28. OKTOBER 2022

# GENUSS









**ANZEIGENEXTRA IHRER ZEITUNG** 

Badische Zeitung



In den Herbst- und Wintermonaten trifft man sich gerne mit Freunden in gemütlichen Restaurants.

# Einkehren und genießen

### Die Vielfalt des Herbstes in ausgewählten Gasthäusern und Restaurants erleben

■ Während draußen der Wind um die Häuser pfeift und die Bäume die letzten Blätter fallen lassen, sitzt man gerne in wohligwarmen Gaststuben und freut sich auf Leckereien aus Pfannen und Töpfen. Ob badische Hausmannskost oder kulinarische Spezialitäten – die Vielfalt ist groß und in der herbstlichen Erntezeit kommt vieles aus der Region frisch auf den Tisch: Eine wärmende Kürbissuppe, ein herzhafter Zwiebelkuchen oder ein feiner Gänsebraten sind an kalten Herbst- und Winterabenden passende Gerichte. Doch auch mit neuen Kreationen wollen Küchenchefs ihre Gäste überraschen.

Mit dem Genuss-Magazin serviert die *Badische Zeitung* einen gastronomischen Wegweiser mit

Schlemmertipps aus der Region – für das Frühstück mit Freunden, als familienfreundliches Ausflugsziel oder auch für das romantische Candle-Light-Dinner.

Hier empfehlen sich wieder zahlreiche Gastronomen mit ihren Inseraten. 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.

Wer die saure Leber mit Brägele schätzt, wird in diesem Wegweiser natürlich genauso fündig wie der Abenteurer, der seinem Gaumen exotischere Genüsse gönnen möchte. Es muss keine große Überwindung sein, mal etwas Neues auszu-

probieren: Warum beispielsweise immer nur den klassischen Flammkuchen bestellen? Die Variante mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen klingt doch ebenso verlockend. Und für alle, die vielleicht die erste Weihnachtsfeier seit zwei Jahren planen, mag dieses Heft auf der Suche nach einer passenden Lokalität eine Anregung sein.

Die kleinen Zeichen am Ende der Inserate (siehe Legenden Seiten drei, fünf, acht, 13 und 16) geben Hinweise auf Lokale mit Kindermenüs, Spielplatz oder Angeboten für Vegetarier.

Ganz egal für welches Restaurant Sie sich am Ende entscheiden, genießen Sie den Herbst und die Gastfreundschaft in der Gastronomie! bz

## Richtig wählen und dann genießen

### Die Badische Zeitung verlost Gutscheine für einen Restaurantbesuch in der Region

Auch in der heutigen Ausgabe von "BZ-Extra: Genuss" verlosen wir wieder drei Gutscheine im Wert von jeweils 50, 75 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 Teilnehmenden werden dann per Losentscheid die Gewinner ermittelt und von uns anschließend telefonisch benachrichtigt.

Teilnahmeschluss ist Freitag, 4. November, der Rechtsweg ist ausgeschlossen (Teilnahmeberechtigt sind alle ab 18 Jahre). Wir wünschen allen, die am Gewinnspiel teilnehmen, 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, Sina Elbers, Silke von Freyberg Mitarbeit: Marylin Ecault, Ulrike Sträter (Texte) Titel: Celine Awad

**Titelfotos:** jchizhe (großes Foto), fahrwasser (kleines Foto oben), Syda Produktions (kleines Foto Mitte), asife (kleines Foto unten)

**Fotos:** wenn nicht anders erwähnt, Fotos von den Gastronomen bereitgestellt

### 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 – Herbst" 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 Strasbourg Kehl Offenburg Lahr Rust Rheinhausen Biederbach Riegel Endingen Emmendingen Breisach Furtwanger Freiburg BZ-Grafik/asc

### **■ EMMENDINGEN**

### Mahlwerkk

Im Kaffeefachgeschäft mit integriertem Ausschank können die Gäste eine besondere Form des Kaffee- und Teegenusses 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 10–17 Uhr

### EC | ₩ | | \ | | s | **X** BZ

Karl-Friedrich-Straße 3

2 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 Ruhetage

79312 Emmendingen

**Vielharmonie** 

Mit einer frischen, leichten Küche,

deutsch-französisch wie auch regional,

Mittags gibt es eine wöchentlich wech-

selnde Mittagskarte, abends bietet das

spiel

steak.

te an.

lich

mit

Gerichten von Lachs, Saibling, Seeteufel,

Gambas und Zander. Mehrere vegetari-

sche Köstlichkeiten ergänzen das Angebot. Dazu ein Schmieheimer Bier oder

Weine renommierter regionaler Winzer und Rotweine aus dem mediterranen

frische

Gordon

zarte

Haus zum Bei-Wiener

Schnitzel, Rump-

Hähnchenbrust

aus Freilandhal-

tung und leckere

Pfifferlinggerich-

Außergewöhnlich

reichhaltig ist die

Fischkarte (täg-

mehrere

Sorten)

feinen

verwöhnen Eva-Maria und

Arendse seit 20 Jahren ihre Gäste.

### LEGENDE

EC Furocard

AMFX **American Express** 

DC **Diners** 

MC

VISA

1 19

**Masters** 

Visa

Frühstück/Brunch

Kindermenü

vegetarisch/Diätkost

s kleine Portionen

Ø laktosefrei

**Spielplatz** 

Klimaanlage

Hunde nicht erwünscht

Konferenzräume

behindertengerecht

Zimmer

Raucherbereich

ARAL Aral Schlemmeratias

**BZ Restauranttest** 

GAULT Gault Millau

GUIDE Guide Michelin

**Naturparkwirt** 

**WLAN** 

### **■ BIEDERBACH**

### Höhengasthaus **Zum Kreuz**

In vierter Generation wird das Restaurant in Familienhand geführt. Das beliebte Ausflugsziel - es liegt direkt an zahlreichen Wanderwegen – ist immer eine gute Adresse. Der Wintergarten mit Sonnenterrasse und einzigartiger Sicht



ins Elztal allein ist den Besuch wert. Einen Grund mehr bietet die beliebte Küche, frisch, badisch und saisonal geprägt. Zu den Spezialitäten zählen Pfeffersteak und Kreuzpfännle. Regionale Weine aus dem Kaiserstuhl

und der Ortenau werden ausgeschenkt.
Großen Anklang findet das Angebot an
hausgemachten Kuchen und Torten.
Auch für Weihnachtsfeiern empfiehlt
sich das Haus.

Höhenhäuser 2, 79215 Biederbach ☎ 07826/215, Fax 1598 hoehengasthaus.de info@hoehengasthaus.de

Öffnungszeiten: Mi–So und Feiertage 11.30–18 Uhr; Ruhetag Mo und Di

EC MC VISA S

### **■ ENDINGEN**

### **Gasthaus Ochsen**

"Was macht ein Steak aus. Ein Steak stammt vom Rind. Punkt." So werben ihre bei den Gästen beliebten Rinderwochen. Auch wenn diese aktuell vorbei sind, ein Besuch im Landgasthof mit hauseigener Metzgerei lohnt sich immer.

Klar liegt ein Augenmerk des Hauses auf leckeren Fleischspezialitäten. Vor-neweg gibt es eine Rinderkraftbrühe mit Flädle oder hausgemachten Markklöß-

Nicole und Udo Haßler regelmäßig für Badisch und saisonal wird hier gekocht.

chen. Dann schmecken



des Ochsen ab. Natürlich werden Weine aus König-schaffhausen 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 die Speisen gern für Anlässe, die außer Haus gefeiert werden.

Endinger Straße 12 79346 Endingen-Königschaffhausen **2** 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 Uhr und 17-21 Uhr, Do Ruhetag





ein Cordon Bleu vom Kalb oder auch ein Hirschgulasch. Innereien (Leber, Nieren, Sulz) finden sich ebenso auf der Karte. Diese Vielfalt muss aber niemanden abschrecken, der es vegetarisch mag. Auch hier bietet Familie Haßler und ihr Team eine leckere Auswahl. Ein täglich wechselnder Mittagstisch sowie die alljährlichen Rinderwochen (alles vom Rind vier Wochen lang), das Krimidinner oder die Silvesterparty runden das gastrono-



### 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. So zählt das Feinschmeckermagazin das Café zu den 250 besten in Deutschland, auch wegen seines weit über die deutschen Grenzen bekannten Christstollen. Frank und Annette Schulz führen das Haus seit 1999 und erhielten mit ihrem Café beim Wettbewerb "Schönes Gasthaus" den Titel Top-Haus der Ortenau. Bei schönem Wetter bietet sich die Terrasse im grünen Innenhof zum Genießen an.

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

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



### **■ LAHR**

### **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 kulinari-



schen Wünsche offen. Angeboten wird Mittags- und Abendtisch, an Sonn- und Feiertagen gibt es durchgehend warme Küche. Sämtliche Gerichte aus der reich-haltigen Küche werden auch thermoverpackt zum Mitnehmen angeboten, die Speisen können telefonisch vorbestellt werden. Reizvoll in der warmen Jahreswerden. Aelzon in der Warmen James-zeit: 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 **2** 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

EC MC VISA 199

### **Restaurant Kiran**

Mit seinen indischen Spezialitäten setzt das Kiran ein weiteres kulinarisches Aus-rufezeichen in Lahr. Bekannt ist die indische Küche für ihre raffiniert gewürzten Speisen, die ihren Geschmack durch die Kombination verschiedener Masalas. also Gewürzzubereitungen, bekommen.



Äußerst vielfältig ist die Reise durch die Versuchungen, die die Speisekarte bietet. Ob vegetarisch, mit Huhn, Lamm oder Ente, Salate oder Biryanis (gebratene Reisgerichte), die Qual der Wahl wird hier zum Vergnügen. Hauptgerichte stehen ab 9,90 Euro auf der Karte, ein Mittagsmenü wird ab 6,90 Euro angebo-ten. Und auch bei den Getränken geht die Reise auf den Subkontinent mit indischen Weinen und Bier (Kingfisher).

Friedrichstraße 40, 77933 Lahr **2** 07821/9919857 kiran-restaurant.de eat@kiran-restaurant.de

Öffnungszeiten: Di-Sa 11.30-15 Uhr + 17-23 Uhr

EC AMEX MC VISA | W | V

### Marktcafé

Einen treffenderen Namen konnte Sözdar Uca ihrem lange gehegten Traum nicht geben. Nicht nur, dass ihr Café direkt am Marktplatz liegt, dank des offenen Ambiente und des lukullischen Angebots, haben es sich die Gäste zu ihrem Platz gemacht, um die Zeit einfach



zu genießen. Was leicht fällt dank des regional geprägten und stets frischen Angebots. Backwaren, eine umfang-Angebots. Backwaren, eine umfang-reiche Frühstückskarte, Salate und Snacks, sowie die empfehlenswerten Guiches und Suppen verwöhnen den Gaumen. Rund 100 Plätze bietet das Marktcafé und in der oberen Etage können Feste privater wie geschäftlicher Art veranstaltet werden.

Marktstraße 14 / Sonnenplatz 77933 Lahr; 曾 07821/5022061 instagram.com/markt.cafe u.soezdar@icloud.com

Öffnungszeiten: Mo, Di, Do-Sa 8-18.30 Uhr, So 9–18.30 Uhr, warme Küche jeweils bis 14.30 Uhr), Mi Ruhetag



### Trattoria da Enza

Gutes und genussreiches Speisen ist für das Team rund um Patronin Enza Geiger eine Lebensphilosophie. Und so wird der Aufenthalt in ihrer Trattoria nicht nur zu einem Fest für den Gaumen, sondern auch Balsam für die Seele. Denn es sind nur wenige Schritte und das Öffnen einer Tür, bis der Gast

Lahrer Innenstadt in italienische Gefilde gelangt. Nach dem freundlichen dem Empfang kann der Gast auf Empfehlung des Hauses von einer Tafel die tagesaktuel-Auswahl

stets frisch zubereiteter Speisen aus saisonalen Zutaten wählen. Hier finden sich deutsch-italienische Gerichte, etwa mit Steinpilzen oder Pfifferlingen, Wild- oder Fischspezialitäten. Ein Tipp sind die Variationen von Meeresfrüchten (ab zwei Personen für 16,90 Euro pro Person). Und an Feiertagen (Weihnachten, Silvester, Valentinstag) überrascht die Küche stets mit besonderen Menüs.

Umfangreich präsentiert sich auch die Speisekarte mit einer großen Auswahl an Pizzen und variationsreichen Pastagerichten. Zu allen Speisen werden ideal

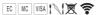


harmonierende italienische Weine vorgeschlagen.

So wird die Trattoria von ihren Gästen auch mit viel Lob bedacht. Auf der Internetplattform Tripadvisor belegt da Enza regelmäßig den ersten Platz im Raum der Lahrer Gastronomie.

Vogtstorstraße 1 77933 Lahr **2** 07821/908861 Fax 07821/909035 trattoria-da-enza.de

Öffnungszeiten: Mi-Mo 11-14 Uhr und 17.30-24 Uhr, Di Ruhetag





### **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 Atmo-sphäre die Gerichte der reichhaltigen Speisekarte von duftenden Basmatireis-gerichten über gebackenes Entenfilet bis hin zur vor sich hinköchelnder Rinder-brühe für die weltweit bekannte Pho-Suppe. Mittags verwöhnt Nguyen mit wöchentlich wechselnden Gerichten. Auch ein Lieferservice wird angeboten.

Kaiserstraße 7, 77933 Lahr **2** 07821/5499643 viet-quan-lahr.de ntt\_4ever@yahoo.de

Öffnungszeiten: Mo–Sa 11.30–14.30 Uhr und 17.30–21.30 Uhr, Sonn- und Feiertage 12–21.30 Uhr durchgehend



### **Traditionsgaststätte Greif** Zum Zarko

Mittelmeerspezialitäten mit saisonalen Zutaten, dazu ein harmonischer Wein aus Spanien oder Deutschland oder ein leckeres Bier (Ganter, Veltins, Guiness, Gaffel Kölsch), fertig ist der Gaumen-



schmaus im Zarko, 2019 im Wettbewerb "Schönstes Gasthaus" mit der höchsten "Schonstes Gasthaus" mit der nochsten Prämierung ausgezeichnet. Das Restau-rant mit großer Sommerterrasse für 80 Personen lädt ein, zusammenzusitzen und zu genießen. Mittags wird ein Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) ab 12,90 Euro serviert. Platz für bis zu 120 Perso-nen bietet die Möglichkeit für manche Feier. Der Partykeller mit separatem Eingang, Thekenbereich, Tanzfläche und Bühne sowie Sitzplätze für bis zu 100 Personen eignet 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







### **■ LEGENDE**

EC Eurocard

American Express

DC Diners

MC Masters

VISA Visa

Frühstück/Brunch

| W | Kindermenü

vegetarisch/Diätkost

kleine Portionen

laktosefrei

Spielplatz

Klimaanlage

Hunde nicht erwünscht

Konferenzräume

behindertengerecht

Zimmer

Raucherbereich

**ARAL** Aral Schlemmeratias

GAULT Gault Millau

GUIDE Guide Michelin

BZ Restauranttest Naturparkwirt

Naturpari WLAN

OFFENBURG



### Haus Zauberflöte

Unter der Regie von Willi Schöllmann schwingt sich 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 Menus, werden Zauberflöten-Klassiker wie frische Schwarzwald Forelle, Côte du Boeuf oder eine klassische badische Schneckensuppe serviert. Bereichert wird das Angebot zusätzlich durch die Local Pizza, die im Haus, ausschließlich mit selbstgemachtem Dinkelteig geba-cken wird und mit Varianten, wie Burrata mit Ochsenherztomate, über Fenchelschinken mit Rucola bis hin zu Ratatouille mit Schafskäse keine Wünsche offen lässt. Dazu harmonieren 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



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

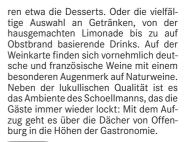
EC DC MC VISA | 19 | 19 | 1 | 1 | s |

### **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, Roastbeaf 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-



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



### **■ OFFENBURG**

### **Restaurant Sonne**

Andreas Fromheim sowie Sarah und Tobias Schewe bilden das Trio, das das vormalige Hotel Sonne seit dem August als Restaurant Sonne wieder zum Strahlen bringt. Mit einer ausgesuchten Vielfalt an Speisen weiß das Team zu überzeugen, frisch werden die

Gerichte auf gehobenem Niveau zubereitet. Die regionale und vorwiegend saisonale Küche



unter der Leitung von And-reas Fromheim bietet Klassiker ebenso wie mo-dern interpretierte Gerichte Baden aus

Empfehlenswert sind dabei das saisonal wechselnde Vier-Gang-Menü sowie die Gerichte vom heimischen Wild (je nach Verfügbarkeit). Wird der Gaumen hier schon verwöhnt, darf sich der Gast freuen, dass weiterhin an der Weintradition der Sonne festgehalten wird. Im Kellergewölbe wurde bis 1936 noch Wein ausgebaut. Heute werden hier ausge-



suchte Tropfen aus der Ortenau, dem suchte Tropfen aus der Ortenau, dem Breisgau und von Kaiserstühler Betrieben kredenzt. Vom Riesling (Klingelberger), Scheurebe, Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay, Auxerrois, Muskateller, Traminer, und Gewürztraminer über Spätburgunder, Cabernet Sauvignon bis hin zu Syrah und Merlot wartet einiges an erlesenen Tropfen. Dabei gibt es Weine im Einstiegsbereich benso wie aus der Premiumklasse. ebenso wie aus der Premiumklasse.

Hauptstraße 92-94 77652 Offenburg
☎ 0781/94883295 sonne-offenburg.de restaurant@sonne-offenburg.de

Öffnungszeiten: Di-Sa 11.30-23 Uhr; Küchenzeiten 11.30-14 Uhr und 1730-21 Uhr







### **■ RHEINHAUSEN**

### **Hotel Werneths Landgasthof Hirschen**

Johannes Werneth und sein Team achten bereits beim Einkauf auf gesunde Grund-produkte, die in ihrem Zwei-Sterne-Superior-Haus zum überregional guten Ruf der Küche beitragen. Nationale und internationale Speisen stehen auf der



Karte, Saisonale Spezialitäten wie Wild und Pfiffer-linge finden sich ebenso wie badische Gerichte (Sauerbraten und

Grillplatte).
Mittagstisch wird
für 9,80 Euro angeboten. Im Weinkeller lagern zahlreiche regio-nale Tropfen. Das kann bei kaltem

Wetter im beheizten, mediterranen Wintergarten genossen werden. Für Feiern aller Art mit bis zu 250 Personen bietet der Landgasthof den passenden Rahmen. Auch Busgruppen werden gerne bewirtet.

Hauptstraße 39 79365 Rheinhausen wernethslandgasthof.de info@wernethslandgasthof.de

Öffnungszeiten: Mo, Mi–Sa 11.30–14 Uhr und 18–22 Uhr, Sa bis 23 Uhr, So 11.30–21 Uhr



### **Riegeler Hof**

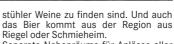
RIEGEL

Gepflegte Gastlichkeit am Kaiserstuhl, unter diesem Motto dürfen diesem Motto dürfen sich die Gäste im Riegeler Hof eine Auszeit nehmen und sich verwöhnen lassen. In den stilvollen und behaglichen Räumen fühlt man 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 Kürbiscremesüppchen ebenso seinen Platz hat wie verschiedene Wildgerichte wie der rosa gebratene Hirschkalbsrücken mit hausgemachten Spätzle vom Brett und Preiselbeerbirne, sowie die Rindsroulade "Hausfrauen Art".

Reichhaltig präsentiert sich auch die Weinkarte, auf der ausschließlich Kaiser-



Separate Nebenräume für Anlässe aller

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

Hauptstraße 69 79359 Riegel
2 07642/6850 riegeler-hof.de info@riegeler-hof.de



Öffnungszeiten: täglich ab 17.30 Uhr, Sonn- und Feiertage von 12–13.30 Uhr; Ruhetag variiert, um Reservierung wird gebeten



### ■ RUST

### **Hotel-Restaurant Mythos**

loannis 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 Hierony-



mus aus dem benachbarten Schmieheim, oder erlesene griechische Weine ausgeschenkt. 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 2 07822/86290, Fax 866888 hotel-mythos-rust.de info@hotel-mythos-rust.de

Öffnungszeiten: Mo-Sa 17.30-22 Uhr; Sonnund Feiertag 11.30–14 Uhr und 17–22 Uhr









### ■ RUST

### **Ammolite - The Lighthouse Restaurant**

Das Feinschmeckerrestaurant "Ammolite – The Lighthouse Restaurant" im Vier-Sterne Superior Hotel Bell Rock des Europa-Park, das mit zwei Michelin-Sternen und drei roten Hauben des Gourmetführers Gault & Millau ausgezeichnet ist, zählt zu den 50 besten Restaurants 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 Aromenund Gewürzkombinationen im Gaumen. Als Beispiel nennt der Spitzenkoch Zwiebel mit Eigelb an Freekeh-Risotto und Rauch-Tofu.

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.

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

### Bubba Svens & Bubba Svens Sportsbar im Krønasår

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, frittierter 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 pfiffige Burger-Spezialitäten – im Bubba Svens findet jeder etwas nach seinem Geschmack. Abenteurer nehmen den direkten Kurs zum massiven Holztresen und probieren einen Kiemenputzer oder Aquavit mit Smörrebröd, ein traditionell dänisches Roggenbrot. Damit Matrosen sich bestens für einen langen Tag auf See vorbereiten können, bietet das Hotel Krønasår einen Sonntagsbrunch a 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. In der Nebensaison 2023 dürfen sich die Gäste schon jetzt auf die "Kronasar Winterzeit" – gemütliche Winternachmittage für die ganze Familie freuen mit Schlittschuhdisco, Kinderprogramm, Glühwein und leckeren Snacks.

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

Öffnungszeiten: freitags und samstags





### ■ RUST

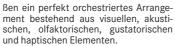
### Eatrenalin beim Europa-Park

Eatrenalin ist eine neue Dimension des Genießens, die im neuen Restaurant im Europa-Park geboten wird. Hier werden gastronomische Spitzenleistungen mit multisensorischen Attraktionen zu einem Erlebnis der Extraklasse.

Eatrenalin eröffnet eine ganz neue Dimension von Fine Dining, Beim Menü mit acht Gängen ist jeder Gang ein kulinarisches Kunstwerk, das überrascht und in



riences sind multisensorische Inszenieriences sind multisensorische Inszenierungen, bei denen alle Details und Abläufe präzise aufeinander abgestimmt sind, um die Sinne auf eine einzigartige Reise zu schicken. Gäste lehnen sich in einem Floating Chair zurück und genie-



Die Eatrenalin Experiences dauern über 100 Minuten. Mit Einstimmung in der Lounge und anschließendem Ausklang in der Bar sollten am besten drei Stunden für einen Eatrenalin-Besuch eingeplant werden

Roland-Mack-Ring 5 77977 Rust, Deutschland Info@eatrenalin.com eatrenalin.de



Öffnungszeiten: Do-Mo 17-22 Uhr

### Tre Krønen im Krønasår

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 pfiffigen 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 des Küchenteams: 1. Mit frischen Zutaten arbeiten 2. Im Einklang der Jahreszeiten bleiben. Die Empfehlungen reichen von Thunfischvariationen über Wachtelbrust bis hin zum Kabeljau und Postiogrijken

Rentierrücken. Ein Abend voller Genuss in einem Ambiente zum Wohlfühlen, das dem Aufenthalt garantiert die Krone





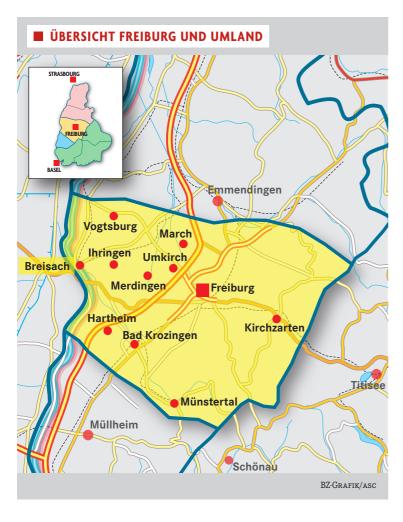
aufsetzen wird – jetzt wieder buchbar an ausgewählten Terminen. Zum Beispiel auch in der neuen "Bar panoraama – die Rulantica Bar". Dort können Gäste sich frische, nordische Köstlichkeiten schmecken lassen und erhalten dabei einen Panorama-Blick über die Wasserwelt Rulantica, quasi als Kirsche auf der Sahnetorte.

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





### **GENUSS**



### **■ LEGENDE**

EC Eurocard

American Express

DC Diners

AMFX

MC

Masters

VISA Visa

Frühstück/Brunch

Kindermenü

vegetarisch/Diätkost

| S | kleine Portionen

🕅 laktosefrei

Spielplatz

Klimaanlage

Hunde nicht erwünscht

**K**onferenzräume

Zimmer

behindertengerecht

Raucherbereich

**ARAL** Aral Schlemmeratlas

GAULT Gault Millau

GUIDE Guide Michelin

BZ Restauranttest

Das Restaurant "dipiù" lädt seine Gäste zum gemütlichen Verweilen und Ent-

spannen ein. Hier genießen sie raffi-

nierte Mittelmeer-Küche von Tapas bis

hin zum Menü für gehobene Ansprüche, hausgemachte italienische Pasta wie

von der Nonna, herzhafte Rotweine und

abgerundete Weißweine, regionale Gerichte sowie Kaffee und selbstgemachte Kuchen. Das elegante und doch gemütliche, modern-mediterrane

Naturparkwirt

WLAN



### ■ BAD KROZINGEN

### Der Leckerladen

Eingeladen sind die Gäste im Leckerladen, um sich an den hier gereichten Leckereien zu erlaben. Mit viel Herzblut und Leidenschaft sorgt das Team dafür, dass sich ieder 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.



Wie wäre es da mit feinstem Rumpsteak von der deutschen Färse?

Auch wer selbst Gäste einladen möchte, kann sich vertrauensvoll an den Leckerladen wenden. Denn dank eines per-

fekten Apéro-Caterings von Inhaberin Christine Herkt und ihrem Team werden Familienfeiern oder Geschäftsanlässe zum unvergesslichen Erlebnis.

Schon beim Betreten verlocken aromatische Düfte frisch gebackener Brötchen und frisch gebrühten Kaffees. Da fällt es leicht, sich einfach eine Auszeit zu gönnen und die kleinen Köstlichkeiten und gesunden Snacks zu probieren.

gesunden Snacks zu probieren.
Wer seine Mittags- zur Verwöhnpause
machen will, bitte schön, auch dazu ist
der Leckerladen eine ideale Adresse.
Hausgemachte Kuchen und Torten verwöhnen dann nachmittags, bevor zum
Abendessen eingeladen wird.

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

Öffnungszeiten: Di+Mi+So 8–18 Uhr, Do+Fr 8–23 Uhr, Sa 8 – 14 Uhr, Mittagstisch ab 11.30 Uhr und warme Küche durchgehend; Mo Ruhetag

EC MC VISA | WIT | S &

### Restaurant "dipiù" im Herzen Bad Krozingens



ganz eigenen Réiz. 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, hausgemachte Pasta sowie saisonale Gerichte.

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



Öffnungszeiten: Di–So 11–23 Uhr, warme Küche: Di–Sa 11–15 Uhr und 18–21.30 Uhr, So 11–21 Uhr durchgehend; Mo Ruhetag



### BAD KROZINGEN

### Eden Hotel an den Thermen

Ob der Gast im wunderschön veränderten Restaurant oder auf der beliebten Sonnenterrasse gegenüber der "Vita Classica" Platz nimmt, er kann sich gewiss sein, dass er mit sprichwörtlicher, farbenfroher badi-Gastfreundlichkeit scher verwöhnt wird. Die vom Aral-



Schlemmeratlas ausgezeichnete Küche trägt zum Genusserlebnis bei. Saisonal und regional präsentiert sich die Auswahl auf der digitalen Speisekarte, ergänzt durch kulinarische und exotische Sonderaktionen. Neben dem täglich wechselnden Tagesgericht wird eine Badische Spezialitätenauswahl von Fleisch und Fisch, sowie vegetarische und vegane Speisen geboten. Zum Abschluss locken elegante Dessertvariationen.Tipp: die Kürbis- und Apfelspezia-litäten sowie Wildgerichte und exotische Menüs. Die generell regionalen Wurzeln des Hauses zeigen sich im Weinkeller. Hier dominieren Gewächse von bekannten Gütern aus der Umgebung, etwa dem Weingut Glöckler und Wassmer aus Bad Krozingen oder Koepfer aus Staufen-Grunern. Aber auch Rioja, Chianti oder Bordeaux werden ausgeschenkt.

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



Öffnungszeiten: täglich 7–22 Uhr; Di Ruhetag



### **Restaurant Fallerhof - Hotel - Eventlocations**

Wer sich gern von einer vielfältigen und stets saisonal ausgerichteten Küche verwöhnen lässt, dem beschert der Fallerhof ein kulinarisches Erlebnis. Sieben Tage die Woche gibt es bereits ab 6 Uhr ein reichhaltiges Frühstücksbuffet. Bis ca. 21.30 Uhr werden dann ganztägig badische und internationale warme Gerichte gereicht. Die Küchencrew legt großen Wert darauf, stets regionale und saisonale Produkte zu verwenden, so finden sich zum Beispiel im Herbst viele Wildgerichte aus heimischer Jagd auf der Karte. Um immer individuell und saisonal auf die Gästewünsche eingehen zu können, wird neben der Speisekarte das



beliebte Empfehlungskärtle angeboten. Und passend zu allem lagern im gut sortierten Weinkeller feine Tropfen aus dem Kaiserstuhl und dem Markgräfler Land.

Nach den Modernisierungsarbeiten des mittlerweile 35 Jahre erfolgreichen Hauses bietet der neue Fallerhof viele Attraktionen wie zum Beispiel einen



neuen Eingangsbereich mit Foyer, eine Gartenwirtschaft mit Beschattung, ein neuer Wintergarten und klimatisierte Gasträume. Eine weitere Besonderheit sind die beiden Eventlocations: die Eventhalle für 70 bis 280 Personen und der Eventsaal für 20 bis 70 Personen. In beiden Räumlichkeiten können alle Arten von Feierlichkeiten stets kulinarisch hochwertig betreut werden. Für Feste außer Haus steht das Fallerhof-on-Tour-Team beratend zur Seite und kommt mit dem Essen der Wahl an den Ort der Wahl. Als kompetenter Caterer werden Feste von 20 bis 1000 Personen individuell, professionell und reibungslos ausgerichtet.

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

Geöffnet: täglich 6 bis 23 Uhr





### BREISACH

### Adler - Landgasthof zu Hochstetten



Seit nunmehr 70 Jahren ist der Adler in Familienbesitz. Und seither darf sich der Gast hier sicher sein: In der ländlichen und familiären Atmosphäre, die auch von Ralf und Peter Ehrhardt weiter gepflegt wird, steht Genuss höchster Qualität auf der Tagesordnung. Die kreative deutsche Küche,

der mediterrane Einflüsse eine besondere Note geben, ist stets frisch, die Zutaten werden vorwiegend von regionalen Erzeugern bezogen, mit der das Haus

seit vielen Jahren zusammenarbeitet. Regionalität gilt auch für das Angebot im Weinkeller, der eine umfangreiche Auswahl bietet an Tropfen ausschließlich

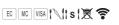
vom Kaiserstuhl und Tuniberg. Leicht ist die Auswahl von der Karte mit den zahlreich raffiniert zubereiteten Speisen nicht, zu den Spezialitäten aber zählen unter anderem vegane Angebote sowie die Fischgerichte.

Und wer sich während eines Arbeitstages verwöhnen lassen möchte, dem sei das Mittagsmenü (Montag bis Mittwoch und Freitag) empfohlen.



Hochstetterstraße 11 79206 Breisach **2** 07667/93930 adler-hochstetten.de landgasthof@adler-hochstetten.de

Öffnungszeiten: Fr-Mi 12-13.30 Uhr und 17.30-20.30 Uhr, Do 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 erst-klassiger Qualität, mit großer Sorgfalt



und Liebe zubereitet. Eine spannende Mischung zwischen mediterranen und badischen Einflüssen. Die reichhaltige Speisekarte bietet saisonale Highlights wie erlesene Fisch- und Wildgerichte von Reh und Hirsch, sowie im Frühling traditionelle Spargelgerichte vom Tuniberger Stangenspargel und vegetarische Speisen. 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, Mo+So Ruhetage

EC AMEX MC VISA

### Restaurant Chez Eric im Panorama Hotel Mercure

Echte Gastfreundschaft ist ein Gefühl, das sich in kleinen, feinen Details, zuvorkommenden Gesten und wohltuenden Annehmlichkeiten offenbart.

Das Restaurant "Chez Eric" im Panorama Hotel steht für eine mediterrane Küche mit provençalischen Nuancen und südländischem Flair.

Châteaubriand, Austern, Fisch und Meeresfrüchte zählen ebenso zu den Spezialitäten des Hauses wie die harmonisch aufeinander abgestimmten Degustationmenus mit korrespondierenden regionalen und internationalen Weinen.

Am Nachmittag genießt man bei atemberaubender Aussicht Feingebäck, Kuchen und Torten aus der eigenen Pâtisserie oder erfreut sich am frühen Abend auf der großen Terrasse der Bar nicht nur am Sonnenuntergang sondern zum Beispiel auch an hausgemachter Pasta aus der Brasseriekarte.

Wer auf der Suche nach einer Location für eine Hochzeit, die nächste Familien-feier oder ein Firmenevent ist, findet





über den Dächern der Stadt eine Vielzahl an Möglichkeiten.

Ob einer der vier Veranstaltungsräume im mediterranen Stil, die beiden witterungsgeschützten Event-Terrassen "La Riviera" und "La Provence" oder sogar eine Verbindung aus allem – bis zu 350 Personen genießen kulinarische Highlights vor traumhafter Kulisse. Kostenfreie Parkplätze stehen den

Gästen direkt am Haus zur Verfügung.

Wintererstraße 89 79104 Freiburg

☎ 0761/5103-0

Fax 0761/5103-300 chez-eric.de H1128@accor.com facebook: PanoramaHotelMercure

Öffnungszeiten: Chez Eric von 6.30-24 Uhr





### Heiliggeist-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 Ausdruck ist großer gastronomischer Leiden-

schaft.
Badisch geprägt
ist hier die
Küche Küche sonnige Südens, des zubereitet aus frischen und saisonalen 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 Zufriedenheits-wert der Gäste doch bei 95 Prozent.

Münsterplatz 15 79098 Freiburg

☎ 0761/2923579 heiliggeist-stueble-freiburg.de info@ heiliggeist-stueble-freiburg.de

Öffnungszeiten: Mo-Sa 11.30-23 Uhr, So Ruhetag



### **■ FREIBURG**

### Restaurant Kartoffelhaus

Frische Vielfalt, bewusster Genuss: Das ist die Philosophie im Kartoffelhaus. Aus Leidenschaft für eine Küche mit einem hohen Qualitätsanspruch werden bewährte und neue Kartoffelspeisen klassisch oder modern interpretiert. Gemäß dem Leitsatz "Nah klar" stam-men viele Zutaten direkt von 14 Höfen und Erzeugern aus der Region. Dabei setzt die Küche gern auf alte Gemüsesorten, etwa blaue und rote Kartoffeln im Winter, besondere Tomaten im Sommer. Auch Fleisch und Fisch kommt, wenn möglich, aus der Region. Eine absolute Besonderheit: Im Kartoffelhaus kann diskriminierungsfrei gegessen werden – hier ist es absolut normal, dass jeder seine eigene Speisekarte bekommt. Fleisch- und Fischfans, Gäste die vegan speisen möchten oder Wert auf glutenund laktosefreie Speisen legen. So kann jeder nach seinem eigenen Gusto oder gesundheitlichen Bedürfnissen auswählen. Coole Terrasse mit vertikal Begrünung und dem Flair eines italienischen Hinterhofes. Gutes Preis-Leistungsverhältnis





Basler Straße 10 79100 Freiburg

☎ 0761/72001 daskartoffelhaus.de info@daskartoffelhaus.de

Öffnungszeiten: Mo-Fr 17-23 Uhr, Sa, Sonnund Feiertag 12-23 Uhr (durchgehend warme

EC MC VISA | W | | S | BZ 🕱



### 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 zu Gaumen verwöhnenden Abenteuern verarbeitet. Dabei bestimmt der Kalender die Auswahl der Zutaten, alle Gerichte sind saisonal aus-gerichtet. Ob á la carte oder Saisongerichtet. Od a la carte oder Salson-menü, die Speisekarte ist vielfältig und wird jedem Anspruch gerecht. Die Gäste genießen in einem ansprechenden Ambiente, verwöhnt von einem freundlichen und zuvorkommenden Service-team. Zeit darf sich hier jeder lassen: So unterstützt das Lichtblick die Organisation Slow Food.

lichtblick-freiburg.de info@lichtblick-freiburg.de

Öffnungszeiten: Mo-Sa 11.30-15 und 18-22 Uhr, Feiertag 17-22 Uhr; So Ruhetag

EC MC VISA | W | \ I S | \

### Café Liebes Bisschen

Frühstück ganztags, wechselnde Gerichte, selbst gebackene Kuchen, Kaffee-spezialitäten oder der Sonntagstischbrunch – Anlässe gibt es genug, sich vom Team um Katrin Geisthövel verwöhnen



Das reicht noch nicht? Bitte schön: Bei Veranstaltungen wie Lesungen, Konzerte, Partys oder Feiern in geschlossener Gesellschaft ist viel Abwechslung

Das Café bietet auch Catering für Schulen oder private Veranstaltungen an.

Komturstraße 33 79106 Freiburg ☎ 0761/61255064 liebes-bisschen.net katrin\_geisthoevel@yahoo.de Instagram: cafe\_liebés\_bisschen Facebook: Liebes Bisschen Freiburg

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





### Meals

So modern das Gelände am Güterbahnhof ist, so modern präsentiert sich das Meals. Was nicht nur für das Ambiente gilt. Auch die Küche - Frühstück, Mittags- und Abendtisch - ist modern und frisch, folgt keiner speziellen Richtung,



sondern ist vielfältig und abwechslungsreich, so dass ein Besuch immer wieder zu einem neuen kulinarischen Kennenlernen

wird. Abgerundet wird die Qualität durch die vorgehaltenen Weine, etwa vom Wein-

gut Martin Waßmer, Markus Pfaffmann oder Landerer.

Das Meals ist zudem eine Topadresse für Veranstaltungen – das Menü oder Fingerfood wird auf die Wünsche der Gäste abgestimmt - oder einem geschäftlichen Treffen bei einem Mehr-Gänge-Menü.

Güterhallenstraße 4 79106 Freiburg

☎ 0761/55733977 meals-freiburg.de info@meals-freiburg.de

Öffnungszeiten: Mo+Di 9-14.30, Mi-Fr 9-22.30, Sa+So 9-12.30 und 17.30-22.30 Uhr



### **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, delikate Antipasti, frisch zubereitete



Pasta 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 **2** 0761/69420 Fax 0761/6129294

Öffnungszeiten: Di-So 11.30-14.30 Uhr und 17.30-23 Uhr; Montag Ruhetag



### **Gasthaus Schiff**

Im Freiburger Osten ist das Schiff mit 19 Hotelzimmern und regionalem Restaurant eine gute Adresse. Stilvoll, klassisch bis gehoben ist das Angebot, das vom Wurstsalat bis zum Chateaubriand reicht

ANZEIGEN-EXTRA



Dazu werden attraktive Tropfen aus der Region sowie Rotweine aus Südeuropa gereicht. Tipp: Als Aperitif einmal einen Winzersekt Pinot Brut aus Burkheim probieren.

Das Schiff ist mit verschiedenen Räum-

lichkeiten eine gute Adresse für Veranstaltungen jeglicher Art. Abgerundet wird das Angebot durch wöchentliche Konzerte der Freiburger Blues Association.

Schwarzwaldstraße 82 79102 Freiburg

■ 0761/29088058
freiburgerschiff.de info@freiburgerschiff.de

Öffnungszeiten: Mi-So 17.30-24 Uhr; Küchenzeiten Mi-So 17.30-21.30, Fr +Sa 17.30-22 Uhr; Mo+Di Ruhetag









### Hotel Gasthaus Schützen

Gemeinsam den

Herbst genießen

Finde deinen Traum-

partner auf bzflirt.de

\_\_ präsentiert von \_\_\_

Badische Zeitung

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

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

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

Genussvollen Jazz bietet 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 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 **2** 0761/705990 Fax 0761/7059919 schuetzen-freiburg.de rezeption@schuetzen-freiburg.de

Öffnungszeiten: täglich 7-24 Uhr, durchgehend warme Küche 12–22 Uhr, So bis









### **Zur Linde**

Die Küche von Chefkoch und Inhaber Renee Rischmeyer ist eine Einladung auf eine kulinarische Reise, die dank des Einfallsreichtums der Küche zum wirklichen Erlebnis wird. Im Wohlfühlambiente der Linde überzeugt die feine Küche, stets saisonal ausgerichtet und mit asiatischen, französischen und Schweizer Einflüssen.



Regelmäßig bietet Renne Rischmeyer, der in verschiedenen Sternerestaurants in Deutschland und der Schweiz gekocht hat, drei verschiedene, wechselnde Menüs an, das Lindenmenü, ein vegetarisches Menü sowie Rischmeyers Menü, begleitet von den stets passenden Weinen. Vornehmlich bietet die Linde deutsche Weine, vor allem natürlich aus Baden, aber auch Weine aus Lagen in Frankreich, Italien oder Spanien harmonieren zu den Speisen. Vormerken sollten sich Genießer das Martinsgansessen

am 11. November sowie den Trüffelabend am 17. Dezember. Auf Vorbestellung wird jeden Adventssonntag eine ganze Ente für zwei Personen zubereitet. Und wer seine Lieben an den Feiertagen verwöhnen möchte, sollte schnell reservieren – oder sich schon mal einen Vorgeschmack holen, alle Speisen können auch nach Hause geholt werden.

Basler Landstraße 79 79111 Freiburg-St. Georgen

2 0761/45345235 zur-linde-freiburg.de info@zur-linde-freiburg.de

Öffnungszeiten: Mi-Sa 18-22.30 Uhr (letzte Bestellung 20.30 Uhr) Sonn- und Feiertag 12–21.30 Uhr (letzte Bestellung 20 Uhr)





### **■** HARTHEIM

### Bohrerhof - Hotel - Café Restaurant - 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 200 Personen Platz. Das Restaurant hat seit der Eröffnung des Landhotels mit 64 Zimmern im Oktober nun ganzjährig geöffnet. Die saisonal wechselnde Speisekarte wurde ergänzt durch Kuchen und Torten aus der hofeigenen Konditorei. Mit einem Einkaufsbummel durch den vielfältigen Landmarkt wird der Besuch abgerundet.

Zum Bohrerhof 1 79258 Hartheim-Feldkirch

2 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; Frühstück 7–10 Uhr (mit Voranmeldung); Landmarkt ab 8 Uhr

EC MC VISA W

### MARCH

### IHRINGEN

### **Heidis Küfer**

Der historische Gastraum der alten Küferei und ein liebevoll gepflegter Innenhof bieten den Gästen in Heidis Restaurant eine Wohlfühlatmosphäre. Heidi Imm, die Inhaberin, ist Vollblut-Gastronomin und führt das Restaurant seit vielen Jahren erfolgreich. Der Küchenchef Jean Pierre aus Österreich zaubert, wie er es

selbst beschreibt, "wildbayrisch & knusbadische" Küche auf Teller. abwechslungsreiche Speisekarte und ein wöchentlich wech-Angebot selndes machen einen Besuch



zum Erlebnis. Es wird ausschließlich mit frischen und regionalen Produkten gekocht.

Dazu gibt es Spitzenweine aus dem Kaiserstuhl, Baden, der Pfalz und auch mal ein Tröpfchen aus Österreich oder anderen Weinländern. Bayerisches Bier vom Fass und Gin aus der Heimat runden das Getränkeangebot ab.

Ein junges und motiviertes Team steht dem Küchenchef zur Seite. Dazu bietet



jeden Ort zur aktuellen Éventlocation machen und leckere, frische Flammkuchen und viele Gerichte andere anbieten können

Heidi steht mit ihrem Team für gelungene Events mit besonde-

ren Spezialitäten aus zwei Regionen. Ganz egal, ob es dabei um kleine Familienfeiern, Firmenfeste oder Großveranstaltungen geht. Mit viel Herz und Verstand wird jeder einzelne Auftrag ausgeführt. Gebucht kann der Foodtruck online oder Vorort in Ihringen.

Eisenbahnstraße 9 79241 Ihringen ☎ 07668/9968140 heidis-restaurant.de info@heidis-restaurant.de



ungszeiten: saisonabhängig 15–22 Uhr, Sonnund Feiertag ab 12 Uhr, Mi Ruhetag



### ■ KIRCHZARTEN

### **Hofgut Himmelreich**

Das Hofgut - am Bahnhof Himmelreich gelegen steht mit dem Slogan "Munter-wegs" für ein Miteinander von Gast und Gastgeber sowie Menschen mit und



ohne Behinderung. Badische Gastlich-keit aus Küche und Keller wird in historischen Räumen geboten, auch für Familienfeiern und Veranstaltungen bestens geeignet. Die eigene Kapelle, Tagungsräume und zwölf Hotelzimmer - das Himmelreich ist ein radfreundlicher Betrieb-, davon vier barrierefrei und zum Teil mit "Himmelbett": beste Voraussetzungen für einen gelungenen Aufenthalt. Das Haus betreibt eine eigene DB-Agentur mit Shop im Bahnhof Himmelreich und ist über diese Haltestelle mit der Höllentalbahn ab Freiburg gut zu erreichen.

Himmelreich 37 79199 Kirchzarten 2 07661/98620, Fax 986240 hofgut-himmelreich.de info@hofgut-himmelreich.de

Öffnungszeiten: Di-So 7.30-23, Mo 17.30-23 Uhr







### MERDINGEN

### **Jauchs Löwen**



Jauchs Löwen ist ein familiäres Hotel und Restaurant in March-Neuershausen. Aus der Küche zaubert Oliver Jauch mit seinem Küchenteam erlesene und saisonale Gerichte. Bei der Auswahl der Zutaten setzt er auf regionale Zulieferer, so entstehen typisch badische und kulinarisch außergewöhnliche Spezialitäten. Sobald die Sonne es zulässt, erfreuen sich die Gäste von Frühjahr bis in den Herbst hinein im romantisch angelegten Garten, letzt zur Herbstzeit werden zusätzlich Wild und Pilzgerichte in verschiedenen Variationen angeboten. Ab November werden die Gänse saftig und knusprig im Ofen schmoren. Für den Jahresausklang gibt es noch genügend Plätze für Betriebs- und Familienfeiern.

Außer Haus steht das Löwencatering für Veranstaltungen jeglicher Art zur Verfügung. Reservierungen werden telefonisch sowie per Mail erbeten.

Eichstetter Straße 4 79232 March-Neuershausen **2** 07665/92090 Fax 07665/9209999 jauch-loewen.de info@jauch-loewen.de



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

### Restaurant, Café, Bar Dialekt

Die sonnenverwöhnte Region genießen, das geht im Merdinger Restaurant-Café gleich mehrfach. An kälteren Tagen bietet das in einem transparenten Glasge-bäude 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 Konservierungs-stoffe schmecken zudem sehr lecker und können auch mit nach Hause genommen werden. Auch 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. Über Weihnachten sind Betriebsferien vom 3. Dezember 2022 bis 17. Januar 2023.

Kleinsteinen 11 79291 Merdingen **2** 07668/9960550 ins-dialekt.de mail@ins-dialekt.de



Öffnungszeiten: Mi-Fr 12-14 und 17.30-21 Uhr, Sa geschlossene Gesellschaft bis 12.11., danach 17.30–22 Uhr, Sonn- und Feiertag 12–20 Uhr durchgehend warme Küche, Mo+Di Ruhetag



### ANZEIGEN-EXTRA 3

### **■** MÜNSTERTAL

### **Hotel & Restaurant Linde**

In der wahnsinnig gemütlichen und dabei überraschend modernen Linde lässt es sich wahrlich genießen. Küchenchef Marcel Schulz und sein Team kochen klassisch badische Küche – aber immer mit zeitgemäßem Twist.

Dabei wird auf saisonale und regionale Produkte besonders viel Wert gelegt. Auf den Teller kommt ausschließlich Fleisch aus nachhaltiger, heimischer Zucht. Auch der Großteil des Gemüses, der Käse sowie die handverlesenen Weine werden von heimischen Produzenten bezogen. Über das Münstertal

hinaus bekannt ist die Linde für ihre fangfrischen "Linden-Forellen", die bis zur Zubereitung in einem Bassin nahe des Hauses gehalten werden, das vom klaren Hausbach durchströmt wird.

Gespeist wird in der lässigen Jägerstube oder in der "Alten Stube", wo der 300 Jahre alte Fußboden aus Tannenholz und rustikale Dachbalken mit filigranen



Designleuchten kontrastieren.

Und wer nach einem ausgedehnten Abendessen am liebsten gar nicht mehr gehen möchte, der hat die Wahl zwischen elf designverliebten Zimmern und Suiten.

Krumlinden 13 79244 Münstertal ☎ 07636/447 Telefax 07636/1632

landgasthaus.de info@landgasthaus.de

Öffnungszeiten: Fr-Di 11.30-16.30 Uhr und 17.30-22.30 Uhr, Vesperkarte 13.30-16.30 Uhr, Mi+Do Ruhetage





### UMKIRCH

### **Restaurant Landhaus Blum**

Garantierte Genussmomente und eine Trilogie aus Qualität, Vielfalt und Geschmack verspricht das Restaurant Landhaus Blum. Das Restaurant ist Teil der renommierten Heuboden-Erlebnisgastronomie in Umkirch. Seit 1978 lädt das familiengeführte Unternehmen



mit der Frischeküche seines Restaurants

und dem erstklassigen Service-Team die

Gäste zum Verweilen und Genießen ein.

Gäste erleben mittags und abends in stil-

voller, herzlicher Atmosphäre die Liebe

zum Genuss. Der Küchenchef verwöhnt gemeinsam mit seinem Team mit zahl-

reichen typisch badischen, saisonalen

sowie internationalen Köstlichkeiten -

liebevoll und kreativ angerichtet. Zu den Spezialitäten von frisch gegrilltem

Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten, reicht das Restaurant Landhaus Blum

gerne den dazu korrespondierenden Wein renommierter regionaler Winzer.

In den warmen Sommermonaten öffnet bei mediterranem Charme die sonnen-

verwöhnte, begrünte Außenterrasse, die

durch ihr liebevolles Ambiente ideale Voraussetzungen für ein geselliges Beisammensein bietet. Rundum wohlfühlen dürfen sich Gäste,

die sich einen längeren entspannten Aufenthalt in der Region gönnen möchten - nämlich bei einer Übernachtung in einem der Vier-Sterne-Hotels der Heuboden-Erlebnisgastronomie, Landhaus Jum oder Heu.Loft. Zum Jahreswechsel

Blum oder Heu.Loft. Zum Jahreswechsel verwöhnt das Restaurant Landhaus Blum wieder gemeinsam mit dem Hotel Landhaus Blum beim jährlichen Silvesterdinner und der Silvestergala mit Vier-Gang-Menü sowie Live-DJ-Musik.

Am Gansacker 3-6 79224 Umkirch 707665/9343990 heuboden.de info@heuboden.de



Öffnungszeiten: Mo-Fr 12–14 Uhr und 18–22 Uhr; Sa 18–22 Uhr; Karte zum Mittagstisch immer von 12–14 Uhr

EC AMEX MC | \ | S | \ S S X | == \_

### **■ LEGENDE**

### EC Eurocard

AMEX American Express

DC Diners

Masters

VISA Visa

MC

1 133

R

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

 $\overline{A}$ 

BZ Restauranttest

Š

Naturparkwirt WLAN

### ■ VOGTSBURG

### Die Achkarrer Krone

Energiekostendesaster, Teuerung, Mitarbeitermangel, Corona-Restriktionen, Wertverlust des Euro: Von diesen Entwicklungen ist das Angebot der Krone im Winter 22/23 geprägt (deshalb Ruhetage bitte telefonisch erfragen). In vierter Generation betreiben Daniela und Jürgen Schüßler (Küchenmeister und Jäger) das unter Denkmal stehende, Ortsbild prägende Haus seit 23 Jahren. Die Gäste erleben den Kaiserstuhl in seiner kulinarischen Vielfalt, und das mit großer Speisekarte von 11.30 bis 21.30 Uhr. Beginnend mit Winzervesper, regionalen Gerichten bis zu Menüs mit korrespondierenden Weinen. Sobald die Gäste eintreten, spüren sie die knarrenden Dielen, die niedrig abgehängte Decke, das von Bleikristallfenster gebrochene Licht sowie die von feinen Düften geschwängerte Luft. Von Oktober bis Januar gibt es täglich Gänsebraten oder ganze Gänse für vier bis sechs Personen (auf Vorbestellung einen Tag zuvor). Wer einkehrt und nichts Großes verzehren möchte, ist ebenso willkommen. Und das lohnt sich, denn die badische Frischeküche ist mehrfach ausgezeichnet. So finden sich zahlreiche saisonale und regionale Akzente vom Kürbis, Feldund Löwenzahnsalat sowie Gerichte rund ums selbst erlegte Wild: Dam- und Rothirsch, Reh, Wildschwein, Stockente, Fasan. Dazu passt die Vielzahl der offenen Spitzenweine als auch Flaschenweine. An Wochenenden und Feiertagen gibt es ein To-Go-Angebot. Das Haus überrascht mit zahlreichen Aktionen:

- ► Hotelaktion: Wer von Donnerstag- bis Sonntagabend einen Tisch für mindestens zwei Personen zum Essen (Mindestumsatz pro Person 69 Euro) reserviert, übernachtet nach Verfügbarkeit gratis (Anfrage nur per E-Mail möglich; diese Aktion ist mit anderen Angeboten nicht kombinierbar und gilt bis 10.02.23)
- "Nicht-Baden trifft Breisgau": 11. und 12. November, ab 18.30 Uhr, drei Winzer, Sekte, sechs Gänge, zwölf Weine, Wasser, Espresso, 99 Euro all inclusive;
- ► For Friends only: Sa, 26.11. ab 18.30 Uhr, Apero, Galamenü, Spitzenweine, Wasser, Espresso, Schnäpsle, 99 Euro all inclusive;
- ► Großes Wildmenü: 2. und 3. Dezember abends, Menü rund ums regionale Wild 69 Euro, all inclusive;
- ▶ Jede vorbestellte Weihnachtsfeier erhält an der Outdoorbar mit Feuerschalen einen Glühwein- und Punschempfang gratis. Tipp: Frühzeitig an die Reservierung für die Weihnachtstage und Silvester denken.

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



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



### Siebter Himmel

Ein gutes Essen zusammen mit einem ausgesuchten Wein vom Kaiserstuhl im kleinen und persönlichen Rahmen in einem ausgefallenen Ambiente eines mehr als 300 Jahre alten Hauses genießen, das sind die Zutaten, die den Gästen



den Aufenthalt fast schon himmlisch gestalten. Mit Gerichten aus der badischen Küche, einer schönen Auswahl an Flammkuchen oder Wild- und Burgerspezialitäten weiß das Team um Stefan Ennser, der mit seiner Familie das Haus 2017 übernahm, zu verwöhnen. Dabei gilt für alle Speisen das Motto: alles frisch und hausgemacht. Und wer die Atmosphäre des historischen Gewölbekellers genossen hat, kann sich schon auf das Frühjahr freuen, wenn einer der schönsten Biergärten im Kaiserstuhl wieder öffnet.

Mittelstadt 3 79235 Vogtsburg-Burkheim ☎ 07662/949920 siebter-himmel.info

Öffnungszeiten: Di, Mi, Do 12–21 Uhr, Fr 17–21.30 Uhr, Sa+So 12–21.30 Uhr



### **■ VOGTSBURG**

### **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 Großmutters Küche prägen die Speisekarte 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 會 07662/9330-11 franz-keller.de rebstock@franz-keller.de

Öffnungszeiten: Mi 17–23 Uhr, Küche bis 20.30 Uhr; Do-So 12–23 Uhr, Küche bis 20.30 Uhr; Mo und Di Ruhetag



### Restaurant Schwarzer Adler

Die Küche des Schwarzen Adlers ist klassisch französisch mit modernen Akzenten. Den Grand Pièce – Gerichte ab zwei Personen wie getrüffelte Poularde – ist ein weiteres Augenmerk gewidmet.



Die legendäre Weinkarte umfasst 4000 Positionen – neben eigenen Weinen sind nationale und internationale Gewächse in außergewöhnlichen Jahrgangstiefen vertreten

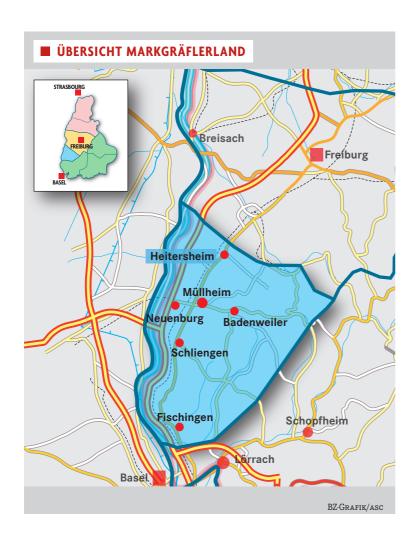
vertreten. Über die aktuellen Veranstaltungen kulinarisch und/oder musikalisch - in den Restaurants und im Weingut wird auf der Homepage informiert.

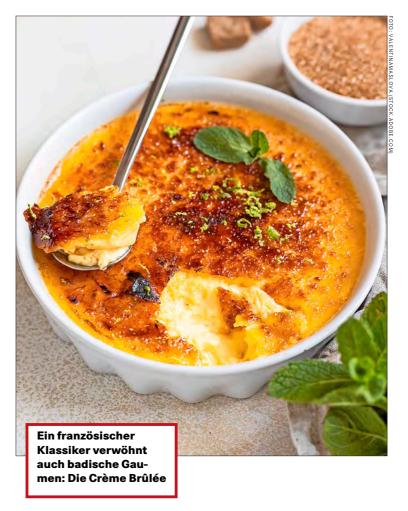
Badbergstraße 23
79235 Vogtsburg - Oberbergen
☎ 07662/9330-10
franz-keller.de
reservation@franz-keller.de

Öffnungszeiten: Mo, Di+Fr 18.30–23 Uhr (Küche bis 20 Uhr), Sa+So 12–15 Uhr (Küche bis 13.15 Uhr) und 18.30–23 Uhr (Küche bis 20 Uhr)

EC DC







### ■ BADENWEILER

### Restaurant "YogiMa" im Hotel Yoga Jasmin

Direkt gegenüber der Cassiopeia-Therme finden die Gäste von Jasmin Eberhardt ein ganzheitliches Wellnessangebot, das mit seinem kulinarischen Angebot zu überzeugen weiß. Im Restaurant "YogiMa" wird ein vielschichtiges Geschmackserlebnis mit

Im Restaurant "YogiMa" wird ein vielschichtiges Geschmackserlebnis mit besonderen Gaumenfreuden nach Original indischen sowie regionalen Rezepten geboten. Die feinen Curries mit zartem Lamm, Hähnchen, Fisch oder Gemüse sorgen für ein angenehmes Wohlgefühl, wobei die Schärfe selbst bestimmt werden kann. Die veganen Gerichte werden



mit einer Vielfalt an ayurvedischen Gewürzen veredelt und bringen dadurch einen belebenden gesunden Genuß. Auch Liebhaber von panierten Schnitzeln und Jägersteaks mit hausgemachten Spätzle kommen hier auf Ihre Kosten. Besonders beliebt sind die lockeren Pfannkuchen.



Jeden Freitagabend in der Weihnachtszeit gibt es einen orientalischen Winterzauber mit Märchen, Gewürztee und Glühwein auf der Terrasse des Restaurant "YogiMa". Klangyoga können die Gäste samstags um 16 Uhr mit Reservierung ausprobieren. Indische Buffets mit oder ohne Tanzshow runden das Angebot ab. (31.12.22 weitere Termine siehe Homepage mit Reservierung). Alle indisch-ayurvedischen Gerichte sind auch zum Mitnehmen geeignet.

Waldweg 4 79410 Badenweiler ☎ 07632/8110 hotelyogajasmin.de info@hotelyogajasmin.de



Öffnungszeiten: Fr-Mi 17.30-22 Uhr



### **■ FISCHINGEN**

### Fünfschilling - Wirtschaft, Weingut, Bauernladen

Fünfschillingwirtschaft überzeugt mit Markgräfler Spezialitäten und mediterran angehauchten Gerichten. Ob leckere Kürbisgerichte, der Fünfschilling beliebte Burger oder gebackene 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. Zusätzlich wer-den täglich verschiedene saisonale Tagesge-

richte angebo-ten. 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 hauseigener Weine an. Rot-, Weißwein oder Rosé, trocken, halbtrocken oder lieblich mit 20 verschiedenen Weinen und einem vielseitigen Sekt-sowie Spirituosensortiment kann das hauseigene Weingut aufwarten. Ein Highlight während der Weinlese ist der Neue Wein, Sü-Ber und Sauser genannt.

Im Bauernladen können Besucher regionales Obst und Gemüse der Saison,



hausgemachte Fruchtaufstriche, Säfte aus eigenen Früchten, frische Backwa-ren und verschiedene Brotarten sowie Kuchen und Leckereien aus der hauseigenen Konditorei erwerben. Zusammen mit der Gartenwirtschaft, die in den warmen Monaten geöffnet ist und dem großen Spielplatz, bietet die Fünfschil-lingwirtschaft rund 300 Sitzplätze.

Binzener Straße 1 79592 Fischingen 雷 07628/9423670 Fax 07628/94236799 fuenfschilling.de info@fuenfschilling.de

Öffnungszeiten: siehe Website; So Ruhetag





### HEITERSHEIM

**GENUSS** 

### **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 Rump-steak, 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 Sanktnimmerleinstag: Zürcher Geschnetzeltes, das Rumpsteak mit den Knusperzwiebeln, die hausgemachten Semmelknödel - mal kommt





saisonal Wild dazu. Und hinterher: 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 auch ein leichter Happen zu gutem Kaffee, es muss flott gehen, man hat ja Termine.Im Ox wird getafelt, gefeiert, schnell noch was "geveschpert" oder ein guter Tag verabschiedet – da ist einfach alles gut.

Im Stühlinger 10 79423 Heitersheim **2** 07634/695580 oxhotel.de



Öffnungszeiten: Mo-Do 12-23 Uhr, Fr 12-24 Uhr, warme Küche 12-22 Uhr; Sa, Sonn- und Feiertage 9.30-24 Uhr, Frühstück 9.30-14 Uhr, warme Küche

EC MC VISA 1911 WIT LE 1911

### MÜLLHEIM

### Altes Spital Hotel Café Bar Restaurant

Wie beim ersten Haus, dem "OX" in Heitersheim, folgt auch hier der Umbau des historischen Hauses dem Motto "Design im Traditionshaus". Alles ist gut: die Eichenholzboden in den Zimmern, die schnörkellos-reduzierte Einrichtung, die geräumigen Regenduschen, die Panoramafenster im neuen Anbau, die Drinks in der Bar, die Steaks aus der Küche, die Weine aus dem Ort. Wer eintritt, ist gleich mittendrin.

Die Bar dient auch als Rezeption, die hohen Hallen des einstigen Stadtspitals haben sich in Restaurant und Café verwandelt. Dort genießt man ebenso

unkompliziert wie qualitätsbewusst. 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 Som-mer, ringsum den alten Brunnen oder nach Süden zum Klemmbach. Schön, wenn sich Jung und Alt so gut verstehen!

Hauptstraße 78 79379 Müllheim **2** 07631/98 99 98 8 info@spitalhotel.de spitalhotel.de



**gszeiten:** Mo–Do 17–23 Uhr, Fr–Sa 17-24 Uhr. warme Küche 17-22 Uhr: Sonn- und Feiertage 12–23 Uhr, warme Küche 12–22 Uhr



### **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 euro-



gung der Spitzen-köche Furs Toques angehört, reicht von klas-sisch französisch bis zur Markgräfler Küche. Stets wird eine saisonale Auswahl an Gerichten mit frischen Zutaten geboten.

Im Herbst ganz oben angesiedelt

sind leckere Wildgerichte. So ist das Stadthaus eine Adresse für verschiedenste Anlässe. In der Weihnachtszeit stellen Annie und Tino Schneider mit ihrem professionellen Team spezielle Gerichte zusammen. Es stehen gemütliche und farbenfrohe Zimmer bereit.

Marktplatz 3, 79379 Müllheim ☎ 07631/2442 hotel-stadthaus.com info@hotel-stadthaus.com

Öffnungszeiten: Ruhetag Mi, Do bis 16 Uhr; Hotel immer geöffnet

EC MC VISA

### **Gasthaus Zur Krone**

In der Krone ist man gerne Gast, verwöhnt die Küche doch mit einer anspruchsvollen regionalen Gastronomie. Schmorgerichte oder Rösti zergehen auf der Zunge wie Schwarzwälder Vitello. Und passend zur Zeit werden leckere Gänseessen zubereitet. Dabei



setzt das Team um Familie Kölsch-Werner auf klare Tellerarrangements, die den Wert der einzelnen Geschmackskomponenten erkennen lassen. Immer gilt: Qualität ist wichtig, nicht die Optik.
Das gilt auch für die 30 Gerichte, die
jederzeit am Kronomat-Automaten
geholt werden können. Die geschmorten
Gerichte in Weckgläsern werden nur noch aufgewärmt.

Markgräfler Straße 32 79379 Müllheim-Britzingen 77631/2046; krone-britzingen.de info@krone-britzingen.de

Öffnungszeiten: Di-Sa ab 17.30 Uhr, So 11.30–14.30 Uhr; Mo Ruhetag



6 ANZEIGEN-EXTRA GENUSS ANZEIGEN-EXTRA

### **■ NEUENBURG**

### Gasthof Adler - Hotel und Restaurant

Die Nähe zur französischen und Schweizer Grenze prägt den Adler in Neuenburg schon seit Jahrzehnten.

Dies schlägt sich auffallend positiv in der Küche nieder: So finden sich regelmäßig elsässische, alemannische und Schweizer Schätze auf der reichhaltigen Speisekarte. Dabei sind alle Speisen aus eigener Herstellung, die Küche verzichtet auf den Zusatz von künstlichen Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen. Alle Kuchen, Desserts,

Eis und Sorbets sind hausgemacht.

Das Küchenteam, unter der Leitung von Frank Lenhart, verwöhnt in den kom-

Frank Lenhart, verwöhnt in den kommenden Monaten mit traditionellen Leckereien. Da stehen leckere Schmorgerichte wie Ochsenbäckle, Lammhäxle oder Hirschkalbsrücken ebenso auf der Karte wie vegetarische Gerichte, zum Beispiel ein leckeres Thai-Curry. Bekannt ist der Adler auch für seine saisonalen Gerichte, jetzt im Herbst mit Kürbis oder Wild. Für das Mittagessen empfiehlt sich das Haus mit einem wöchentlich wechselnden Drei-Gang-Menü zum Preis von 19,50 Euro mit Suppe oder Salat und Dessert.

Die ausgesuchten Weine kommen aus der Region, etwa vom Weingut Engler aus Müllheim vom Weingut Zähringer aus Heitersheim, vom Bierlieferanten Lasser in Lörrach kommt Pils oder naturtrübes Export, ausgeschenkt wird zudem Maisels Hefeweizen oder Waldhaus alko-



holfrei. Gemütlich lässt sich dies alles im Gasthaus mit rund 50 Sitzplätzen und von Ende Oktober bis Ende Februar im urigen Chalet mit sechs Tischen genie-Ben; oder zu Hause, denn alle Gerichte werden auch zum Mitnehmen zubereitet.

Breisacher Straße 20 79395 Neuenburg am Rhein ☎ 07631/72120 Fax 07631/749830 adler-neuenburg.de info@adler-neuenburg.de

Öffnungszeiten: Mi–So warme Küche 11.30–13.30 Uhr und 17.30–20 Uhr; nachmittags Kaffee und hausgemachte Kuchen





# Bad Dürrheim Donaueschingen Weil am Rhein Bad Säckingen Bad Säckingen BZGRAFIK/ASC

### SCHLIENGEN

### **Landhotel Graf**

Badisch, saisonal, frisch – dieser harmonische Dreiklang steht für die Küche im Landhotel Graf. Jetzt im Herbst bietet das Team unter anderem Wildgerichte, geschmorten Sauerbraten und leckere



Kürbisgerichte. Ob feine Gerichte oder die rustikale Vesperkarte, hier fröhnt man dem kulinarischen Genuss. Regional bleibt das Graf-Team auch beim

Regional bleibt das Graf-Team auch beim Wein. Ein Sauna- und Fitnessbereich sowie Räumlichkeiten für Veranstaltungen familiärer wie betrieblicher Art runden das Angebot ab.

Auch auf der Terrasse oder im Garten können sich die Gäste zu Hause fühlen.

Kreuzweg 6 79418 Schliengen-Obereggenen ☎ 07635/1264 landhotel-graf.de kontakt@landhotel-graf.de

Öffnungszeiten: Mo-Di und Do-Sa 17-22 Uhr, Sonn- und Feiertag 11.30-14 Uhr und 17-21 Uhr, durchgehend warme Küche bis 20 Uhr

EC MC VISA | S |

### **■ LEGENDE**

Eurocard

American Express

Diners

MC Masters

1111

Is!

VISA Visa

§ Frühstück/Brunch

Kindermenü

vegetarisch/Diätkost

kleine Portionen

Kielile i oi tiollei

laktosefrei

Spielplatz

Klimaanlage

Hunde nicht erwünscht

Konferenzräume behindertengerecht

Zimmer

Raucherbereich

**ARAL** Aral Schlemmeratlas

GAULT Gault Millau

**GUIDE** Guide Michelin

**BZ Restauranttest** 

Naturparkwirt

WLAN



### ■ BAD SÄCKINGEN

### Osteria Bar Eden

Moderne, junge Gastronomie zelebrieren Andrea Scalabrin und Lubos Kavka. Sie bieten seit nunmehr 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 zehn 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 9–23, Fr+Sa 9–1 Uhr, So 14–2 Uhr; Nov-Feb: So+Mo Ruhetag

1911 | Is!

### ANZEIGEN-EXTRA

### HINTERZARTEN

### Imbery Bar – Restaurant – Hotel

Seit Anfang 2017 führen Melanie und Matthias Hättich das Familienunternehmen. Die Küche von Mathias Hättich, der im Colombi in Freiburg lernte und internationale Erfahrungen sammelte, lädt



ein zu einem Streifzug durch badische Tradition und kulinarischen Zeitgeist, alles liebevoll zubereitet. Warme Küche gibt es durchgehend bis 20.30 Uhr. Neu im Angebot sind vegane Speisen und Menüs, gerne auch zum Abholen im umweltfreundlichen Mehrweg-System. Ein täglich wechselnder Mittagstisch – ebenso zum Mitnehmen in der "bery-Bowl" für 7,50 Euro – wird auch angeboten. In der Weihnachtszeit überraschen die leckeren Festgenüsse.

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

Öffnungszeiten: Di-So 12-22 Uhr, Mo Ruhetag



### SCHOPFHEIM

### **Restaurant Reichert**

Das ruhig gelegene badische Wirtshaus in Schopfheim-Raitbach befindet sich direkt am Waldrand. Seit mehr als 25 Jahren verwöhnen Alexandra und Bernd Reichert ihre Gäste mit saisonalen, regionalen Gerichten und herzlicher



Gastlichkeit. So steht derzeit heimisches Wild aus Gersbacher Jagd auf der Karte. Im Frühling gibt es Bärlauchgerichte und Markgräfler Spargel. Im Sommer locken leckere Salate und frische Pfifferlinge auf der Sommerterrasse mit herrlichem Blick ins Tal zur Einkehr. Ende Oktober findet die typisch badische Metzgete statt gefolgt von der Martinsgans im November. Markgräfler Weine runden die Gaumenfreuden ab. Festliche Anlässe können in den gemütlichen Nebenzimmern gefeiert werden.

Sattelhof 3 a 79650 Schopfheim-Raitbach ☎ 07622/669933 sattelhof.de, info@sattelhof.de

Öffnungszeiten: täglich 11–15 und 17–22 Uhr; Mo und Di Ruhetag

EC MC VISA | W | S | S

### 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

EC MC VISA | 19 | 1 VI S |



### **■ TODTNAU**

### "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 "derWald-



frieden" 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

EC MC VISA CONTRACTOR



### **■ SCHOPFHEIM**

**GENUSS** 

### **Hotel Restaurant Krone**

Warum eigentlich weit weg fahren, wenn die Erholung doch so nah ist? Ein Kurzurlaub im Südschwarzwald bietet Programm für alle. Egal ob Alltagsflucht zum Genießen oder als Aktivurlauber zum Entdecken – das Hotel Krone in Wiechs

Das großzügige, moderne Schwarzwald-Wellnesshaus mit finnischer Sauna, Kräutersauna, Dampfbad, Infrarotkabi-

nen und großzügigem Ruheraum lädt ein zum Verweilen. Für Abkühlung sorgt das

Hallenbad. Die hauseigene Sammlung

aus historischen Kutschen zu besichtigen lohnt sich immer. Tagesausflüge in

die Schweiz oder ins nahe gelegene El-

sass sind vielversprechend. In der ausge-

zeichneten Küche wird der Gast verwöhnt mit regionalen und internationa-

len Gerichten aus frischen Produkten der

Region oder Wild aus der heimischen

Jagd. Dabei wird die Karte stets der sai-

sonalen Erreichbarkeit der Zutaten ange-

liegt ideal. Die ruhige, idyllische Lage des Hauses im malerischen Dorf Wiechs verspricht Ruhe und Erholung.



passt. Angebot: Ein verlängertes Wochenende buchbar 2022 von Do. bis So., drei Übernachtungen mit Frühstücks-

buffet, Bademäntel, dreimal Vier-Gang-Menü im Rahmen der Halbpension im Doppelzimmer 339 Euro pro Person, im Einzelzimmer 384 Euro pro Person, im Romantikzimmer/DZ/Top/FeWo, pro Person 369 Euro.

Am Rain 6 79650 Schopfheim © 07622/39940 Fax 07622/399420 krone-wiechs.de info@krone-wiechs.de



Öffnungszeiten: Küche: Mo 17.30–21 Uhr, Di–Do und Sa 11.30–13.30 Uhr und 17.30–21 Uhr, So 11.30–14 Uhr, anschließend Vesper, Kaffee und Kuchen bis 16 Uhr, abends geschlossen

EC AMEX MC VISA W

Is は 回源 常 ARAL GUIDE

### ■ WEIL AM RHEIN

### **Hotel & Restaurant Adler**

Im Adler hat gutes Essen Tradition. Und die setzt das Team um Evelyn und Danny Neynaber mit gehobener Kochkultur auf französischer Basis fort. Hier wird auf regionale und saisonale Produkte gesetzt, wann immer es möglich ist – und bei der Qualität werden keine Abstriche gemacht.



Dabei heißt Tradition nicht, in der Zeit stehen zu bleiben, sondern vielmehr, Bewährtes mit dem Zeitgeist harmonisch auf dem Teller in Einklang zu bringen. Dabei sei das Signature Dish mit der unverwechselbaren Handschrift von Küchenchef Stéphane Schweighardt empfohlen, etwa Saibling mit Rettich, roter Beete und Estragon. Passend dazu bietet der Keller ein ausgewähltes Sortiment an Weinen aus Europa an, wobei zahlreiche Tropfen aus heimischen Anbaugebieten stammen.

Ergänzt wird die kulinarische Wohlfühlreise im Adler durch das Angebot im Kellerrestaurant Spatz, das im November wieder geöffnet werden soll. Zum urigen Ambiente des historischen Gewölbekellers passen lokale Spezialitäten, die durch ihre Einfachheit und ihre hohe Qualität überzeugen. Zudem ist der Spatz mit 50 Plätzen ein idealer Ort für Veranstaltungen jeglicher Art.

Hauptstraße 139 79576 Weil am Rhein ☎ 07621/98230 adler-weil.de; hotel@adler-weil.de

Öffnungszeiten: Küche: Mi–Fr 12–13.30 und 18–21.30 Uhr; Sa 18–21.30 Uhr; So 12–13.30 und 18–20 Uhr.









Schmeckt auch als wärmendes Ofengemüse: Kürbis ist vielseitig einsetzbar.

# Bunt-vielseitige Herbstküche

### Gnocchi, Burger, Soßen: Warum der Kürbis nicht nur für die Suppe taugt

Kaum ein Gemüse steht so sinnbildlich für die Herbstküche wie der Kürbis – und doch landet er meist püriert in der Suppe. So schmackhaft eine Kürbissuppe auch durchwärmen mag: Das hiesige Gemüse ist preiswert und kann deutlich mehr als püriert im Topf zu landen.

### Hokkaido, Butternut, Spaghetti, Delicata und Co.

Wer Kürbis mal anders auf den Tisch bringen will, kann bei der Wahl der Sorte beginnen. Der Klassiker ist der Hokkaido. Durch sein festes Fruchtfleisch eignet er sich für fast alle Gerichte. Das gilt auch für den Butternut-Kürbis, der an seiner Birnenform und der karamellfarbenen Schale zu erkennen ist. Kochbuchautorin Tanja Dusy erklärt: "Dieser Kürbis hat besonders viel Fruchtfleisch, da die Kerne nur im unteren Bereich sitzen."

Deutlich spezieller ist der Spaghetti-Kürbis, dessen Hälften meist im Ofen geröstet werden. Sein faseriges Fruchtfleisch erinnert an dünne Spaghetti und lässt sich mit allem servieren, womit sich auch Nudeln toppen lassen. Ein Hingucker ist der Delicata-Kürbis, der bei Foodbloggerin Tina Kollmann im Herbst auf den Tisch kommt. "Er sieht mit seiner gelb-grünen Schale, die man übrigens mitessen kann, aus wie eine dicke Zucchini", erklärt sie. Was alle Sorten gemeinsam haben: Sie

sind nicht aufdringlich im Geschmack, sondern kommen neutral, manchmal leicht süßlich daher. Mit der Wahl der Würzung lässt sich der Kürbis in unterschiedliche Richtungen stupsen, so Dusy.



Food-Trend: Burger mit Kürbis

### Von betont süß bis raffiniert scharf

Wer seinen Salat mit gerösteten Kürbiswürfeln toppt, kann durch etwas Orangensaft im Dressing seine Süße hervorkitzeln. Denselben Effekt erreicht man, wenn man die Kürbissuppe mit etwas Honig abrundet. "Kürbis lässt sich aber auch gut mit Säure kombinieren, etwa durch Essig oder Zitronensaft", sagt Dusy. Wer es scharf mag, kombiniert das Gemüse mit Chili oder Ingwer, für Wohligkeit sorgen Kreuzkümmel, Curry oder die arabische Gewürzmischung Baharat.

### Ein echter Allrounder

Ob Lasagne, Risotto, Curry, Flammkuchen oder Pizza: Fast jedes Gericht bekommt durch Kürbiswürfel oder -scheiben eine herbstliche Note. Kürbis lässt sich sogar im Burger unterbringen, wie Kollmann erklärt. Für das Burger-Patty raspelt sie Kürbis und vermengt ihn mit etwas Kürbispüree, Ei, Haferflocken, Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen zu einer Masse, die anschließend in der Pfanne ausgebacken wird. Dazu passt Ziegenkäse.

Auch als Zutat für eine cremige Soße punktet der Kürbis. Schalotten und Knoblauch in einem Topf andünsten, Kürbiswürfel hinzugeben und alles mit Wasser ablöschen. Sobald der Kürbis gar ist, wird er mit Sahne püriert und abgeschmeckt. "Das ergibt eine wunderbare sämige Konsistenz. Die Soße passt zu Reis, Nudeln oder Gnocchi", erklärt Kollmann.

Stichwort Gnocchi: Gegartes Kürbisfleischs eignet sich – gestampft oder püriert – als Grundlage für die kleinen Klöße. Tanja Dusy empfiehlt, den Kürbis im Ofen zu backen: "Vorteil ist, dass im Ofen das Wasser verdunstet. Die Masse wird also nicht zu feucht und lässt sich besser verarbeiten", sagt die Kochbuchautorin. Zu den Kürbis-Gnocchi passt Salbei- oder Haselnussbutter genauso gut wie eine fix zubereitete Tomatensoße.

Ricarda Dieckmann (dpa)

### ■ KÜRBIS-ABC

### Kleine Kürbiskunde

Herbstzeit ist Kürbiszeit. In vielen Farben und Formen schmücken sie aktuell die Auslagen der Supermärkte und Wochenmärkte. Mit diesem kleinen Guide können Sie die essbaren Sorten auseinanderhalten.



Das Fruchtfleisch von Butternut-Kürbissen ist besonders zart und aromatisch.



Ideal zum Befüllen: die Sorte Delicata



Ein altbekannter Allrounder: der Hokkaido



Muskat-Kürbis schmeckt am besten, wenn die Schale noch dunkelgrün ist.



Sein fasriges Fruchtfleisch funktioniert als Nudelersatz: der Spaghetti-Kürbis.

**■** ÜBERSICHT Elsass

Wingen-sur-Moder

Belmont

**Bourbach Le Haut** 

Mulhouse

Kembs '

Rosenau

Merkwiller-Pechelbronn

Oberna i

Scher willer

Colmar

Niedersteinbach

Obersteinbach

# BELMONT Hotel-Restaurant Mont Champ du Feu Das Mont Champ du Feu ist inmitten der Skipisten im Winter. Die zwei Restaurants bieten einen großen

**GENUSS** 

Kehl

Of enburg

Emmendingen

Freiburg

BZ-Grafik/asc

Strasbourg

Gerstheim

Breisach

Müllheim

Lörrach

ideal gelegen auf dem Plateau Champ du Feu im Elsass, im Herzen der Vogesen inmitten der Natur. Das Hotel befindet sich in 1000 Meter Höhe am Ausgangspunkt zahlreicher Wanderwege im Sommer und

Saal mit einer frischen und saisonalen Küche. Für Liebhaber der Region bietet die Auberge eine traditio-nelle Küche mit typischen elsässischen oder Berggerichten. Das Restaurant Table du Champé stellt eine semi-gastronomische Küche mit aufwendi-

geren Gerichten in den Vordergrund. Zahlreiche Veranstaltungen und Animationen bieten immer wieder neue Gründe, das ganze Jahr über das Champ du Feu zu besuchen.

Das Vier-Sterne-Hotel bietet 28 vollständig ausgestattete Zimmer mit Zugang zum Pool. Zudem wird Anfang 2023 ein 100 Quadratmeter großer Wellnessbereich eröffnet.

154 route de la Serva 67130 Belmont **2** 0033/388973052 montchampdufeu.com info@montchampdufeu.com

Öffnungszeiten: geöffnet täglich wieder ab Dezember bis März





### **■ BOURBACH LE HAUT**

### Ferme Auberge des Buissonnets

Vor knapp vier Jahren 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, Baeckaoafa, Fleischschnacka, Tourtes, Käsefondue, Choucroute, 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 **2** 00333-89388587 ferme-auberge-buissonnetsfa.lesbuissonnets@orange.fr

Öffnungszeiten: März: So Mittag und während der Schulferien geöffnet (nicht Mo+Di); April, Mai, Okt., Nov.: mittags geöffnet (nicht Mo+Di); Juni bis Sept: täglich außer Di

EC MC | 19 | 15 | 19 |

### **■ COLMAR**

Le 20ème Colmar

Das Restaurant liegt nur wenige hundert Meter vom historischen Zentrum Colmars entfernt. Das "Le 20ème" zeichnet sich durch einen originellen und gemütlichen Rahmen aus: Das Blau der Wände unterstreicht den Charme des Hauses und bringt die verschiedenen, hier und da gefundenen Gegenstände zur Gel-tung. Dem Gast wird ein gemütlicher Komfort in der angenehmen Atmosphäre

eines schicken Bistros

geboten. Die Speisekarte ändert sich je nach Saison, um eine treue Kundschaft besser zufriedenzustellen und anspruchsvollen Gästen gerecht zu werden. Am Herd hält der Chefkoch an seinen Bistro-Gerichten (Tartar vom Lachs, Lammkoteletts, Fisch

und Gemüse, Lachs, cremiges Risotto, Doradenfilet, Rinderbacke, Kastanienfackel) wie auch an seinen saisonalen Gerichten (frischer Spargel, Thunfischfilet, Erdbeer-Pavlova). Er möchte aber auch eine eher nachtaktive Kundschaft zufriedenstellen, die auf der Suche nach Gerichten ist, die sie gerne essen (Rindertartar, Cordon bleu, Meringue glacé). Für diejenigen, die sich Zeit nehmen, finden neben der Tafel mit den (Arabellie und Maria und Maria der Maria). Vorschlägen zwei Menüs: das Menü Terroir für 35 Euro und das Menü Gourmet für 45 Euro.

Die Weinkarte bietet eine ausgewogene clevere Auswahl aus den Weinbergen



Frankreichs, dabei werden Schaumweine schwinglichen Preisen angeboten und die elsässi-schen Weine sind sehr gut vertreten.

vertreten.
Dieses Lokal eignet sich
perfekt für Liebhaber von
gutem und schönem Essen, aber auch
für Familienessen, Abendveranstaltungen, Geschäftsessen und kleinen
Gruppen von Touristen, die gutes Essen
lieben. Achtung: Reservierung empfohlen, nur telefonisch zu den Servicezeiten.

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



Öffnungszeiten: Di, Fr, Sa 18–1 Uhr, So+Mo 12–15 Uhr und 18–1 Uhr



### **■** GERSTHEIM

### Au Bord du Rhin - Le Niemandsland



Eine echte Institution im Herzen des Niemandslandes, dem Grenzgebiet und Bindeglied zwischen Frankreich und Deutschland, ist das Restaurant Au Bord du Rhin in Gerstheim (am Rande des Rheins und am Wald gelegen), ein wunderschönes Familienrestaurant.

An seiner Spitze steht ein dynamischer neuer Besitzer, der die Traditionen fortführt und seine persönliche Note einbringt, um dieses, auf beiden Seiten der Grenze bekannte Restaurant, zum Strahlen zu bringen.

Die Einrichtung hat einen charmanten altmodischen Rahmen und die Gäste werden sich schnell wohl fühlen. Der Ort ist einfach, die Atmosphäre ist freundlich. Die servierten Gerichte sind großzügig und werden mit frischen Zutaten zubereitet. Es sind hauptsächlich tradi-

tionelle Gerichte aus dem Elsass. Das Team von Au Bord du Rhin bereitet sie nach allen Regeln der Kunst vor. Die den Kunden servierten Portionen sind reich-haltig und geschmackvoll. Die große Spezialität von Au Bord du Rhin ist Fisch in all seinen Variationen. So können die Besucher zum Beispiel einen Segelfisch oder einen gebratenen Karpfen genießen. Das Restaurant ist auch für seine Froschschenkel berühmt.

Niemandsland F-67150Gerstheim.

© 0033/388983612

Öffnungszeiten: täglich geöffnet außer Mo+Di

EC VISA 1 19

### KEMBS

### Le Petit Kembs

Im Herzen des Dreiländerecks, zwischen Basel und Mulhouse, begrüßen Cécile und Lionel ihre Gäste im Petit Kembs, einem kleinen Restaurant mit Gästezimmern, das zwischen den Ufern des Rheins und dem Wald der Hardt einge-bettet ist. In ihrem Fachwerkhaus bieten die neuen Besitzer einen intimen und

gemütlichen Rahmen für einen Aufenthalt oder einen leckeren Moment zu zweit, mit der Familie, mit Freunden oder Kollegen.

Lionel empfängt im Restaurant an einem seiner fünf runden Tische und in der offenen Küche.

Sobald die Gäste eintreten, kümmern sich Kellner, Koch und Sommelier um sie.

Geboten wird ein Carte Blanche-Menü, das in drei Gängen (Betzala

für 45 Euro, Vorspeise, Hauptgang, Dessert) oder in vier Gängen (Gressera für 60 Euro, Vorspeise, Fisch, Fleisch, Dessert) genossen werden kann. Auf Wunsch wird auch eine Kombination

aus Speisen und Weinen ausschließlich in Natura angeboten.

Alles ist hausgemacht, saisonal, die Produkte sind biologisch und lokal.

Cécile ihrerseits öffnet die Türen eines ihrer drei Gästezimmer im Zeichen der engen Beziehung zwischen dem Elsass und der Bretagne für einen Aufenthalt



aus beruflichen Gründen, mit der

Familie oder mit Freunden. Nur wenige Meter von der Eurovélo 6 entfernt, verfügt das Haus über einen sicheren Fahrradunterstand.

Le Petit Kembs ist ein idealer Zwischenstopp auf jeder Reise. "Le Petit Kembs par Cécile et Lionel" ist täglich außer dienstags und mittwochs von 12 bis 13.30 Uhr und 19 bis 20.30 Uhr geöffnet.

49 rue Mal Foch 68680 Kembs **2** 0033/389481794 lepetitkembs.fr contact@lepetitkembs.fr

Öffnungszeiten: Ruhetage Di+Mi





### ■ MERKWILLER-PECHELBRONN

### **Auberge Baechel-Brunn**

Esther und Thomas Linmacher traten 2011 die Nachfolge von Simone und Jean-Paul Linmacher an - sie eröffneten die Auberge im Jahr 1978 - und beschlos-sen, dem Haus neues Leben einzuhauchen, indem sie einen modernen und zeitgemäßen Raum schufen, ohne dabei

Thomas Linmacher bietet eine raffinierte

aber die Tradition außer acht zu lassen, den Geist zu verlieren, der das Restaurant berühmt gemacht hat. So wird den Gästen eine ausgezeichnete Küche in urigen Räumen mit dem Geschmack von heute angeboten.



Küche, die schließlich auf sorgfältig ausgewählten saisonalen Produk-ten aus der Region basiert, die mit Feingefühl und Einfallsreichtum zum größ-

ten Vergnügen der Gäste verarbeitet werden. Dass Kreativität in der Küche ebenso eine Sache des Könnens wie der Fantasie ist, davon sind Feinschmecker überzeugt, und das regelmäßig im Baechel-Brunn.

3 Route de Soultz Innovativ und großzügig, mutig mit 67250 Merkwiller-Pechelbronn Texturen spielend, werden hier die kulinarischen Gewohnheiten revolutioniert, **2** 0033/388807861 baechel-brunn.com wird der Kreativität auf dem Teller der Vorrang gegeben und nimmt sich das Team die schöpferische Freiheit, Gerichte völlig neuartig zu präsentieren.

Öffnungszeiten: Fr-Sa 12-14 Uhr und 19-21 Uhr, So 12-14 Uhr und 19-20.30 Uhr



### MULHOUSE

Les Franciscains

Fin Lächeln von Patronin Tahbia Belkacemi empfängt den Gast in der Auberge les Franciscains. Und nach seinem Besuch wird er das Restaurant sicher mit einem zufriedenen Lächeln verlassen. Dazwischen liegt ein gelungener Aufent-

halt, der die kulinarischen Wünsche in vielfältigster Weise erfüllt haben wird. Der Gast erlebt hier eine authentische und originelle Küche, die einerseits mit exzellenten elsässischen Spezialitäten wie Sauerkraut, Flammkuchen oder Fleischschnackas aufwartet. Steaks, Tartar oder Filets von Zander und Lachs erweitern das lukullische Angebot, Gerichte mit gebratenem Karpfen sind ein augenzwinkernder Gruß an das benachbarte Sundgau. Und immer wieder überrascht das Küchenteam mit kleinen Schätzen, die regelmäßig in Variationen auf den kommen. Leckereien etwa mit Morcheln.





weiße Stiernieren oder Kalbsbries verzücken den Feinschmecker. Genossen werden kann die kulinarische Vielfalt in den authentischen Räumlichkeiten der Auberge, bodenständig und dabei sehr gemütlich. Freundlich und zuvorkommend wird der Gast vom Serviceteam betreut. Wenn der Gast sich mit einem Lächeln verabschiedet, tut er dies mit der Gewissheit, bald wiederzukommen.

46 rue des Franciscains 68100 Mulhouse **2** 0033/389453277 auberge-des-franciscains.com contact@auberge-desfranciscains.com

Öffnungszeiten: ganziährig: So abends und Di Ruhetag; geschlossen Heiligabend





### NIEDERSTEINBACH

### Hôtel Restaurant Cheval Blanc

Im Zentrum des kleinen Dorfes Niedersteinbach, das von einer geschützten Natur aus wunderschönen romantischen Tälern und Tannenwäldern umgeben ist, erhebt sich stolz das mit drei Sternen klassifizierte Hotel, Logis Hôtel Cosy Restaurant Savoureux und Hotel au naturel: das Au Cheval Blanc. Seit drei Generationen empfängt Familie Zinck ihre Gäste im Einklang mit den besten Traditionen. Der charmante, typisch elsässische Gasthof empfängt in romantischen oder thematischen Zimmern, die gemütlich und kürz-

lich renoviert wurden. Jedes Zimmer hat seine eigene Persönlichkeit, um jedem Gast entsprechen zu können. Es gibt eine Sauna mit Schwebeliegen und es werden Wellnessmassagen angeboten. Zwischen Wissembourg und Bitche emp-fängt das Cheval Blanc in einer herz-lichen Atmosphäre mit einer Winstub und vier großen, eleganten Sälen, die



sich für Familienfeiern eignen. So lässt sich das Haus und seine zahlreichen Aktivitäten mit Freibad, Sauna, Thermo-Spa, Minigolf, Salon, Bibliothek, Billard und vielem mehr genießen. Dafür gibt es Pauschalangebote für "Schlemmerer", Golfer und Wanderer. Somit ist das Au Cheval Blanc im Elsass, in Niedersteinbach, weit weg von der Welt und

11 rue principale 67510 Niedersteinbach **2** 0033/388095531 hotel-cheval-blanc.fr contact@hotel-cheval-blanc.fr

nah am Wesentlichen.

Öffnungszeiten: Mi+Do geschlossen





### **Domaine Bleu-Minuit Lodges**

OBERSTEINBACH

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 Morgengrauen, 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 ver-

einen 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

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



**GENUSS** 

### La Cour d'Alsace

Wo einst die Barone von Gail residierten, genießen heute die Gäste das Leben von seiner angenehmen Seite. Das familiäre Ambiente des Hotels mit seinen 51 ge-schmackvoll eingerichteten Zimmern lädt zu erholsamen Kurz- wie auch Langauf-enthalten ein. Der mittelalterliche Innenhof, der wunderschöne schattige Garten und



der Wellnessbereich mit Innenpool, Hammam und Sauna lassen keine Wünsche offen. Das Restaurant des Hotels bietet eine gesunde Mischung aus Tradition und Gastronomie.

Erstklassige frische Produkte werden vom Küchenchef und seiner Brigade verarbeitet, wobei sie ihre Phantasie und Inspiration freien Lauf lassen.

Für Veranstaltungen jeglicher Art, wie Meetings, Tagungen und auch privater



Natur stehen im Hotel verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung. Das alles trägt dazu bei, dass sich die Gäste in ruhiger Atmosphäre des Hotels sowie der Nähe des idyllischen Städtchens Obernai erfreuen können.

3 rue du Gail 67210 Obernai
2 0033/88950700 cour-alsace.com info@cour-alsace.com

Öffnungszeiten: Mi–So 12–13.30 Uhr und 18.30–21 Uhr; Mo, Di + Sa Mittag geschlossen

EC DC MC VISA 1 1991









### ■ ROSENAU

### Au Lion d'Or - Familie Baumlin

Französische Eleganz, geschmackvolle Kreativität, Leidenschaft und Gast-freundlichkeit, damit heißt Familie Baumlin seit 1928 die Gäste willkommen in ihrem Haus. Ob für ein Tête-à-Tête, ein Geschäftsessen, ein Bankett oder eine Familienfeier, der Gaumen wird von einer raffinierten, phantasievollen und qualitativ hochwertigen Küche verwöhnt.



Das Haus steht ganz im Einklang mit der Natur und den Jahreszeiten, es werden nur frische und saisonale Produkte verwendet: Hier wird gekocht, kreiert, inszeniert und verwöhnt.

So ist das Restaurant Lion d'Or ein Treffpunkt zum Verweilen, Feiern und Vergnügen.

Viele Gäste kommen wegen der Klassiker wie dem Châteaubriand, andere wagen sich an die moderneren Kreatio-nen von Juniorchef Clément Hadorn. Auch dem Guide Michelin gefällt es, wie innovativ die Küche zelebriert wird.



Weinliebhaber werden von der mehrfach ausgezeichneten Weinkarte angelockt mit exklusiven Raritäten und interessanten Neuentdeckungen. Dabei bietet diese schöne Adresse ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis, das Gourmet-Menü gibt es ab 37 Euro.

5 Rue de Village-Neuf 68128 Rosenau **2** 0033/389682197 auliondor-rosenau.com baumlin@auliondor-rosenau.com

Öffnungszeiten: Geöffnet von Mi-So. Reservierung erwünscht: Mo+Di Ruhetage







nen Waldbäder vorschlägt.

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

kern. Oder die Gäste lassen sich von

einem Sylvotherapeuten pflegen, der ih-

von Museen, der Kristallfabrik

St. Louis, Verleih von Elektro-

fahrrädern, Besichtigung einer Festung – oder auch Begegnungen mit lokalen Produzenten und Handwer-





### **■ SCHERWILLER**

### Hôtel-Restaurant le Ramstein

Das Drei-Sterne-Hotel-Restaurant mit seinem elsässischen Charme liegt idyllisch an der elsässischen Weinstrasse, nur wenige Kilometer entfernt von Sélestat und der Haut Koenigsbourg. Hier entdecken die

Gäste die kulinarische Vielfalt der Halb-pension von Chefkoch Lucas Ramstein, hier werden regionale Produkte optimal

verfeinert. Eine wahre Gourmetküche, begleitet von einem aufmerksamen Service und einer

vielfältigen Weinkarte.
Das Haus bietet 20 Zimmer, einige mit
Balkon, alle mit tollem Ausblick in die elsässischen Weinberge - die besten Voraussetzungen für einen angenehmen Aufenthalt.



Das Schwimmbad mit Whirlpool bietet einen atemberaubenden

Panoramablick auf die Ruine Orten-berg und in die Weinreben.

Die Auberge Ramstein ist ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen,

Radtouren und Stadtbesichtigungen. Ziele in der Nähe sind das mittelalter-liche Städtchen Riquewihr (20 km), Kaysersberg (30 km), Colmar (25 km) und Strasbourg (45 km).

1 rue de Riesling 67750 Scherwiller ☎ 0033/388821700 hotelramstein.fr info@hotelramstein.fr







HOTEL-RESTAURAN

RAMSTEI



### SEWEN

### Auberge du Lac d'Alfeld

Am 1. Mai haben Nina und Marc Christina, Inhaber der Auberge du Barrage am Lac d'Alfeld, ihr vierjähriges Jubiläum gefeiert. Das Haus wurde in dieser Zeit nicht nur für Wanderer zu einem kulinarischen Domizil gemacht. Zahlreiche Wanderwege führen entlang und um den See, etwa zu den Wasserfällen (einfach nach der speziellen Wanderkarte des Hauses fragen). In idealer Lage im Tal von Masevaux und einer herr-

lichen Aussicht auf das Dorf Sewen, eingebettet in den Bergen und dem See Sewen, finden Freunde der bodenständigen, elsässischen Küche hier ihr Refugium. Das Team setzt auf eine saisonale Küche, viele Zutaten stammen direkt aus der Region. Neben den elsässischen Spezialitäten finden sich Gerichte wie Entrecôte, Schweinshaxe oder Lamm-keulen auf der Speisekarte. Lukullische Themenwochen mit Speisen rund ums elsässische Sauerkraut oder Königinnenpastete vervollständigen das Ange-





rung im Voraus von einer Woche. Die sind Speisen großzügig proportioniert -und das alles zu Preisen, die den Geld-beutel schonen. Neben ihren Kochkünsten überzeugen Nina und Marc Christina auch mit ihrer Vorliebe und Freude an der Dekoration der Auberge, insbesondere zur Weihnachtszeit. Im Dezember werden daher Weihnachtsgerichte, Schokolade und Glühwein angeboten.

Route du Ballon 68290 Sewen (Tal von Masevaux Richtung Ballon d'Alsace) © 0033/389745926 aubergelacdalfeld@gmail.com facebook: Auberge du Barrage Lac

Öffnungszeiten: täglich von April bis September ab 11.30 Uhr geöffnet, abends auf Reservierung. Ruhetage Di+Mi von Oktober bis März





### STRASBOURG

### **Au Petit Bois Vert**

Wer sich dem Au Petit Bois Vert im berühmten Straßburger Petite France nähert, wird zunächst eindrucksvolle Platane wahrnehmen. Um diesen Baumhünen ranken sich so manche Legenden, So soll der Baum einst

während der Regentschaft des Sonnenkönigs Louis XIV vor rund 400 Jahren gepflanzt worden sein. Auf jeden Fall aber genießt der Gast hier im geschichtsträchtigen Ambiente Europastadt.warmen

Tagen besuchen Straßburger wie auch Touristen gern die schöne Terrasse im Schatten der Platane. Ändert sich das Wetter, lässt sich die gute Küche in der malerischen Stube genießen, die mit der Holzverkleidung an ein traditionelles Bauernhaus erinnert

Die Speisekarte ist bewusst übersichtlich gehalten, dabei werden die leckeren Gerichte zu erschwinglichen Preisen angeboten. So finden sich hier etwa geschmorter Schinken mit Sauerkraut ebenso wie eine Auswahl an Flamm-



kuchen. Die einfache und großzügige elsässische Familienküche wirkt dabei nicht verstaubt, sondern die traditionellen Rezepte werden mit modernen Schmankerln schmackhaft aufgepeppt. Zubereitet werden die Gerichte mit saisonalen Zutaten aus der Region. Und natürlich gibt es stets den passenden Wein aus der Weinregion Elsass dazu.

2 Quai de la Bruche 67000 Strasbourg ☎ 0033/388326632 aupetitboisvert.fr contact@aupetitboisvert.fr

Öffnungszeiten: täglich durchgehend 11.45-22.30 Uhr, Di und Mi ge schlossen





### **Brasserie Les Haras**

Das Auge isst mit, heißt es. Und im Les Haras wird ihm auf vielfältigste Art und Weise geschmeichelt. Das Restaurant im ehemaligen königlichen Gestüt von Strasbourg, aufwendig restauriert, ohne dabei seinen historischen Charme zu verlieren, schickt sich an, zu einem neuen kulinarischen Wallfahrtsort zu werden.

Zunächst ist da der Augenschmaus.

Vieles erinnert an das ehemalige Reiteranwesen, gibt es etwa Hocker, die an Sattelböcke nern oder ab-getrennte, lauschige Plätzchen, die einer lurte ähneln. Und trotz Denkmal-

schutz wirkt das Restaurant ebenso modern, etwa bei der Wen-

deltreppe aus dem 18. Jahrhundert, die sich, von Holzbändern umwickelt, in den ersten Stock schraubt.

Aber natürlich kommt dank der Küche von Marc Haeberlin, über dessen Auberge de l'III in IIIhaeusern drei



Michelinsterne strahlen, in Zusammenarbeit mit Küchenchef Francois Baur der kulinarische Genuss im Les Haras nicht zu kurz. Die großen Klassiker der französischen Gourmetküche werden dem anspruchsvollen Gaumen ebenso gerecht wie die delikat zubereiteten elsässischen Spezialitäten.

23 rue de la Glacière 67000 Strasbourg

☎ 0033/88240000 les-haras-brasserie.com contact@les-haras-brasserie.com

Öffnungszeiten: täglich 12-14 und 18.45-21.30 Uhr





### STRASBOURG

### **Cloche a Fromage**

Seit 1988 befindet sich die "Käseglocke" im Herzen des Straßburger Stadtzentrums, nur wenige Schritte vom Straßburger Münster entfernt. Wer in das Käseparadies eintritt, stößt zunächst auf einen Weltrekord: Hier steht die weltgrößte Käseglocke, aufgenommen im Guinnesbuch der Rekorde. Präsentiert

werden unter Glas rund 80 der gereiften Bauernkäse. In einem warmen und freundlichen

Ambiente sind die Gäste eingeladen, Käse in allen seinen Formen und Geschmäckern zu entdecken. Auf Verkostungstabletts präsentiert der hauseigene Käsemeister im Gespräch die Geschichte der

jeweiligen Sorten, informiert über die Geschichte der Hersteller und der Region, aus der die jeweilige Leckerei stammt. Natürlich prägt der Käse auch die reichhaltige Speisekarte mit Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts, hausgemacht, vor Ort zubereitet, in originellen und schmackhaften Rezepten im jahreszeitlich bedingten Wechsel. Dabei zählen abwechslungsreiche Fondues und Raclettes zu den hausgemachten Spezialitäten, die gern auch in Gruppen genossen werden. Eine große Auswahl an Weinen sowie zehn Brotsorten, die



vor Ort gebacken werden, vollenden den lukullischen Dreiklang: Brot, Wein und Käse, mehr braucht es nicht für glückliche Stunden. Und wer auf den Geschmack gekommen ist, kann die verschiedenen Käsespezialitäten auch in

denen Käsespezialitäten auch in den Läden von Cloche à Fromage in Straßburg und der Region erwerben.

27 Rue des Tonneliers 67000 Strasbourg ☎ 0033/388231319 fromagerie-tourrette.com



Öffnungszeiten: Mo–Sa 12–13.30 Uhr und 19–21.30 Uhr; So geschlossen; abweichende Öffnungszeiten während des Weihnachtsmarkts auf der Website

EC MC VISA | WILL S & ?

### La Villa Casella

**GENUSS** 

Die Villa Casella ist ein Stück Italien im Herzen von Straßburg. Ein Restaurant wie eine Aufforderung zum Hinsetzen, zum Reisen und zum Feiern. Das spüren die Gäste sowohl in den großen, offenen Räumen mit Steinwänden und hellen Fenstern als auch im Innenhof und auf der Terrasse



im Schatten der Weinreben und Olivenbäume. Und natürlich gilt das auch für den denkmalgeschützten Keller, in dem Veranstaltungen jeglicher Art für die Gäste ausgerichtet werden können. Seit mehr als 28 Jahren ist die Villa eine

Gaste ausgerichtet werden kommen. Seit mehr als 28 Jahren ist die Villa eine reine Übersetzung der italienischen Gastronomie: In der offenen Küche können die Gäste das Team dabei beobachten, wie es mit lokalen und saisonalen Produkten, außergewöhnlichem Fisch und frischer Pasta arbeitet, die direkt im Hause hergestellt wird. Begleitend zu diesem kulinarischen Erlebnis

über die Alpen wird die Villa beim Entdecken der Weinkarte zur Seite stehen, die den ganzen Reichtum Italiens repräsentiert: Von den kleinen Weingütern, die die Gastronomen persönlich ausgesucht haben, über eine Auswahl an biologischen und Jelen Weinen bis his zu den

und lokalen Weinen bis hin zu den großen italienischen Häusern: eine önologische Reise durch dieses wunderschöne, sonnenverwöhnte Land.

5 rue du Paon 67000 Strasbourg © 0033/388325050 villacasella.fr contact@villacasella.fr



Öffnungszeiten: Di-Sa 12-14 und 19-22 Uhr; So und Mo geschlossen

VISA MC DC | GAULT GUIDE

### ■ WINGEN-SUR-MODER

### Château Hochberg by Lalique

In Anlehnung an den Namen der Familie, die es erbauen ließ, hieß das Château Hochberg ursprünglich Château Teutsch. Das Anwesen liegt gegenüber der ehemaligen Glasfabrik von Hochberg und dem heutigen Museum Lalique. Seit sechs Jahren erlebt das herrschaftliche Haus, das eng mit den Traditionen und

eng mit den Traditionen und dem Know-how der Glasmeister von Lalique verbunden ist,



einen Neuanfang: Am 12. August 2016 sind hier ein Hotel mit vier Sternen und ein elegantes modernes

tes modernes Bistro mit einer raffinierten und qualitativ hochstehenden Küche zu moderaten Preisen eröffnet worden. Im gemütlichen Restaurant mit 60 Plätzen bereiten Chefkoch Arnaud Barberis und sein Team eine raffinierte, von verschiedenen Einflüssen inspirierte Gourmetküche zu. Auf der Speisekarte finden sich hausgemachte Gerichte, die mit saisonalen und regionalen Produkten hergestellt wer-

den. In Anlehnung an seine Wahlheimat, dem Elsass, empfiehlt der Chefkoch etwa Königinpasteten oder eine neu interpretierte Version des Flammkuchens. Diese herzhafte Küche ist inspiriert von den Ausflügen des Chefkochs durch dessen Heimat, den Süden Frankreichs, und seinen Fernreisen, von denen er es liebt, Gewürze mitzubringen, mit denen er seine Gerichte verfeinert. Sein Credo lautet: Das Rohprodukt zu entdecken oder dieses ohne Verfälschungen wiederzuentdecken und so ein Erlebnis zu kreieren, bei dem die Speisen und der Wein, ausgesucht von Sommelier Romain Iltis, zu einer perfekten Harmonie zusammenfinden.

2 rue du Château Teutsch 67290 Wingen-sur-Moder © 0033/388006767 chateauhochberg.com reservation@chateauhochberg.com

Öffnungszeiten: Hotel durchgehend, Restaurant So abends sowie Mo und Di ganztags geschlossen

### Villa René Lalique

Obschon das herrschaftliche Haus, das René Lalique 1920 erbauen ließ, im Jahr 2020 sein einhundertjähriges Bestehen feierte, symbolisiert die Villa René Lalique heute ewige Jugend. Mit viel Engagement macht sich Spitzenkoch Paul Stradner für ein gastronomisches

Angebot stark, das sich an einheimischen Produkten orientiert. Das mitten im regionalen



Naturpark der Nord-Vogesen gelegene Hotel gehört zu den Relais & Châteaux-Häusern. Für Liebhaber

der gepflegten Küche erweist sich die Villa René Lalique mit ihrer Tafel und sechs exklusiven Fünf-Sterne-Suiten als eine auserlesene Destination, die ihren Gästen die besondere Atmosphäre eines ehrwürdigen Privathauses bietet. Nach mehreren Jahren an der Seite des

Drei-Sterne-Kochs Jean-Georges Klein, mit dem ihn die gleichen Werte verbin-



den wie etwa "eine von Geschmack geprägte Küche statt komplizierte Gerichte", übernahm Paul Stradner das Zepter in der Villa René Lalique.

Paul Stradners Gerichte sind leicht verständlich, nachhaltig und geprägt von Erinnerungen. Der Chef schöpft aus dem reichen Terroir des Elsass. Bei seinem Streben nach Ursprünglichkeit und seinem Willen, die Produkte zu verarbeiten, ohne ihre Natur zu verfälschen, spielt er aber auch immer wieder gerne auf seine österreichische Herkunft an.

18 rue Bellevue
67290 Wingen-sur-Moder
© 0033/388719898
villarenelalique.com
reservation@villarenelalique.com

**Öffnungszeiten:** Hotel-Restaurant Di-Mi, Restaurant Sa mittags geschlossen

# Wein des Monats – Weingut Dr. Heger



6er-Paket, Sekt und Weißwein 79,00€







6er-Paket, Sekt, Weiß- und Rotwein 95,00€



Erhältlich telefonisch unter 0761/4 96 34 00 und online unter www.bz-medien.shop

Solange der Vorrat reicht.



BZ • medien Shop