wie Leber sauer oder geröstet, Sauerbraten oder Medaillons vom Landschwein, modern interpretierte Gerichte wie Caesars Salad mit original Schwarzwälder Schinken oder Tomaten mit Mozzarella, hausgemachtem Ketchup und cremiger Burrata. Für den kleinen Hunger bietet die Karte Flammkuchen oder Wurstsalat. Besonderes



Augenmerk legt die Küche auf eine ausgefallene Dessertkarte. Für Menschen, die unter Allergien und Unverträglichkeiten leiden, gibt es nahezu alle Gerichte nach Voranmeldung lactose- und glutenfrei (auch Menüfolgen für ein Fest mit einer größeren Gruppe). Die Regionalität spiegelt sich auch in der Getränkekarte mit einer großen Auswahl an regionalen Weinen, wieder. Auch beim Bier (Privatbrauerei Alpirsbach) und Wasser aus Schwarzwälder Quellen liegt der regionale Bezug im Fokus.

**Freiburger Straße 4**  
**79279 Vörstetten**  
 ☎ 07666/2326  
**sonne-voerstetten.de**  
**info@sonne-voerstetten.de**

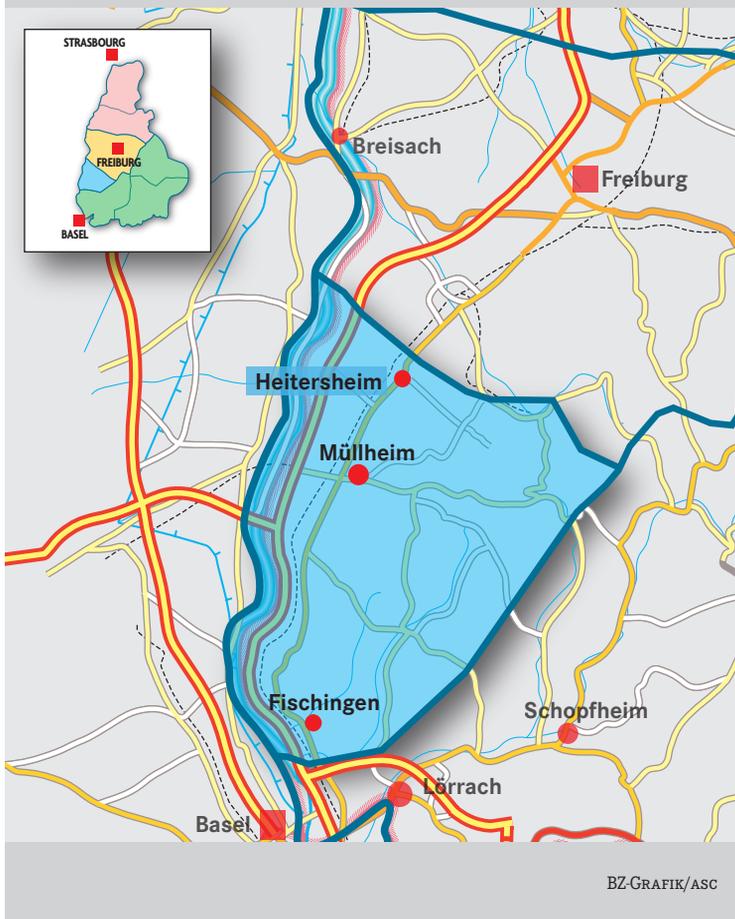
**Öffnungszeiten:** Mi–Sa 17.30–22 Uhr, So 12–14 und 17.30–22 Uhr, Mo und Di Ruhetage



FOTO: OLAF MICHEL

**In Baden wächst toller Wein – serviert wird er in den Gaststuben landauf und landab.**

■ ÜBERSICHT MARKGRÄFLERLAND



BZ-GRAFIK/ASC

■ FISCHINGEN

**Fünfschilling – Restaurant, Weingut, Bauernladen**

Die Fünfschillingwirtschaft überzeugt mit Markgräfler Spezialitäten. Ob leckeres Cordon bleu, Burger oder knackig-frische Salate mit Bauernbrot und gebackenen Waien, alle Speisen werden frisch aus regionalen Zutaten zubereitet. Frühstück wird im Restaurant täglich von 8.30 bis 13 Uhr serviert. Warme Speisen gibt es ab 11.30 Uhr.



einem vielseitigen Sektsortiment kann das hauseigene Weingut aufwarten. Selbst gebrannte Liköre und Schnäpse können neben den verschiedenen Wein- und Sektsorten im Bauernladen gekostet oder über den Online-Shop bestellt werden. Zusammen mit der Gartenwirtschaft, die in den warmen Monaten geöffnet ist und dem großen Spielplatz, bietet die Fünfschillingwirtschaft rund 300 Sitzplätze.

**Binzener Straße 1  
79592 Fischingen  
☎ 07628/9423670  
☎ 07628/94236799  
fuenfschilling.de  
info@fuenfschilling.de**

Öffnungszeiten: siehe Homepage, So Ruhetag



Zusätzlich werden täglich verschiedene, saisonale Tagesgerichte angeboten. An der großen Theke im Restaurant gibt es eine breite Auswahl an hausgemachten Kuchen, Torten und Eissorten. Als perfekte Begleitung zum Speisenangebot bietet sich eine große Auswahl haus-eigener Weine an. Rot-, Weißwein oder Rosé, trocken, halbtrocken oder lieblich mit fast 20 verschiedenen Weinen und

■ LEGENDE

- EC Eurocard
- AMEX American Express
- DC Diners
- MC Masters
- VISA Visa
- ☺ Frühstück/Brunch
- ☺ Kindermenü
- ☺ vegetarisch/Diätkost
- ☺ kleine Portionen
- ☺ laktosefrei
- ♠ Spielplatz
- ☼ Klimaanlage
- 🚫 Hunde nicht erwünscht
- 🌿 Konferenzräume
- ♿ behindertengerecht
- 🛏 Zimmer
- 🚬 Raucherbereich
- ARAL** Aral Schlemmeratlas
- GAULT** Gault Millau
- GUIDE** Guide Michelin
- BZ** BZ Restauranttest
- 🏠 Naturparkwirt
- 📶 WLAN

■ HEITERSHEIM

**OX Hotel Café Bar Restaurant**

Altes Haus, neues Design: Das ist das OX Hotel Café Bar Restaurant. Im Café-Restaurant geht's jung zu, lebendig, lässig. Gekocht wird gut, was schmeckt. Knusprige Zwiebeln türmen sich auf dem Rumpsteak, der Semmelknödel ist hausgemacht, der Wein vom Meister seines Faches. Gäste genießen dies am Stehtisch mit Barhocker, Bistrotisch, an der langen Tafel mit Freunden und Familie oder auf der ebenso langen Bank. Ob schnell, ob zweisam oder groß und mit Getümmel – der Ox bietet Platz. Serviert wird flott, präzise, stets gut gelaunt, die Arme voller Wertarbeit. Denn in der Küche wird gut gekocht, was schmeckt. Drei- bis viermal im Jahr wechselt die Karte, mancher Klassiker bleibt aber (man hört seinen Gästen ja zu!) bis zum Sanktimmerleinstag: Zürcher Geschnetzeltes, das Rumpsteak mit den Knusperzwiebeln, die hausgemachten Semmelknödel - mal kommt



saisonal Wild dazu. Und danach: Panna Cotta, Schwarzwaldbecher oder doch das elegante Cassissorbet mit Sekt? Nach der Nacht im Hotel oben drüber mag das Omelette aus drei Eiern (mit Speck oder mit Schinken?) zum Frühstück einen wertvollen Dienst leisten. Je nachdem wie gut die Cocktailkarte am Abend noch angekommen ist. Oder ein leichter Happen zu gutem Kaffee, es muss flott gehen, man hat Termine. Im Ox wird gefaltet, gefeiert, schnell noch was „gevespert“ oder einfach ein guter Tag verabschiedet.

**Im Stühlinger 10  
79423 Heitersheim  
☎ 07634/695580  
oxhotel.de**



Öffnungszeiten: Mo–Do 11–23 Uhr, Fr 12–24 Uhr, warme Küche 12–22 Uhr, Sa, Sonn- und Feiertage 9.30–24 Uhr, warme Küche 12–22 Uhr



Das Glas Wein gehört dazu.

FOTO: DEUTSCHES WEINSTITUT

## ■ MÜLLHEIM

### „3-Land“-Restaurant

Vielleicht wird das ja auch dieses Jahr nichts mit dem Urlaub in mediterranen Gefilden. Dann ist es doch schön, wenn wenigstens der Gaumen mit südländischen Spezialitäten verwöhnt wird. Dazu bieten Macnun Elmas und sein Team mit einer spannenden Speisekarte viele Möglichkeiten. Aber auch, wer kulinarisch lieber in der Heimat



verweilt, ist hier gut aufgehoben, die Leberle sauer mit Bratkartoffeln oder die Käsespätzle munden ebenso gut. Dabei setzt der Küchenchef im „3-Land“ auf frische Zutaten, wenn möglich von Erzeugern aus der Region, um diese zu unterstützen. Angerichtet und serviert wird im klimatisierten Lokal, die eigens aus Nussbaum angefertigten Tische sowie eine akzentuierte Beleuchtung sorgen für eine angenehme Atmosphäre.

Bei schönen Wetter sitzen die Gäste gemütlich auf der großen Außenterrasse unter Sonnenschirmen. Auch hier lassen mediterrane Pflanzen wie Palmen und Olivenbäume Urlaubsstimmung aufkommen. Eigens für die Mitarbeiter der umliegenden Betriebe bietet Elmas einen Mittagstisch an, nachmittags gibt es auch Kaffee und Kuchen.

**Güterweg 2a  
79379 Müllheim  
☎ 0172/7645073  
ts-neuenburg@hotmail.de**

**Öffnungszeiten:** Di–So 11.30–24 Uhr, Mo Ruhetag



## ■ MÜLLHEIM

### Gasthaus Zur Krone

In Britzingen verwöhnt Familie Kölsch-Werner mit herzlichem Service und Saisonspezialitäten der feinbürgerlichen Küche. Sascha Kölsch versteht es, die frischen und regionalen Zutaten so zu variieren, dass die Komponenten ihren eigenen Geschmack beibehalten.



Für einen längeren Aufenthalt bietet das Haus komfortable Zimmer an. Die Gäste dürfen sich außerdem auf vegane Gerichte, feine Spargelkreationen und Kaninchen freuen. Und aktuell wartet die Krone mit besonderen Zaken auf: Die leckeren Speisen können küchenfrisch im Restaurant oder gekühlt zum Aufwärmen vom Automaten geholt werden (Infos auf der Homepage).

**Markgräfler Straße 32  
79379 Müllheim- Britzingen  
☎ 07631/2046  
krone-britzingen.de  
info@krone-britzingen.de**

**Öffnungszeiten:** Di–Sa ab 17.30 Uhr, Bestellung bis 20 Uhr, So 11.30–14.30 Uhr; Mo Ruhetag



### Ristorante e Pinseria Don Ciccio

Ein kleiner kulinarischer Ausflug nach Sizilien? Dann nichts wie hin zur Familie Canale und hinein in das Ristorante e Pinseria Don Ciccio. Hier schmeckt der Gast die Liebe und Leidenschaft zur sizilianischen Küche, deren Gerichte stets mit hoher Qualität und frisch serviert werden. Klein, aber durchaus sehr fein ist die Speisekarte, alles wird liebevoll zubereitet,



Geschmacksverstärker oder Glutamat sind tabu. Groß ist dabei die Auswahl der Pinsa – nicht Pizza –, eine Art flaches Brot, das durch seine besondere Zubereitung leicht und sehr bekömmlich ist.

### Altes Spital Hotel Café Bar Restaurant

Der „OX“ in Heitersheim hat Familienzuwachs bekommen: das Alte Spital in Müllheim. Und auch hier folgte der Umbau des historischen Hauses mitten in der Altstadt dem Motto „Design im TraditionsHaus“. Alles ist gut: die Eichenholzböden in den Zimmern, die schnörkellos-reduzierte Einrichtung, die geräumigen Regenduschen, die Panoramafenster im neuen Anbau, die Drinks in der Bar, die Steaks vom Grill, die Weine aus dem Ort. Wer eintritt, ist gleich mittendrin. Die Bar dient auch als Rezeption, die hohen Hallen des einstigen Stadtsitals haben sich in Restaurant, Café und Lounge verwandelt. Dort genießt man ebenso unkompliziert wie qualitätsbewusst. Imposant schraubt sich das Treppenhäus über der Bar in die Höhe, jede der knarrenden Holzstufen erzählt von der Geschichte des Hauses. Mitte des 19. Jahrhunderts erbaut, beherbergte es



100 Jahre lang ein Krankenhaus. Später zog für drei Jahrzehnte das lebendige Müllheimer Jugendzentrum ein. Eine gute Geschichte für ein Hotel, das auch vor der Tür allerhand zu bieten hat: die beiden Außenbereiche für den Sommer, ringsum den alten Brunnen oder nach Süden zum Klemmbach. Schön, wenn sich Jung und Alt so gut verstehen!

**Hauptstraße 78  
79379 Müllheim  
☎ 07631/98 99 98 8  
info@spitalhotel.de  
spitalhotel.de**



**Öffnungszeiten:** Mo–Do 15–23 Uhr, Fr+Sa 15–24 Uhr, warme Küche 16–22 Uhr, Sonn- und Feiertage 12–23, warme Küche 12–22 Uhr



### Gasthof Engel

Mitten in Müllheim finden die Gäste die traditionsreiche Gastwirtschaft an der Badischen Weinstraße. Seit 200 Jahren werden hier Gäste bewirtet. Heute setzt die Küche eindeutig Schwer- und Glanzpunkte. Sie lassen sich von regional und saisonal ausgerichteten Speisen mit



Regional ist auch der Weinkeller mit einer Auswahl an Gewächsen aus dem Markgräflerland. In der warmen Jahreszeit lädt die Gartenwirtschaft zum Verweilen ein.

**Werderstraße 63  
79379 Müllheim  
☎ 07631/2228, Fax 16518  
hotel-engel-muellheim.de  
info@hotel-engel-muellheim.de**

**Öffnungszeiten:** täglich 8–22.30 Uhr, warme Küche 10.30–13.30 Uhr und 17–20.30 Uhr; Do Ruhetag; Hotel durchgehend geöffnet



## ■ MÜLLHEIM

**Brunnenstraße 21  
79379 Müllheim  
☎ 07631/9317626  
donciccio-pinseria.de  
info@donciccio.de**



**Öffnungszeiten:** Do–Mo 17–22 Uhr, Sonn- und Feiertag auch 12–14 Uhr



■ MÜLLHEIM

**Lindenhof**

Der Lindenhof ist das älteste Gebäude in der Müllheimer Werderstraße. Von 1978 bis 2003 war hier die Müllheimer Winzergenossenschaft angesiedelt. Heute verwöhnt Stefano Esposito mit einer international ausgerichteten und anspruchsvollen Küche. Reichhaltig ist die Steakkarte, eine Besonderheit im Lindenhof. Dienstags bis samstags bietet das Team von 11.30 bis 14 Uhr einen abwechslungsreichen Mittagstisch. Spezialitäten aus der mediterranen Küche oder ganz bodenständig ein geschmortes Lammhaxe oder ein Schweinerückensteak finden sich auf der Karte. Den Gästen mundet es, wie den Internetrückmeldungen zu entnehmen ist. „Ich hatte ein sehr leckeres Steak mit Pommes, ist da ebenso zu lesen wie „das Essen war sehr lecker und ansprechend angerichtet.“ Und wie es sich für den ehemaligen Stammsitz einer Winzergenossenschaft



gehört, ist die Auswahl auf der Weinkarte ansprechend; ausgeschenkt werden unter anderem Tropfen von den Weingütern Engler, Lämmlein-Schindler, Blankenhorn oder der WG Schliengen-Müllheim. Und für die, die nachmittags ein gepflegtes Kaffeekränzchen schätzen, der Lindenhof verwöhnt mit einer Auswahl selbst gemachter Torten und Kuchen.

**Werderstraße 51, 79379 Müllheim**  
 ☎ 07631/7409074  
[lindenhof-muellheim.de](http://lindenhof-muellheim.de)  
[info@lindenhof-muellheim.de](mailto:info@lindenhof-muellheim.de)

**Öffnungszeiten:** durchgehend geöffnet, Küchenzeiten 11.30–14 Uhr, 11.30–17.30 Uhr (Kaffee und Kuchen), 17.30–21 Uhr (Abendkarte)



■ MÜLLHEIM

**Hotel-Restaurant Stadthaus**

Im 400 Jahre alten Mauerwerk präsentiert sich das Stadthaus auf dem Marktplatz als Kombination verschiedener Epochen, verfeinert mit Charme und Liebe zum Detail. Die frische, raffinierte Küche von Tino Schneider, der der europaweiten Vereinigung der Spitzenköche Euro-Toques angehört, reicht von klassisch französisch bis zur Markgräfler Küche. Stets wird eine saisonale Auswahl an Gerichten mit frischen Zutaten geboten. So genießen die Gäste das Rinderfilet Café de Paris, Lammkoteletts vom Grill ebenso wie die sonstigen Leckereien von der vielseitigen Karte. Und wenn der Abend länger wird oder der Gast mehr vom Markgräflerland erleben will, laden gemütliche Gästezimmer ein.



**Marktplatz 3, 79379 Müllheim**  
 ☎ 07631/2442, Fax 8493  
[hotel-stadthaus.com](http://hotel-stadthaus.com)  
[info@hotel-stadthaus.com](mailto:info@hotel-stadthaus.com)

**Öffnungszeiten:** Mo ab 16 Uhr; Ruhetag Mi ganzer Tag und Donnerstag bis 16 Uhr; Hotel immer geöffnet



**Café am Paradies**

In der Pension/Café am Paradies in Müllheim-Feldberg sitzen die Gäste auf einer sonnigen Terrasse mit Blick ins liebeliche Tal. Köstliche hausgemachte Kuchen und eine reiche Auswahl an Getränken laden zum Verweilen ein.



Ist es zu nass oder zu windig für die Terrasse, gibt es innen gemütliche Sitzplätze mit einem ebenso faszinierenden Blick in die Ferne. Der Innenraum ist schlicht und edel ohne Schnickschnack, aber mit den „richtigen“ Details, die Behaglichkeit und Freundlichkeit ausstrahlen. Neben dem Genuss im Café kann in einem der modernen Panoramazimmer entspannt übernachtet werden.

**Hörnliweg 16 a**  
**79379 Müllheim-Feldberg**  
 ☎ 07631/7496218  
[amparadies.com](http://amparadies.com)  
[info@amparadies.com](mailto:info@amparadies.com)

**Öffnungszeiten:** Do–So 13–18 Uhr



**Hebelstube im Landhotel Alte Post**

Sinnlicher Genuss und gelebte Verantwortung ergänzen sich bei Fabrice und Heinrich Mack zu einer perfekten Symbiose. Hier verbinden sich Nachhaltigkeit, ökologische Erzeugung und Regionalität mit kreativ-ambitionierter Kochkunst. So werden in der gemütlichen Hebelstube im Landhotel Alte Post authentische und abwechslungsreiche Speisen auf Topniveau zubereitet. Werden verwendet werden von Küchenchef Pierre-Marie Barrel und seinem Team köstliche Interpretationen, die traditionelle Kulinari mit modernem Flair paaren. Gehoben regional mit internationalen Akzenten ist die Speisekarte ausgerichtet, verwendet werden vorwiegend Demeter- und Bioprodukte, hauptsächlich saisonal und regional ausgewählt. Zum regelmäßig wechselnden Speisenangebot gesellen sich Spezialitäten wie eine Bouillabaisse, Trüffelgerichte oder die Martinsgans. Dazu passt die Auswahl der umfangreichen Weinkarte mit vielfältigen Rebsorten bester badischer Winzer wie



vom Weingut Dörflinger, dem Weingut Salwey oder dem Weingut Fritz Keller. Das Ambiente des Hauses lädt dazu ein, hier besondere Anlässe zu feiern und zu genießen. Und dank eines Cateringservices können die Köstlichkeiten auch außer Haus genossen werden.

**Bundesstraße 3**  
**Posthalterweg**  
**79379 Müllheim**  
 ☎ 07631/17870  
 Fax 07631/178787  
[alte-post.net](http://alte-post.net); [info@alte-post.net](mailto:info@alte-post.net)

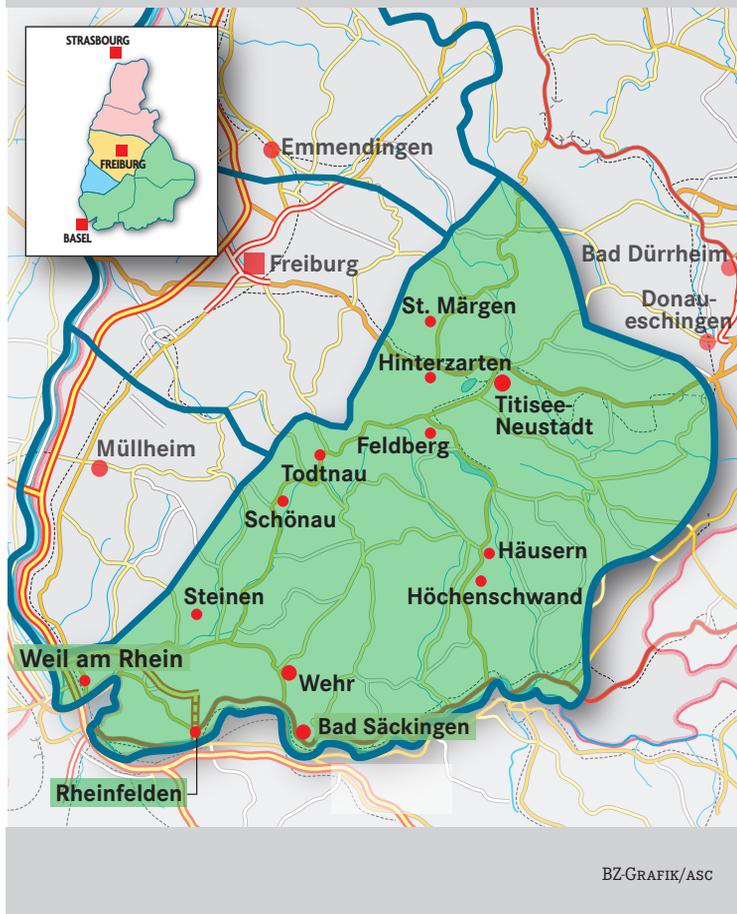
**Öffnungszeiten:** Mo–Sa Küche 12–13.30 Uhr und 18–21 Uhr, So Ruhetag



**Viel Liebe zum Detail, denn wahrer Genuss spricht auch das Auge an.**

FOTO: CHEF-SACHÉ/DPA-TIM

ÜBERSICHT HOCHRHEIN UND SCHWARZWALD



BZ-GRAFIK/ASC

BAD SÄCKINGEN

Osteria Bar Eden

Moderne, junge Gastronomie zelebrieren Andrea Scalabrin und Lubos Kavka. Sie bieten seit nunmehr fast 15 Jahren ihren Gästen eine mediterrane Küche, die keine Wünsche offen lässt. Ob Pasta,



Fleisch, vegetarische Gerichte oder Salate, hier findet jeder etwas für seinen Geschmack – und das für einen fairen Preis ab acht Euro. Neben der reichhaltigen Abendkarte mit großer Salatauswahl bietet das Nichtraucher-Restaurant mit Gartenterrasse im mediterranen Stil einen wechselnden Mittagstisch. Nachmittags verwöhnt das Team mit selbstgebackenem Kuchen zu einem Kaffee oder einem Cappuccino. Ausgeschenkt wird Illy-Kaffee, der weltweit erste Kaffee mit DNV-Nachhaltigkeitszertifizierung. Ebenfalls lobenswert: die große Cocktailkarte.

**Metzgergasse 14, 79713 Bad Säckingen**  
☎ 07761/5536231  
info@osteria-bar-eden.de

**Öffnungszeiten:** Mo–Do 9.30–23 Uhr, Fr und Sa 9.30–24 Uhr; Ruhetag Sonn- und Feiertage



FELDBERG

Hotel Waldeck mit Restaurant „Florian’s“

Badisch-mediterran bezeichnet Florian Stoll seinen Küchenstil, und so ist seine Karte auch ausgerichtet – stets frisch, kreativ und abwechslungsreich.



Eine vielfältige Auswahl deutscher und internationaler Weine runden den Aufenthalt im „Florian’s“ ab.

Lohn der Anstrengungen sind zwei Bestecke im Schlemmeratlas und zwei Diamanten im Vartaführer.

**Windgfällstraße 19**  
**79868 Feldberg-Altglashütten**  
☎ 07655/91030  
Fax 07655/910310  
hotelwaldeck.com  
info@hotelwaldeck.com

**Öffnungszeiten:** täglich 17.30–20.30 Uhr warme Küche; Mi Ruhetag (in der Nebensaison auch Di)



LEGENDE

- EC Eurocard
- AMEX American Express
- DC Diners
- MC Masters
- VISA Visa
- ☞ Frühstück/Brunch
- ☞ Kindermenü
- ☞ vegetarisch/Diätkost
- ☞ kleine Portionen
- ☞ laktosefrei
- ☞ Spielplatz
- ☞ Klimaanlage
- ☞ Hunde nicht erwünscht
- ☞ Konferenzräume
- ☞ behindertengerecht
- ☞ Zimmer
- ☞ Raucherbereich
- ARAL** Aral Schlemmeratlas
- GAULT** Gault Millau
- GUIDE** Guide Michelin
- BZ** BZ Restauranttest
- ☞ Naturparkwirt
- ☞ WLAN

HÄUSERN

Gourmet Restaurant Adler

Die Zukunft ökologisch und sozial nachhaltiger Gourmet Küche lässt sich nun im Landkreis Waldshut erleben. Das Gourmet Restaurant Adler (Michelin Stern von 1966 bis zur pandemiebedingten Schließung 2020) im gleichnamigen Gourmet-



und Wellnesshotel in Häusern präsentiert unter Küchenchef Daniel Liebl ein rein vegetarisches Genuss-Erlebnis. Alle Lebensmittel stammen von ausgesuchten Lieferanten aus der Region. Im aktuellen Sechs-Gänge-Feinschmecker-Menü spielen Vogelmiere, Löwenzahn, Erdbeere und Buchecker die Hauptrolle, und machen Gästen eine kreative, pflanzliche Spitzenküche schmackhaft. Restaurantleiter Jonathan Hashem Zehi begleitet das Menü mit vielen Informationen rund um die handwerkliche Verarbeitung der Lebensmittel und der aufwendigen Zubereitung in der Küche, und natürlich immer mit einer passenden Wein-, oder alkoholfreien Getränke-



FOTO: OLEKSANDR KOZAK (STOCK.ADOBE.COM)

Mit einem leckeren Cocktail in den Abend starten.



begleitung, die den Werten des Menüs folgt. Das heißt, auch die Weine kommen ausschließlich von regionalen, nachhaltig anbauenden Winzern. Das neu gestaltete Restaurant ist, wie das ganze Hotel, eine elegante Mischung aus gradlinigem Design und historischen Elementen. Für einen rundum besonderen Abend, der lange Gesprächsthema bleiben wird – oder in Verbindung mit einer Übernachtung als exklusive kleine Wellness-Auszeit.

**St.-Fridolin-Straße**  
**79837 Häusern**  
☎ 07672/4170  
adler-schwarzwald.de  
info@adler-schwarzwald.de



**Öffnungszeiten:** Sa+So 18.30–24 Uhr, Reservierung erforderlich



■ HINTERZARTEN

**Imbery  
Bar – Restaurant – Hotel**

Zufrieden ist Matthias Hättich erst, wenn seine Gäste zufrieden, nein, wenn sie glücklich sind, verwöhnt von der hervorragenden Küche, die sowohl bodenständig badisch als auch in der Welt zu Hause



ist. Sie vereint Tradition mit modernem Zeitgeist, die Experimentierfreude und die Neugier auf Neues spornt das Team zu Höchstleistungen an. Dazu passend bietet der Keller ausgesuchte und gelagerte Weine, die Genussmomente garantieren. Events bieten Anlässe, es sich gut gehen zu lassen; oder die Gäste genießen einen Cocktail in der Bery-Bar. Und im Sommer lädt der Biergarten mit kleiner Spielecke zum Verweilen ein.

**Rathausstraße 14, 79856 Hinterzarten**  
☎ 07652/91030, Fax 910318  
hotel-imbery.de  
info@hotel-imbery.de

**Öffnungszeiten:** Di–So 12–20.30 Uhr, danach Drinks und Snacks in der Bar; durchgehend warme Küche



**Schwarzwaldhof**

Stilvolles Design mit viel Flair in außergewöhnlicher und historischer Bausubstanz mitten in Hinterzarten – das ist der Schwarzwaldhof. Der Charme des inhabergeführten Boutique-Hotel-Restaurants spiegelt sich



jedoch nicht nur in der exklusiven Einrichtung wider, sondern auch in dem persönlichen und von individueller Handschrift geprägten Service und der außergewöhnlichen Kulinarik. Ein Genuss für alle Sinne.

**Freiburger Straße 2  
79856 Hinterzarten**  
☎ 07652/12030  
Fax 07652/120322  
schwarzwaldhof.com  
info@schwarzwaldhof.com

**Öffnungszeiten:** Mi–Mo 12–22.30 Uhr; warme Küche 12–14 Uhr und 17.30–21 Uhr; Vesperkarte 14–17.30 Uhr; Di Ruhetag



■ HÖCHENSCHWAND

**Schwarzwaldhotel Alpenblick**

Im originalen Schwarzwaldhotel Alpenblick lassen es sich die Gäste gut gehen. Das liegt sicher an der Gastfreundlichkeit, den modernen Zimmern und dem Wellnessbereich – aber auch an der guten Küche, die vom Team im hotel-eigenen Restaurant täglich zelebriert wird – und natürlich auch von Gästen, die nicht im Hotel residieren, genossen werden kann.

Für die reichhaltige Speisenauswahl wird hier auf frische und saisongerechte Zutaten gesetzt, die überwiegend aus bio-zertifiziertem und regionalem Anbau stammt. Die Bioküche ist dabei auch auf die Anforderungen von Nahrungsmittelallergikern gut vorbereitet, alle Speisen können auf Wunsch tiermilchfrei sowie ohne Lactose und Gluten zubereitet werden. Empfohlen sei der sonntägliche Bio-Brunch, zu dem die Gäste aber nicht nur Appetit, sondern vor allem Zeit mitbringen sollten. Dann wird zwischen 11 und 14 Uhr aufgetischt, was man von einem Bio-Brunch im Schwarzwald erwarten darf: Ob mit Freunden, mit der ganzen Familie oder schön in Ruhe zu zweit: Hier genießen die Gäste warme und kalte Leckereien vom Buffet inklusive Kaffee, Tee, Schokolade, Orangensaft und zur Begrüßung ein Gläschen Bio-Sekt. Das alles gibt es für 35 Euro pro Person,

Kinder bis drei Jahren essen kostenfrei, für Kinder zwischen vier und sechs Jahren wird 1,50 Euro pro Lebensjahr



gezahlt, für Kinder zwischen sieben und 13 Jahren 2,50 Euro pro Lebensjahr. Reservierungen sind wegen der Nachfrage sinnvoll.

**Thoma Hotels & Wellness GmbH  
Bio- und Wellnesshotel Alpenblick  
St.-Georg-Straße 9  
79862 Höchenschwand**  
☎ 07672/4180  
hotel@alpenblick-hotel.de  
alpenblick-hotel.de



■ RHEINFELDEN

**Café Grenzenlos**

Inklusion: Die Mitarbeiter des Cafés, das zu den Werkstätten des St. Josefshaus gehört, bewirten den Gast äußerst zuvorkommend. So wird das Café zum Begegnungsort für Menschen sowie zum Genussort.



Neben einem Frühstücks- und Bistroangebot sind es die Kaffeespezialitäten sowie die Auswahl an Kuchen und Torten, die das Verweilen so angenehm machen. Den Machern des Cafés ist es wichtig, bevorzugt biologisch angebaute Produkte – möglichst aus der Region – und fair gehandelte Zutaten zu verarbeiten. Regional ist entsprechend auch das Weinangebot, sie werden vom Weingut Marienheim in Bamlach bezogen.

**Hauptstraße 1  
79618 Rheinfelden-Herten**  
☎ 07623/470630  
grenzenlos-cafe.de  
info@grenzenlos-cafe.de

**Öffnungszeiten:** Mo–Fr 7.30–17.30 Uhr, So 12.30–17.30 Uhr, Sa Ruhetag



**Restaurant Irodion**

Direkt am Eingang zur Fußgängerzone in Rheinfelden liegt das Irodion. Hier stimmt die Mischung, sodass der Gast seinen Aufenthalt genießen kann. Das Ambiente ist einladend. Die Speisen werden frisch zubereitet und rasch serviert.



Die Karte ist umfangreich und reicht vom einfachen Salat bis zum leckeren Menü, gekocht mit frischen Zutaten. Werktags ist das Irodion eine gute Adresse für den Mittagstisch.

Griechisch dominiert ist auch die Weinkarte, die eine gelungene Auswahl von Rot- und Weißweinen aus Hellas bietet. Das Irodion ist eine gute Adresse für den etwas späteren Hunger, etwa nach dem Kinobesuch. Warme Küche wird abends bis 22.45 Uhr angeboten.

**Oberrheinplatz 1  
79618 Rheinfelden**  
☎ 07623/2326

**Öffnungszeiten:** 11.30–15 Uhr und 17.30–23 Uhr; warme Küche bis 15 Minuten vor Schließung



FOTO: SHIRAZ (STOCK.ADOBE.COM)

**Sommerliches Dessert als süßer Abschluss eines Menüs**

## ■ RHEINFELDEN

## Landgasthaus Hotel Maien

Die Geschichte des Landgasthauses geht bis ins Jahr 1749 zurück. Wirtsfamilie Börner ist seit nunmehr fünf Generationen in der Gastronomie tätig. Kein Wunder also, dass die regionale



Küche mit Zutaten der Saison in der typischen Landgaststube von den Gästen hoch geschätzt wird.

Beliebt sind zum Beispiel die frischen Pfifferlinge auf der Saisonkarte. Auch Guide Michelin oder der Aral Schlemmeratlas empfehlen das Haus, das für seine liebevoll organisierten Veranstaltungen bekannt ist.

**Maienplatz 2**  
79618 Rheinfelden–Obereichsel  
☎ 07623/72150, Fax 721530  
maien.com  
info@maien.com

**Öffnungszeiten:** Mo–Mi, Sa 8–23 Uhr (warme Küche 11.30–14 + 17.30–21.30 Uhr); So 9–22 Uhr (warme Küche 11.30–14 + 17.30–21 Uhr) Do+Fr Ruhetag (oder nach Vereinbarung)



## ■ SCHÖNAU

## Café Pension Goldmann

Als einen Ort der Begegnung und des gemeinsamen Lebens, geprägt von einer christlichen Lebenseinstellung, verstehen Martina und Thomas Lohse ihr Haus. So laden Frauenfrühstück, Krimidinner,



Seniorenachmittag und Spielmöglichkeiten für Kinder zur besinnlichen Einker. Natürlich begegnen sich die Gäste auch bei Essen und Trinken. Einfache, leckere Gerichte und Eisbecher stehen auf der Karte, selbstgemachte Kuchen und Torten verwöhnen den Gaumen. Dazu werden verschiedene Weine aus der Region sowie Biere von Rothaus oder Waldhaus angeboten. Sonntags lädt das Ehepaar Lohse zum Frühstücksbuffet.

**Friedrichstraße 49**  
79677 Schönau  
☎ 07673/293, Fax 8884782  
pension-goldmann.de  
info@pension-goldmann.de

**Öffnungszeiten:** Freitag bis Montag 12–18 Uhr



## ■ ST. MÄRGEN

## Thurner Wirtshaus

Wer das Thurner Wirtshaus betritt, merkt gleich, dass Kleinigkeiten den Unterschied ausmachen können. Frische Blumen auf dem Tisch, es wirkt gemütlich, es duftet nach Kaffee und frischem Espresso, das Personal empfängt freundlich mit einem Lächeln. Gut gewählt, das wird sofort klar.



Auch der Blick in die Speisekarte verstärkt den guten Eindruck. Da finden sich durchaus bodenständige badische Gerichte wie der Wurstsalat mit Brägele oder das Badische Trio neben raffinierten Salatüberraschungen, etwa mit gratiniertem Ziegenkäse oder Zanderknusperle. Schweineschnitzel oder das Rumpsteak von der Färse munden ebenso wie vegetarische Leckereien, etwa die Aubergine-Feta-Roulade mit Tomatensoße auf Basmatireis. Und wer einen der Burger aus der Küche probiert hat, weiß, wie Burger wirklich schmecken können. Der Schwarzwaldburger kommt mit saftigem Rindfleisch und Schwarzwälder Speck daher, der Italian wird mit Rind-



fleisch und Mozzarella angerichtet, für den Vegetarian werden leckere Gemüse-Patties zubereitet. Ebenso vielfältig präsentiert sich die Getränkeauswahl, Weine vom Kaiserstuhl oder aus dem Markgräflerland gibt es ebenso wie südeuropäische Tropfen, hier vor allem Rotweine. Frisch gezapft wird Fürstenberg Pils, und auch ein Paulaner Weizen erfrischt. Das Wirtshaus verfügt über zwei Gasträume für bis zu 100 Personen sowie zwei Terrassen mit je 30 Sitzplätzen. Viel Platz also auch für Feste, Seminare und Veranstaltungen jeglicher Art.

**Thurner**  
79274 St. Märgen  
☎ 07669/210, Fax 713  
thurner-wirtshaus.de  
info@thurner-wirtshaus.de

**Öffnungszeiten:** Mo, Di, Fr, Sa, Sonn- und Feiertage 12–22 Uhr



## ■ STEINEN

## Gasthaus Hotel Ochsen



Hier ist Bio drin, wo Bio draufsteht.

Im bio-zertifizierten Restaurant werden ausschließlich entsprechend ausgezeichnete Produkte verarbeitet. Daraus zaubert die Küche hochwertige regionale und saisonal ausgerichtete Gerichte. So lässt sich bei Tobias Dietrich ein hochwertiges Menü individuell zusammenstellen. Als Vorspeise gebeizter Lachs oder Rindstatar, beim Hauptgang gibt es die Wahl etwa zwischen Rumpsteak, Zwiebelrostbraten oder Kabeljau, alle raffiniert angemacht. Und als Dessert verwöhnt ein Orangenküchlein oder eine Limoncello-Tarte.

Dazu, natürlich regional und ebenfalls mit Biosiegel ausgezeichnet, kommen die Weine vom Demeter-Weingut Harteneck, vom Bioweingut Kauffmann oder den Weingütern Helde und Sonnen-



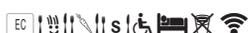
schein, von letzterem mündet ein Bürgin Sekt rot; auch die Biere wie etwa von Riedenburger sind zertifiziert.

Zudem empfiehlt sich der Ochsen mit seiner vielseitigen Auswahl für

Feiern, etwa im Nebenzimmer (bis zu 15 Personen) oder im rustikalen Innenhof, der im Sommer ebenfalls geöffnet ist.

**Kirchstraße 1**  
79585 Steinen  
☎ 07627/9724658  
ochsen-steinen.de  
info@ochsen-steinen.de

**Öffnungszeiten:** Mi–So 12–14 und 17.30–22 Uhr, Mo und Di Ruhetage



## ■ TITISEE-NEUSTADT

## Traube Waldau

Die Küche ist das Herzstück des bekannten Schwarzwaldgasthofs in Waldau. Zufriedene Gäste – dafür steht das Haus mit seiner langen Tradition. Immerhin ist es der älteste Schwarzwaldgasthof der Region und besitzt



das Schankrecht seit mehr als 500 Jahren. Und seither erleben Besucher hier neben herzlicher Gastfreundschaft echte Genüsse: Fleisch aus der Region, gepflegte badische Weine, Pils vom Fass und Schwarzwaldtraditionen. Besonderen Wert legt das Küchenteam auf frische, regionale Produkte der Saison, etwa wenn jetzt badische Spargelgerichte auf den Teller kommen oder im Spätsommer frische Pfifferlinge. Und was die Speisekarte bietet, verwöhnt auch den anspruchsvollen Gaumen. Folgen wir zunächst den Empfehlungen des Traubenwirts vorneweg und wählen die Badische Flädlesuppe. Dann wird die Wahl zur angenehmen lukullischen Qual, denn ob Traubenwirts Klassiker, vegeta-



rische oder kleine Gerichte oder die Spezialitäten aus Traubenwirts badischer Küche, falsch wählen kann hier niemand. Für Feste oder geschäftliche Anlässe steht ein Saal zur Verfügung, der auch für Veranstaltungen (ohne Bewirtung) gemietet werden kann.

Im großen Garten mit Terrasse und Biergarten können Frühschoppenkonzerte veranstaltet werden. Und Weinproben werden im urigen Keller angehalten.

**Sommerbergweg 1**  
79822 Titisee-Neustadt/Waldau  
☎ 07669/2290, 0170/6329244  
traube-waldau.de  
traube-waldau@t-online.de

**Öffnungszeiten:** täglich Frühstücksbuffet 8–10 Uhr, Do–So 17–22 Uhr, So auch 11.30–13.30 Uhr, Di+Mi Ruhetage



■ TITISEE-NEUSTADT

„Maritim TitiseeHotel“ – Biergarten

Die Gäste genießen in Traumlage direkt am kristallklaren Titiseeufer mit einzigartigem Seewiese, eigenem Badestrand und Sonnenliegen gelegen, die Annehmlichkeiten des Hauses. Kulinarisch lässt das Haus ebenso keine Wünsche offen. Ob das Mehrgangmenü für den Feinschmecker oder die Speisenauswahl für den Kleinen Hunger zwischendurch, die Küche des Restaurants „Vier Täler“ und des Biergartens mit Seeterrasse stellt im „Maritim TitiseeHotel“ den Gast stets rundum zufrieden. Gehoben regional speist der Gast im Restaurant, wobei es auch vegane Angebote gibt. Internationale Cocktails sowie kleine Snacks bei dezenter Live-Pianomusik im Juni, Oktober und Dezember tragen zu einem gelungenen Abend in geselliger Runde in der Lake Night Bar bei. Freitags und samstags wird hier zum „Barchef Special“ gebeten. Zwischen 17 und 18 Uhr wird dann ein jeweils wechselndes

Getränke-Highlight mit Überraschungsfaktor zu einem besonders günstigen Preis serviert. An den anderen Wochentagen gilt zudem jeweils von 21 bis 22 Uhr das Angebot „2 für 1“. Ein weiterer Treffpunkt ist der schöne Biergarten.

Seestraße 16  
79822 Titisee-Neustadt  
☎ 07651/8080  
Fax 07651/808603  
info.tis@maritim.de  
maritim.de



Öffnungszeiten: Restaurant Vier Täler 7–10.30 (Frühstücksbuffet) und 18.30–22 Uhr; Panoramacafé Atelier 12–17 Uhr (Biergarten 12–20 Uhr, bis Oktober je nach Wetterlage); Lake Night Bar ab 18 Uhr; Tischreservierung online über thefork.de; kein Ruhetag



■ WEHR

Gasthaus Waldstüble

Auf der Suche nach Stille, Natur, Gastlichkeit und gutem Essen? Familie Kikillus empfängt seine Gäste am Fuß des Hotzenwaldes mit badischen Schmankekn. Küchenchef Hans Peter Kikillus



bietet eine vielfältige Küche immer frisch und regional: Kalbszünge in Riesling, geschmortes Ochsenbäckle oder beliebte Wildkreationen von Reh, Hirsch oder Wildschwein; Deftiges wie Kutteln, saure Leberle, Ochsenmaulsalat oder selbst gebackene Kuchen und Torten lassen das kulinarische Herz höher schlagen. Das Gasthaus ist überregional bekannt und gilt als Tipp für Betriebs- und Familienfeiern. Im Sommer lockt die Gartenterrasse mit schöner Aussicht bis zu den Alpen. Die Gasträume bieten Platz für etwa 70 Personen.

Waldstraße 110, 79664 Wehr  
☎ 07762/8386, Fax 707981  
gasthaus-waldstueble.de  
waldstueble@freenet.de

Öffnungszeiten: Di–Fr ab 16 Uhr, Sa ab 15 Uhr, So ab 10 Uhr



■ WEIL AM RHEIN

Alte Zunft

Gut bürgerlich beschreibt Marco Camerota seine Küche – und lädt ein zu seinem Brathähnchen á la Mooswald, das es jeden ersten Samstag im Monat gibt und Weilern ein Begriff ist. Auch Ausflüge in die Küchen Europas sind möglich. Bei einem ansprechenden Preis-Leistungsverhältnis gibt es das Hauptgericht bereits ab 7,90 Euro. Für den großen Hunger: das Cordon Bleu XXL auf Vorbestellung. Begleitet werden die Speisen von regionalen Weinen wie einem Gutedel oder Spätburgunder oder auch einem Bier aus dem reichhaltigen Sortiment, etwa von Rothaus, Waldhaus oder Erdinger.



Rathausplatz 5  
79576 Weil am Rhein  
☎ 07621/78777  
mehr.bz/alte-zunft  
marcocamerota@t-online.de

Öffnungszeiten: Di–Sa 10–23 Uhr, warme Küche 11.30–14 Uhr und 17.30–21; So+Mo Ruhetag



■ TODTNAU

Weinlaube an der Kapelle

Endlich Sommer. Und so können die Gäste von Carmen und Andreas Gaa nicht nur in der Weinstube sondern auch im herrlichen Weingarten ein Glas Wein oder Bier genießen. Leckere, frisch belegte Flammkuchen und Vespergerichte stehen auf der Speisekarte.



Getreu dem Motto: „Das Leben ist schön“ dürfen sich die Gäste ein Plätzchen auf der Sonnenterrasse, der Bergliegewiese oder unter der Linde suchen – sich die Sonne ins Gesicht scheinen lassen und die kleinen kostbaren Momente abseits vom Alltagsstress genießen. Wer Gefallen gefunden hat, der bleibt und übernachtet im Hotel Obergfell von Carmen und Andreas Gaa.

Kapellenstraße 16  
79674 Todtnau-Brandenburg  
☎ 07671/962005  
hotel-obergfell.de  
info@hotel-obergfell.de

Öffnungszeiten: Do–Mo 14–21 Uhr, Di und Mi Ruhetage



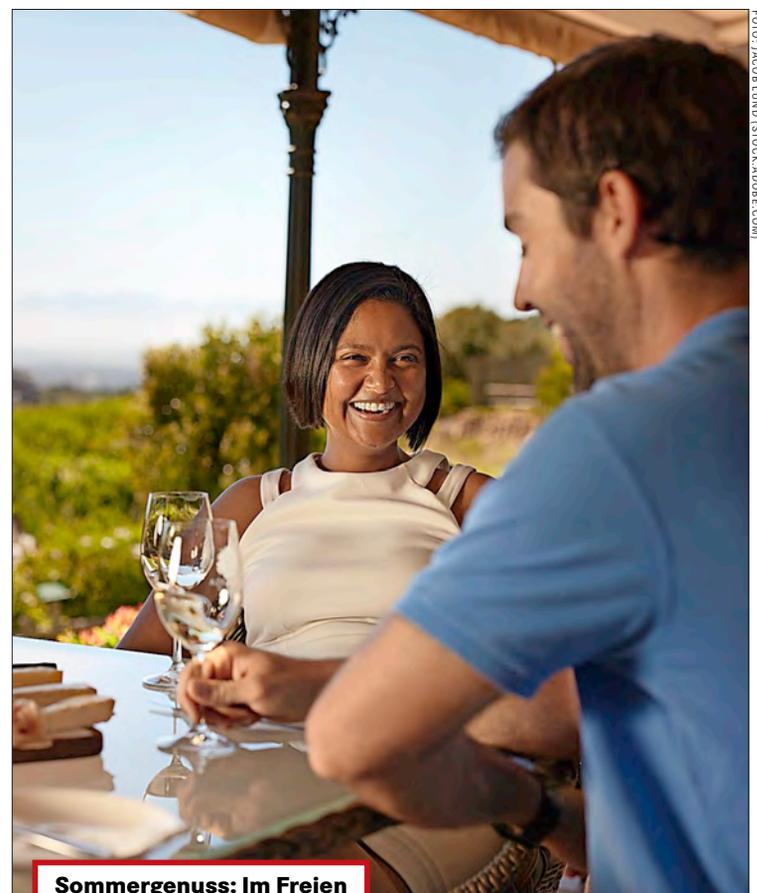
„derWaldfrieden naturparkhotel“

Natürlich, ehrlich, kreativ, so wird die Küche des Naturparkwirts Volker Hupfer, Küchenchef hier in dritter Familiengeneration, zur wahren Sinnesfreude. Im absolut idyllisch gelegenen „derWaldfrieden“ werden regionale Produkte fein



zubereitet und gastfreundlich serviert. So wird der Besuch zum Erlebnis für die Sinne. Kein Wunder, dass führende Gastronomiekritiker wie vom Guide Michelin (Bib Gourmand), dem Aral-Schlemmeratlas oder des Varta-Führers den Waldfrieden für seine ehrliche, regionale Küche vom einfachen Schwarzwälder Vesper bis zum feinen Gourmetmenü immer wieder lobend erwähnen und empfehlen.

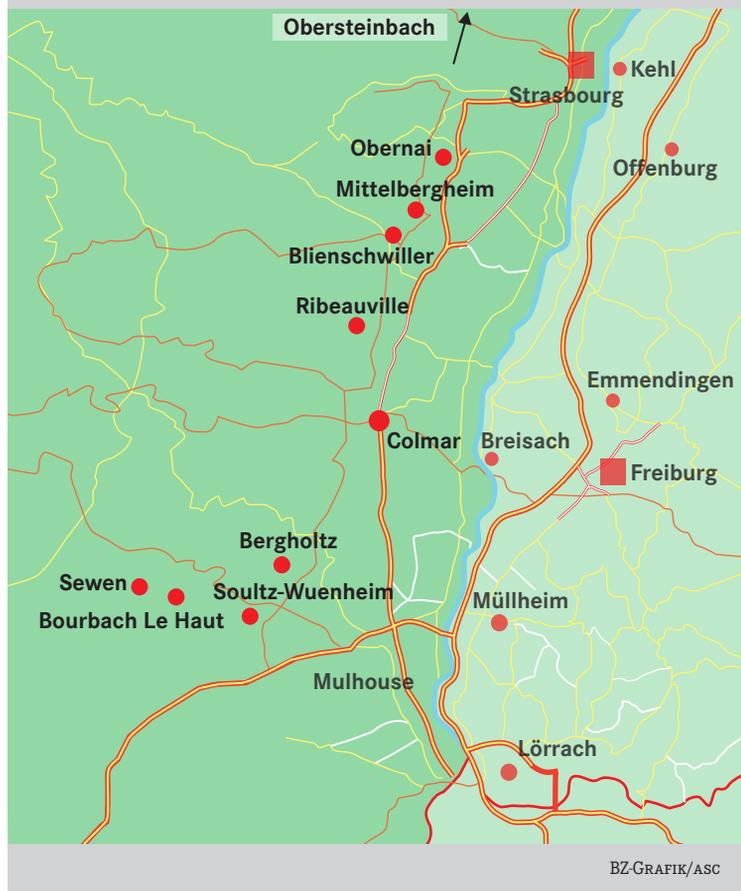
Dorfstraße 8  
79674 Todtnau-Herrenschwand  
☎ 07674/920930, Fax 9209390  
derwaldfrieden.de  
info@derwaldfrieden.de



Sommergenuss: Im Freien schmeckt es doppelt gut.

FOTO: JACOB LUND (ISTOCK.ADOBE.COM)

## ÜBERSICHT Elsass



BZ-GRAFIK/ASC

## BOURBACH LE HAUT

### Ferme Auberge des Buissonnets

Seit 2013 haben Caroline Welker und Baptiste Jenn nach umfangreichen Arbeiten die Ferme Auberge übernommen und sich seither mit aller Leidenschaft und Hingabe eingebracht. Die Arbeit macht ihnen keine Angst, da sie das



Metier kennen. Baptiste ist Landwirt, und die Großeltern von Caroline hatten bereits auch eine Ferme Auberge. Beide wussten also, was sie erwartet. Und das können die Gäste erwarten: Die Speisekarte lässt einem die angenehme Qual der Wahl. Hier finden sich Gegrilltes vom Holzfeuer, Pierrade, Kalbsbraten, Königinnenpastete, Fleischschnacka, Tourtes, Baeckaofa, Käsefondue, Kartoffeln mit Bergkäse oder kalte Platten. Im Oktober und November verwöhnt das Paar mit Cochonailles, Obstkuchen wird nach Saison serviert. Alle Speisen werden auf der Basis der Produkte vom eigenen Bauernhof zubereitet. Die Ferme bietet Platz im Saal für 60 Personen und verfügt über eine große Terrasse.

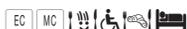
Für Übernachtungen – die Ferme ist Ausgangspunkt für mehrere Wanderwege – stehen sechs Zimmer bereit, eines davon behindertengerecht eingerichtet.

**Zufahrt:** von Bourbach le Haut kommend zwei Kilometer auf dem Weg zur Ferme Auberge fahren. 80 Meter vor der Ferme befindet sich ein großer Parkplatz.

**24, Rue des Buissonnets  
68290 Bourbach le Haut  
☎ 00333-89388587  
ferme-auberge-  
buissonnets-jimdo.com  
fa.lesbuissonnets@orange.fr**



**Öffnungszeiten:** Feb+März: So Mittag und während der Schulferien geöffnet (nicht Mo+Di); April, Mai, Okt.: mittags geöffnet (nicht Mo+Di); Juni bis Sep: täglich außer Mo+Di; Nov+Dez nur am Wochenende geöffnet; Jan geschlossen



## LEGENDE

- Eurocard
- American Express
- Diners
- Masters
- Visa
- Frühstück/Brunch
- Kindermenü
- vegetarisch/Diätkost
- kleine Portionen
- laktosefrei
- Spielplatz
- Klimaanlage
- Hunde nicht erwünscht
- Konferenzräume
- behindertengerecht
- Zimmer
- Raucherbereich
- Aral Schlemmeratlas
- Gault Millau
- Guide Michelin
- BZ Restauranttest
- Naturparkwirt
- WLAN

## COLMAR

### Le 20ème Colmar

Liebhaber der französischen Küche können sicher sein: „Le 20ème Colmar“ hat nach drei Monaten der Einschränkungen durch Covid-19 nun wieder geöffnet. Die Umgebung hat sich glücklicherweise nicht verändert: Das Blau der Wände hebt die verschiedenen Objekte, die hier und da gesammelt wurden, hervor und bringt dem Kunden einen angenehmen Komfort in gemütlicher Atmosphäre eines schicken Bistros. Das gesamte Team kommt in bester Form und mit neuen Ideen zurück. Sämtliche Hygienemaßnahmen werden eingehalten, aber das Tragen der Maske schmälert nicht den freundlichen und persönlichen Empfang. Dieser Ort ist perfekt für ein Familienessen, für Kollegenabende und Touristengruppen, die gutes Essen und Trinken schätzen – besonders auf der schönen Sommerterrasse für bis zu 25 Personen. Die Speisekarte entwickelt sich im Lauf der Zeit immer weiter, um sich besser der Nachfrage seiner Gäste anzupassen. Emmanuel Hablitz, Chefkoch und Manager des Lokals, bleibt dabei seinen charakteristischen Gerichten treu (geröstete Seebrasse, cremiger Risotto, Cordon Bleu, Schokoladenfondant), hat aber auch lokale Gerichte auf der Speisekarte (Röstis, Schweinebacken mit Pinot Noir, Schwarzwälder Kirschtorte). Er arbeitet hauptsächlich



FOTO: PASCAL CAMIES

**Der Gugelhupf ist eine Tradition im Elsass.**



mit frischen Produkten und vervollständigt sein Angebot mit saisonalen Gerichten. Es gibt Tagesmenüs mit ein, zwei oder drei Gängen für 10,50 Euro, 13,50 Euro und 16,50 Euro; ein Empfehlungsmenü nach Wahl wird für 39 Euro angeboten. Die Weinkarte hat eine große Auswahl französischer Weinberge zu erschwinglichen Preisen; die elsässischen Weine sind darin sehr gut vertreten. Alle Speisen können vor Ort verzehrt wie auch über „Just eat“ geliefert werden.

**2 rue Edouard Richard  
68000 Colmar  
☎ 0033/389240000  
le20emecolmar.com**



**Öffnungszeiten:** Di–Do 12–13 und 19–21 Uhr, Fr +Sa 12–13 und 19–22 Uhr; So und Mo Ruhetage



■ OBERSTEINBACH

**Domaine Bleu-Minuit Lodges**

Die Domaine Bleu Minuit Alsace in Obersteinbach im Naturpark Vosges du Nord empfängt seine Gäste zu einem Aufenthalt unter freiem Himmel und in einem komfortablen 5-Sterne-Zimmer. In völliger Harmonie mit der Natur, von der Abenddämmerung bis zum Morgenrauen, genießen sie ein Doppelbett, ein Badezimmer (traditionelle Dusche und Toilette) und eine Terrasse, in einer unserer drei Ecolodges. Diese Lodges werden in Frankreich hergestellt.



Bleu Minuit ist Teil eines globalen Konzepts, bei dem die Achtung der Natur von der Planung bis zum Betrieb stets im Vordergrund steht. In Holz und Glas vereinen sich Eleganz und Harmonie, und dank der beiden Zenitfenster und eines Teleskops im Zimmer haben die Gäste direkten Zugang zu den Sternen. Im Garten laden eine Sauna und ein patagonisches Bad zu einer Wellnesspause ein.

Das Erlebnis geht weiter, wenn die Gäste im gastronomischen Restaurant Anthon speisen, wo der Küchenchef Georges Flaig sie einlädt, die Aromen und Geschmäcker des Elsass zu entdecken. Bleu Minuit bietet mehr als nur einen Hotelaufenthalt: Massagen mit ätherischen Ölen aus biologischem Anbau, Wanderungen, Kutschfahrten, Besuche

von Museen, der Kristallfabrik St. Louis, Verleih von Elektrofahrzeugen, Besichtigung einer Festung - oder auch Begegnungen mit lokalen Produzenten und Handwerkern. Oder die Gäste lassen sich von einem Sylvotherapeuten pflegen, der ihnen Waldläder vorschlägt.

**40 rue Principale  
67510 Obersteinbach  
☎ 0033/367101560  
bleu-minuit.com**



**Öffnungszeiten:** Hotel Mi-So, geschlossen im Jan.; Restaurants: Mi-So 12-14 und 18.45-21 Uhr



■ SEWEN

**Ferme Auberge du Hinteralfeld**

Unverputztes Gestein, schöne Holzbalken, und ein Kachelofen mit grünen Fliesen geben der Ferme Auberge einen gemütlichen Charakter. Dort, wo früher der Futtertrog stand, findet der Gast heute ein Lokal mit viel Ambiente. Dabei ist die Ferme Auberge von ausgezeichnet als Restaurant, das sich besonders für Menschen mit körperlichen Handicaps eignet.



Als Marie-Louise Iltis 1991 die Ferme Auberge übernommen hat, hat die ganze Familie die Ärmel hochgekrepelt, damit dieser Ort am Fuße des Ballon d'Alsace einladend für den Gast wird. Auf dem Teller findet der Gast kleine gute Gerichte mit Fleisch, das von ihrer Ferme Auberge stammt. Dazu gehören Ragout vom Zicklein, Kalbsnavarin, Rindgeschmetzeltes, Baecckaofa mit drei Fleischsorten (Kalb, Rind, Schwein), Fleischschnacka, Knepfä nach Art des Hauses, Surlawerla, Obstkuchen je nach Saison (Heidelbeeren, Himbeeren, Zwetsch-

gen), Vacherin glacé oder Biscuit nach Art des Hauses. Auch wenn das Klima am Ende dieses Tales ziemlich rau ist, stammen Obst und Gemüse direkt aus der Umgebung oder der nahen Region. Für zu Hause bietet die Ferme getrocknete Wurst nach Art des Hauses oder landwirtschaftliche Produkte aus dem Dollertal an. Für Naturliebhaber gibt es Zimmer für Gruppen und Einzelpersonen, auch mit schöner Terrasse.

**Zufahrt:** von Masevaux das ganze Dollertal hinauffahren in Richtung Ballon d'Alsace; zwei Kilometer nach dem Lac d'Alfeld in den Weg nach links einbiegen und ungefähr 300 Meter weiterfahren. Um Reservierung wird gebeten.

**Route du Ballon, 68290 Sewen  
☎ 00333-89829844  
iltis.philippe@wanadoo.fr**

**Öffnungszeiten:** 9. April bis 30. November Mo-Do ab Mittag, Fr-So ganztägig; Juli und August ganztägig geöffnet; Hunde sind in der Ferme willkommen



■ OBERNAI

**La Cour d'Alsace**

Wo einst die Barone von Gail residierten, genießen heute die Gäste das Leben von seiner angenehmen Seite im Herzen von Obernai.

Das La Cour d'Alsace bietet in zwei Lokalisationen von der anspruchsvollen, gehobenen Küche bis zu den traditionellen Elsassspezialitäten eine reiche Auswahl. Im Gourmetrestaurant „Le Jardin des Remparts“ verwöhnen der Chefkoch und der Oberkellner mit einem gelungenen Zusammenspiel von Speisen und ausgesuchten Weinen. Die Küche serviert erstklassige, frische Produkte, die hier zu Geschmackserlebnissen mit Aromen aus aller Welt verarbeitet werden. Dabei lassen der Küchenchef und seine Brigade ihrer Phantasie durchaus freien Lauf. Im traditionellen Restaurant „Le Caveau de Gail“ können sich die Gäste in aller Gemütlichkeit und Ruhe den elsässischen Spezialitäten widmen und dazu den Weinen aus den heimischen Lagen, ideale Begleiter für die oftmals herzhafteste Küche, fröhnen.



Für Veranstaltungen betrieblicher wie familiärer Art stehen im Hotel verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung, 51 geschmackvoll eingerichtete Zimmer laden zu einem längeren Aufenthalt ein, mit ausgedehntem Besuch der Wellnessanlagen mit Innenpool und Whirlpool, Sauna, Dampfbad, Massagen und Behandlungen.

**3 rue du Gail  
67210 Obernai  
☎ 0033/388950700  
cour-alsace.com/  
info@cour-alsace.com**



**Öffnungszeiten:**

Le Jardin des Remparts:  
Fr und Sa 19-21 Uhr, So 12-13.30 Uhr  
Le Caveau de Gail:  
Mi-So 12-13.30 und 18.30-21 Uhr



■ BERGHOLTZ

**Dirler-Cadé**

Im Jahr 1871 wurde der Weinbetrieb Dirler in dem kleinen Dorf von Bergholtz gegründet und heute von Ludivine und Jean Dirler in fünfter Familiengeneration geleitet. Im Jahr 2000 wurde der Betrieb in Dirler-Cadé benannt, als die Winzerfamilien ihre Weinbetriebe zusammenlegten. Schon zwei Jahre zuvor wendeten sich die jungen Winzer der Biodynamie für ihren gesamten Weinberg zu, der sich mittlerweile von neun auf 18 Hektar verdoppelt hat. Dirler-Cadé stellen jedes



Jahr ungefähr 30 Weine aus den berühmten Lagen von Guebwiller her. Die Sandsteinböden ergeben sehr feine Weine, die selbst in den heißen Jahren elegant bleiben. Die Produktion besteht aus vier Weinangeboten:

- ▶ die Grands Crus Saering, Spiegel, Kitterlé und Kessler auf 42 Prozent der Betriebsfläche
- ▶ die Lieux-dits Belzbrunnen, Schimberg, Bux und Bollenberg auf rund 15 Prozent der Betriebsfläche)



- ▶ die Vins de cépages, also Weine von Rebsorten sowie
- ▶ die Crémants d'Alsace. Alle Trauben werden dabei von Hand geerntet und mit pneumatischen Pressen gekeltert. Die Gärung der Weine geschieht unter kontrollierter Temperatur im Holz- oder Edelstahlfass. Die Verarbeitung der weißen Weine (90 Prozent der Produktion) dauert dann, je nach Wein, ungefähr zehn Monate, bis sie dann in Flaschen abgefüllt werden.

**13 rue d'Issenheim  
68500 Bergholtz  
☎ 0033/ 389769100  
dirler-cade.com (online-Shop)  
dirler.cade@orange.fr**



## ■ BLIENSCHWILLER

## Domaine Sperry-Kobloth

Das Familienunternehmen Sperry-Kobloth erntet und vinifiziert seine Weine in Blienschwiller, ein Dorf mit langer Historie seit 823, und stellt seit fünf Generationen seine ganze Energie und sein Know-how in den Dienst der Vins d'Alsace. Dabei ist die Domaine seit mehr als 20 Jahren Vorreiter bei der Umstellung auf biologische Landwirtschaft. Die hiesigen Reben gedeihen auf einem besonderen Boden, der vorwiegend aus Granitgestein mit zwei Glimmerkristallen besteht. Pascal Sperry ist vor kurzem in das Weingut eingetreten, um in die Fußstapfen seines Vaters Jean zu treten. Dieser war nicht nur ein Vorreiter, der seine Weinberge ohne Insektizide, Pestizide oder Herbizide bewirtschaftete, sondern auch ein Winzer, dem es gelang, die Weine auf ein außergewöhnliches Niveau zu heben. Für Pascal gelten die seit jeher gepflegten Werte: Exzellenz, Weitergabe, Umweltbewusstsein und Strenge. Heute ist das komplette Weingut biozertifiziert.



Gekeltert wird bei Sperry-Kobloth ausschließlich die eigene Ernte, das umfassende Weinsortiment bietet Tropfen aus allen sieben elsässischen Rebsorten: der Sylvaner von Blienschwiller, exklusiv in der Appellation Communale, der Grand Cru Winzenberg als Riesling Pinot Gris, der Gewürztraminer als das Juwel des Weinguts, die Kollektionscuvées Vendanges Tardives, der Rêve bleu, zudem die Crémants d'Alsace als Weißwein, Rosé und Chardonnay. Genießen lassen sich alle im Eichenfass gereiften Köstlichkeiten im malerischen Weinkeller.

50 rue Winzenberg  
67650 Blienschwiller  
☎ 0033/388924066  
contact@vins-sperry-kobloth.fr

Öffnungszeiten: Öffnung nach Vereinbarung

EC AMEX DC MC VISA

BIO D



## ■ RIBEAUVILLÉ

## Cave de Ribeauvillé



Französische Winzergenossenschaft des Jahres, mit dieser Auszeichnung würdigte das Fachmagazin Revue des Vins den Cave de Ribeauvillé. Eine Auszeichnung, die die Leidenschaft der 40 professionellen Winzer für den Weinbau und natürlich die Qualität der Weine ehrt – und Anreiz ist, die außergewöhnlichen Leistungen noch zu steigern. Kultiviert werden rund 240 Hektar Rebfläche, darunter acht Grand-Crus-Lagen. Gelesen wird ausschließlich von Hand, die Trauben mit größter Sorgfalt gepresst, der Wein schonend ausgebaut. So entstehen reine, gradlinige und offene Tropfen, mit einer schönen

Frische und von aromatischer Intensität. Wer auf den Geschmack gekommen ist, sollte das Weingut im Herzen von Ribeauvillé besuchen. Im großen Weinkeller werden rund 80 verschiedene Weine zur Verkostung kredenzt, für Gruppen stehen besondere Räume bereit, auch Kellerführungen mit anschließender kommentierter Weinprobe (auf Reservierung) sind möglich. Von Mai bis August werden täglich zwei geführte Weinwanderungen (11 und 16 Uhr) angeboten, ein Besuch im gutseigenen Museum rundet einen gelungenen Aufenthalt ab.

2 route de Colmar  
68150 Ribeauvillé  
☎ 0033/89732035  
vins-ribeauville.com  
caveau@cave-ribeauville.com

Öffnungszeiten: Mo–Fr 8–12 und 14–18 Uhr,  
Sa, Sonn- und Feiertag 9.30–12.30 und 14.30–18.30  
Uhr (geschlossen 25. Dez. und 1. Jan.)

MC VISA BIO D P



## ■ MITTELBERGHEIM

## Domaine Armand Gilg

Die Winzerfamilie Gilg gehört zu den Vignerons Indépendants, den unabhängigen Winzern, die ihre Weinberge – es sind 29 Hektar – selbst bearbeiten, die Reben ernten, den Wein ausbauen und auch selbst vertreiben und vermarkten. Das geschieht mit großer Leidenschaft und seit 2021 ist das Weingut als biologischer Betrieb zertifiziert. Angebaut werden alle im Elsass vertretenen Rebsorten, darunter auf einem Hektar der Grand Cru Moenchberg und auf fünf Hektar der Grand Cru Zotzenberg, hier auch für den außergewöhnlichen Sylvaner Grand Cru. Das Weingut feiert dieses Jahr 40 Jahre Crémant



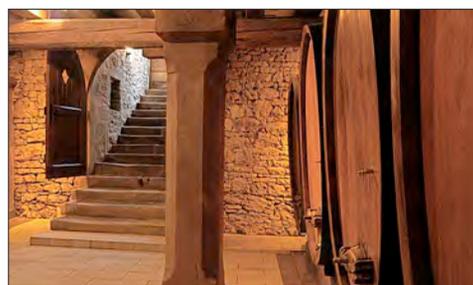
d'Alsace-Produktion mit der Einführung seines neuen Crémant d'Alsace Chardonnay Vintage 2016 - Extra Brut – ein Crémant der Spitzenklasse mit 60 Monaten Reifezeit auf Latten. Ausgezeichnet von Mundus Vini. Besucher sind jederzeit willkommen, die hiesigen Weine zu verkosten.

Von Mitte Mai bis Ende August können Interessierte zudem die aus dem 16. Jahrhundert stammenden Keller besichtigen. Am 29. und 30. Oktober werden Tage der offenen Tür veranstaltet, die niemand verpassen sollte. Neben Individualangeboten sind auch Gruppen ab zehn bis zu 25 Personen für Führungen willkommen. Eine geführte Keller-tour mit Verkostung von zehn Weinen (Dauer etwa eineinhalb Stunden) wird für Gruppen (10 Euro pro Person) angeboten (Reservierung erbeten).

2 rue Rotland  
67140 Mittelbergheim  
☎ 0033/388089276  
domaine-gilg.com  
info@domaine-gilg.de

Öffnungszeiten: Mo–Fr 8–12 und 13.30–18 Uhr,  
Sa 8–12 und 13.30–17 Uhr, Sonn- und Feiertage  
9–11.30 Uhr

MC VISA



## ■ SOULTZ-WUENHEIM

## La Cave du Vieil Armand

Am Fuß der Vogesen, am südlichen Eingang zur elsässischen Weinstraße, begrüßt die Cave du Vieil Armand in Soultz-Wuenheim alle Weinliebhaber. Vor rund 60 Jahren beschlossen die Winzer, die hier am Hartmannswillerkopf ihre Flächen bearbeiten, sich zusammenzuschließen und dem Weinbau im südlichen Elsass einen neuen Impuls zu geben. Mit fast 85 Winzern und einer bewirtschafteten Fläche von sonnenverwöhnten etwa 140 Hektar in den Gemeinden Cernay, Soultz und Guebwiller ist die Cave die kleinste Genossenschaft im Elsass, die die großen Weine aus den im Elsass bevorzugten Reben hervorbringt, wie die zahlreichen Auszeichnungen in Gold und Silber zeigen. Die Cave Vieil Armand liegt am Hartmannswillerkopf, ein Berg, der im Ersten Weltkrieg eines der größten Schlachtfelder war. Hier lohnt sich ein

Besuch im erst vor kurzer Zeit eröffneten neuen Gedenk-museum – und später eben im Weingut. Interessant aufbereitet erfahren die Besucher viele Informationen zum hiesigen Weinbau und können natürlich auch die zahlreichen guten Tropfen wie Grand Cru Ollwiller verkosten. In dem Bestreben, Weine von immer höherer Qualität anzubieten und dabei mit Respekt vor der Natur zu arbeiten, hat La Cave du Vieil Armand die HVE-Zertifizierung (High Environmental Value) der Stufe 3 erhalten. Ebenso sind die ersten Weine mit dem Zertifikat für biologischen Anbau (FR-BIO-01) seit diesem Frühjahr im Handel erhältlich.

1 Straße von Cernay  
68360 Soultz-Wuenheim  
☎ 0033/389767375, Fax 389767075  
cavevieilarmand.com  
caveau@cavevieilarmand.com

Öffnungszeiten: Mo–Sa 9–12 und 14–18.30 Uhr,  
Sonn- und Feiertag 10–12 Uhr und  
14–18 Uhr

MC VISA BIO D P



# Wein des Monats – Weingut Bercher



3er Weinpaket  
40,00 €

10%  
BZ-Card  
Rabatt

6er Weinpaket  
Schwerpunkt weiß  
85,00 €



6er Weinpaket  
Schwerpunkt rot / rosé  
89,00 €

Promo Verlag GmbH, Lörracher Str. 3, 79115 Freiburg

Erhältlich telefonisch unter 0761 / 45 15 34 00  
und online unter [www.bz-medien.shop](http://www.bz-medien.shop)

*Solange der Vorrat reicht.*



BZ • medienShop