27. MÄRZ 2023

GENUSS

Mit Gewinnspiel

BZ medien

SCHLEMMERTIPPS AUS DER REGION

Mit einem leckeren Frühstück starten

Ein Gläschen Wein auf der Terrasse genießen

Frisch Gegrilltes passt zu sommerlichen Salaten

ANZEIGENEXTRA IHRER ZEITUNG

Badische Zeitung

FOTO: ROBERT KNESCHKE (ISTOCK.ADOBE.COM)

Diese Beilage stellt Restaurants vor, die sich für Familienfest in kleiner und großer Runde eignen.

Genussvoll ins Frühjahr starten

Die Frühlingsküche vieler Gastronomen lockt mit frischen und regionalen Zutaten

Die Narzissen leuchten um die Wette und erste warme Sonnenstrahlen erhellen die Gemüter: Mit dem beginnenden Frühling wächst in uns wieder die Unternehmungs- und Genusslust. Zahlreiche badische Restaurants und Gasthäuser locken jetzt mit frischer saisonaler Küche; der Start der Spargelsaison steht knapp bevor. Von der urigen Straußenwirtschaft bis zur High-End-Gourmetküche bietet die Gastroszene der Region etwas für jeden Geschmack.

Passend dazu liefert die *Badische Zeitung* diesen gastronomischen Wegweiser. Vom Elsass bis ins Elztal, von Rheinfelden bis nach Lahr stellen sich zahlreiche Gastronomen vor. Es finden sich von Gourmetführern wie Feinschmecker, Gault Millau oder Guide Michelin ausgezeichnete, kreative Küchen genauso wie bodenständige Gasthäuser in Familienhand. Genusshinweise gibt es für abendfüllende Mehr-Gänge-Menüs gleichermaßen wie für ein zünftiges Vesper oder den abwechslungsreichen Mittagstisch. Und auch die eine oder andere Adresse für ein ausgedehntes Sonntagsfrühstück oder einen ausgelassenen Cocktailabend darf nicht fehlen. Egal, ob man seinen Gaumen am liebsten mit vertrauten Aromen der badischen Küche verwöhnt oder gerne auf eine kulinarische Reise auf ferne Kontinente gehen möchte; hier findet sich das passende Angebot.

Die kleinen Symbole am Ende der Inserate geben Hinweise auf familienfreundliche Restaurants, die Kindermenüs oder einen Spielplatz anbieten. Mit ihrer Hilfe findet man auch Gastronomen, die eine breite Auswahl vegetarischer oder laktosefreier Gerichte auf der Speisekarte haben. Es gibt Vermerke zur Barrierefreiheit ebenso wie zu Übernachtungsmöglichkeiten für den spontanen Kurzurlaub. Jetzt im Frühjahr genießt man die Speisen gerne im Freien – entsprechend fehlen auch nicht die Hinweise auf Lokalitäten mit Sonnenterrasse, Garten und Biergarten. Einen Überblick über alle Symbole bietet die Legende auf Seite 5.

Unabhängig davon, welches Restaurant Sie am Ende ausprobieren: Genießen Sie die Frische der Frühlingsküche in vollen Zügen. **selb**

Richtig wählen und dann genießen

Badische Zeitung verlost Gutscheine für einen Restaurantbesuch in der Region

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

Mitmachen und auch gewinnen ist nicht schwer: Sie suchen sich einfach eines der Lokale aus, die in dieser Sonderveröffentlichung enthalten sind, und rufen dann unter der Telefonnummer 0137/8080134 an (50 Cent).

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

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

Teilnahmeschluss ist Freitag, 31. März, der Rechtsweg ist ausgeschlossen (Teilnahmeberechtigt sind alle ab 18 Jahre). Wir wünschen allen Teilnehmern viel Glück! **bz**

IMPRESSUM

GENUSS 2023 – SCHLEMMERTIPPS AUS DER REGION
ist eine Anzeigen-Sonderveröffentlichung der Badischen Zeitung
Konzeption und Realisation: Team BZ-Extra
Mitarbeit: Ulrike Sträter (Texte)
Titel: Filomena Scilanga
Titelfotos: karepa (großes Foto), bit24 (kleines Foto oben), jackfrog (kleines Foto Mitte), weyo (kleines Foto unten) alle stock.adobe.com
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

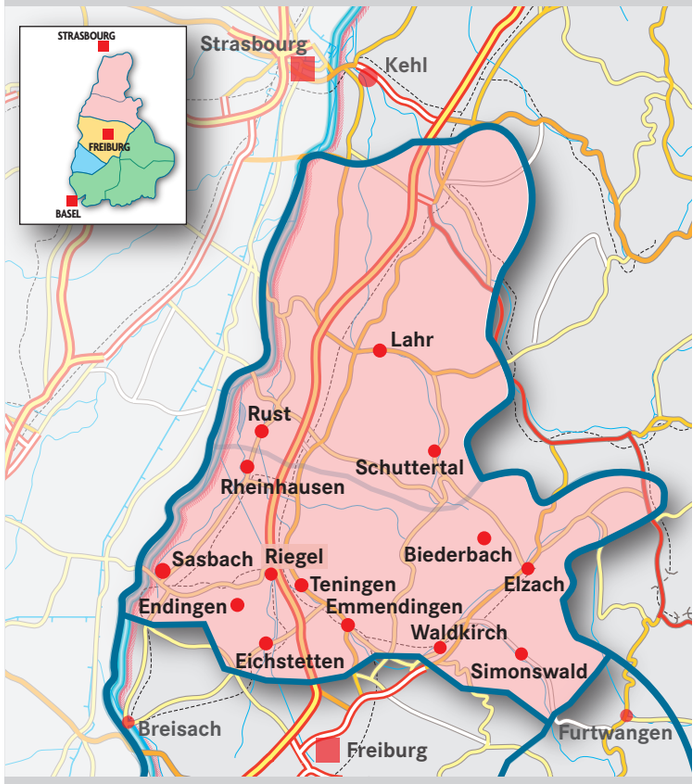
Hinweis in eigener Sache

„Genuss – Ausgehen in der Region – Frühjahr/Sommer“ ist kein Gastronomieführer, der die dargestellten Angebote nach zuvor festgelegten Kriterien bewertet.

Die Beilage ist ein Wegweiser durch die Gastronomie in der Region, in der sich die inserierenden Gastronomen kompakt und übersichtlich empfehlen. Für die in den Darstellungen gemachten Angaben sind die Gastronomen selbst verantwortlich. Dabei können sich selbstverständlich Angaben wie etwa zu Preisen oder Öffnungszeiten ändern.

Nicht aufgeführt in dieser Ausgabe ist das Nichtrauchersymbol, da das Rauchen gesetzlich in Restaurants untersagt ist. Sollten Gastronomen Rauchermöglichkeiten anbieten, ist dies, soweit bekannt, aufgeführt.

ÜBERSICHT EMMENDINGEN UND ORTENAU



BZ-Grafik/asc

BIEDERBACH

Gasthof Hirschen-Dorfmühle

„Schmeck den Süden“ ist die Philosophie von Paul Burger und seinem Team mit ihrem vielfältigen kulinarischen Angebot. Ein Blick in die Speisekarte verrät dabei: Alle Gerichte, die mit diesem Logo gekennzeichnet sind,

werden aus regionalen Zutaten zubereitet. Was vom Gast, der das Haus kennt, immer wieder goutiert wird. So wird das Angebot vom Team stetig ausgebaut, wenn immer möglich, wird mit regionalen Zutaten gekocht, womit die lokalen Erzeuger unterstützt werden. In der aktuellen Saison werden Lammgerichte aus eigener Haltung angeboten - vor allem Reh und Wildschwein aus umliegenden Wäldern. Natürlich findet Spargel vom Kaiserstuhl seinen Platz auf der Karte. Ebenso wie das Büffet mit knackig frischen Salaten, das jeden Abend angeboten wird. Zudem bietet die Küche Spezialitäten aus anderen Regionen, auch Fluss und Meer kommen nicht zu kurz. Jeden Freitag werden im Garten Gerichte vom Grill angeboten – Spezialität ist hier der Wild- oder Lammgrillteller (auch hier aus eigener Haltung). Klar, dass auch die Weine aus der Ortenau, vom Kaiserstuhl oder aus dem Breisgau (Weingüter Pix, Frey) stammen. Ebenso das Bier, das sich bei gutem Wetter auch in der schönen Gartenwirtschaft mit Kastanienbaum genießen lässt. Die Dorfmühle ist ein idealer Ausgangspunkt und eine gute Einkehrmöglichkeit für Genusswanderungen in und um Biederbach. Stationenwanderungen wie die „Biederbacher Tapas-Tour“ finden immer wieder viele Freunde. Sie wird in Verbindung mit befreundeten Gastronomen der Region angeboten.

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

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

EC AMEX MC VISA

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.

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

Öffnungszeiten: Mi–So und Feiertage 11.30–18 Uhr (durchgehend warme Küche); Ruhetag Mo und Di

EC MC VISA

Restaurant Sonnhalde

Gastfreundschaft ist die schönste Freundschaft. Unter diesem Motto heißt Familie Becherer ihre Gäste willkommen. Die reichhaltige Speisekarte reicht von einem deftigen Schwarzwälder Vesper über gutbürgerliche Gerichte bis zu Spezialitäten und Menüs der Saison.

Geschätzt werden die Fischvariationen, am liebsten leicht und italienisch inspiriert zubereitet. Die saisonale Spezialitätenkarte oder aktionsbedingte Angebote über das ganze Jahr verteilt runden das Bild ab. In den warmen Monaten ist die große, teilweise überdachte Freiterrasse geöffnet.

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

Öffnungszeiten: Di–Sa 11.30–22 Uhr, Do ab 17 Uhr, So 11.30–21 Uhr; Küchenzeiten 11.30–14 Uhr und 17.30–21 Uhr, So 11.30–20 Uhr

EICHSTETTEN

Weingut Hiss

Ein Wein ist die Komposition eines ganzen Jahres. Den Auftakt geben die ersten Frühlingstage, wenn am Kaiserstuhl die milden Winter der Sonne weichen. Dann beginnt ein reges Treiben am Weinberg. Um die Qualität der Böden zu pflegen und zu erhalten, verzichten Andreas und Alexandra Hiss, die das 1962 gegründete Gut 2008 von Christa und Karl Heinz Hiss übernahmen, auf Mineral- und

Kunstdünger und reichern die Erde mit eigenem Kompost an. So wird naturnaher Weinbau die beste Grundlage für die Trauben. In Kombination mit der nährstoffreichen Erde sorgt eine eingesäte Gräser- und Kräutermischung für eine natürliche Bodenstruktur.
Diese Form des integrierten Weinbaus sorgt für ein optimales Ökosystem für die Reben, das weder durch Herbizide noch durch Insektizide gestört wird. Eingriffe zum Pflanzenschutz beschränken sich nur auf Situationen, in denen es unbedingt notwendig ist. Sobald die Arbeit getan und der Boden vorbereitet ist, übernimmt die Natur und die Familie Hiss unterstützt nur noch hier und da durch gezielte Pflegemaßnahmen. Nach der Lese greift die Gutfamilie auf eine bewährte Winzerstrategie zurück: Soviel wie nötig, so wenig wie möglich. So gärt ein guter Teil der Weine spontan. Zum Beispiel Müller-Thurgau Wannenberg, der durch die Hefe Flora aus dem Weinberg bereits alles ins Fass mitbringt, was es für einen großartigen Wein braucht. Nah an der Natur sind auch Burgunder von Spät-, Weiss- bis Grauburgunder, die in hölzernen Barriquefässern gelagert werden. Was alle Weine gemeinsam haben, ist ihre vollkommen vegane Herstellung.

Hauptstraße 31, 79356 Eichstetten
07633/1236; weingut-hiss.de
info@weingut-hiss.de

Öffnungszeiten: Mo–Fr 10–12.30 Uhr und 14–18.30 Uhr, Sa 10–16 Uhr; Führungen nach Absprache

EC AMEX VISA

ELZACH

„Das Neun im ElzLand“ Hotel 9 Linden

„Klein. Fein. Fokussiert.“ Mit diesen drei Worten ist das kulinarische Konzept des Restaurants „Das Neun“ treffend auf den Punkt gebracht.
Konzentration auf das Wesentliche zeichnet die saisonale Frischeküche aus. Dabei kommt Baden auf den Teller und Heimat ins Glas.
Roastbeef vom Feinsten gibt es in verschiedenen Variationen, interessant komponiert wie etwa handgeschnittenes Tatar und der Roastbeef Burger. Vegetarier und Veganer genießen ebenso die volle Aufmerksamkeit des Teams – und das bereits beim Start in den Tag mit einem guten Frühstück vom Büffet.
Für alle Liebhaber süßer Leckereien kommen die Kuchen und Desserts von der hauseigenen Konditorei.
Und wer den Tag bei einem Cocktail entspannt ausklingen lassen will, ist mit der Buchung eines besonders modernen Gästezimmers sicher richtig. Für Gäste der ganzen Region stehen Restaurant und die Bar zur Verfügung, Reservierungen sind willkommen.
Ob morgens zum Sektfrühstück, tagsüber zum erfrischenden Getränk oder Cappuccino, zum Kaffee und Kuchen und ab 17 Uhr zum Abendessen.
Für kleinere Veranstaltungen und Tagungen bietet sich das helle, gemütliche „Zimmer 9“ an.

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

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

EC AMEX MC VISA

„ElzLand Hotel Pfauen“ – Restaurant mit Terrasse

Mit kreativer Frischeküche, leidenschaftlich gekocht, geschmackvoll verfeinert, liebevoll serviert – so verwöhnt das Team von Küche und Restaurant im Pfauen seine Gäste. Bekannt ist das Haus auch fürs genussvolle Basenfasten nach Wacker und für die vegane Küche. Schon zum Frühstück lockt der Weitblick im lichtdurchfluteten Restaurant und auf der Sonnenterrasse. Tagsüber und vor allem nach einer schönen Wanderung werden kleine Gerichte, Schwarzwälder Kirschtorte sowie Kuchen aus der hauseigenen Konditorei zum Erlebnis.
Immer mittwochs im Sommer lädt der Küchenchef zum Grill & Chill in seine Outdoor-Küche ein. Für Genießer und besondere Anlässe wird im mitternachtsblauen Salon das „Salon-Menü“ mit sieben köstlichen Gängen angeboten. Die „Stube“ ist ein gemütlicher, besonderer Ort, der mit viel Liebe zum Detail, präziser Handarbeit und historischen Fotografien aus Oberprechtal erschaffen wurde und zum Abendessen einlädt. Und für eine Auszeit zur Übernachtung oder zum Day-Spa ist keine Anfahrt zu kurz.

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

Öffnungszeiten: warme Küche ab 12.30–17 Uhr Tageskarte, Vesper, Kaffee und Kuchen; ab 18 Uhr Abendmenü

EC AMEX MC VISA

ELZACH

Gasthaus Hotel Kochschule Rössle

Ein Hoch auf den Mittagstisch – immer mehr Gaststätten und Restaurants öffnen erst am Abend. Genau das Gegenteil passiert im Rössle in Elzach. An sechs Tagen in der Woche können die Gäste aus der regulären Speisekarte auswählen. Zudem gibt es das sehr beliebte Küchenchefmenü, tolle Wild- und Fischgerichte und auch vegetarisch und vegan speisende Gäste kommen auf ihre Kosten, am Mittag wie am Abend.
Ein ausreichend großes Team in Küche und Service macht es dem Ehepaar Häringer möglich, nur einen Ruhetag in der Woche zu haben. Außer am Mittwoch finden jeweils bis zu 90 Gäste Platz. In der Sommerzeit gibt es noch eine beschattete Sonnenterrasse.
Die Küche kocht sehr saisonal und möglichst aus regionalen Zutaten. Frische und Kreativität sind garantiert. Das schmeckt man. Als Weinhotel im Weinsüden Baden-Württembergs finden sich viele tolle Tropfen auf der Weinkarte. Da ist es sinnvoll, eines der elf Zimmer im 2018 eröffneten Hotel zu buchen.

Das Frühstück wird mit eben so viel Hingabe zelebriert wie die Speisen im Restaurant. Und als ob das alles noch nicht genug wäre, findet Inhaber Manuel Häringer noch genügend Zeit, um seiner großen Leidenschaft, den Kochkursen nachzugehen.
In Manuels Kochschule lernen wissbegierige Hobbyköche alles über Fleisch und Saucen, Fisch- und Meeresfrüchte oder die vegetarisch und vegane Küche. Catering auf Restaurantniveau rundet das Angebot ab.
Familienfeiern, egal, ob im Restaurant, in der Kochschule oder in verschiedenen Locations, werden individuell besprochen, geplant und umgesetzt. Da aus Qualitätsgründen nur zwei Caterings pro Woche möglich sind, empfiehlt es sich, rechtzeitig anzufragen. Das Gasthaus Hotel Kochschule Rössle in Elzach hat sich einen tollen Ruf, sowohl bei potenziellen Mitarbeitern, als auch bei den Gästen erarbeitet. Gastronomie kann doch sehr gut funktionieren.

Hauptstraße 19
79215 Elzach
07682/212
roessleelzach.de
manuels-kochschule.de
manuels-catering.de
info@roessleelzach.de

Öffnungszeiten: täglich 11.30–22.30 Uhr, Küchenpause 14–17 Uhr; Nachmittagsgruppen auf Anfrage; Mi Ruhetag

EC MC VISA

EMMENDINGEN

Vinoteca

Seit mehr als 25 Jahren ist das Vinoteca im Herzen von Emmendingen eine kulinarische Institution. Neu beim Vinoteca-Erlebnis ist „The Chefs Selection“, erhältlich im Vinoteca-Onlineshop und aus dem Bedürfnis heraus entstanden, die in der kulinarischen Philosophie verwurzelte Leidenschaft und Kultur für Lebensmittel und Rohstoffe zu teilen und weiterzugeben.
Gastgeberin Maria Laterza und ihr Personal pflegen die Leidenschaft für die Gastronomie, indem sie ihre Gäste mit der ganzen Aufmerksamkeit empfangen, die sie verdienen. In der Küche überzeugt Chefkoch Vincenzo Gargiulo mit einem kulinarischen Stil, der es ermöglicht, jeden einzelnen Bissen zu schätzen und zu genießen. Seine Fähigkeiten sowie Verwendung erlesener Zutaten und Rohstoffe laden die Gäste ein auf eine Reise voller aufregender Aromen und Empfindungen. Zum gastronomischen Angebot der Vinoteca gehört auch die Pinsa Romana. Ein Teig aus einer Mehlmischung, schmackhaft, knusprig und duftend, ergänzt durch die besten Gewürze, zubereitet von den geschickten Händen von Anna Laterza. Abgerundet wird das Angebot von Maria Laterzas sorgfältig ausgewählten Weinen.

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

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

EC AMEX DC MC VISA BZ

LEGENDE

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

ENDINGEN

Kirschencafé

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

Kuchen und Torten laden zum Schlemmen ein; für den kleinen Hunger findet sich ab 17 Uhr etwas auf der Vesperkarte. Zwischen Obstbäumen, in unverwechselbarer Lage direkt am Kaiserstühler Radrundweg liegt zudem der gemütliche und komfortable Wohnmobilgarten mit 50 schön gepflegten Stellplätzen.
Und ab sofort gibt es auch Ladesäulen für Elektroautos.

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

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

EC

Gasthaus Ochsen

Seit Jahrzehnten verwöhnt Familie Haßler ihre Gäste mit gutbürgerlicher, ehrlicher Küche im Gasthaus Ochsen in Königschaffhausen mit hauseigener Metzgerei.
„Bei uns kocht der Chef noch selbst“, im Sommer im lauschigen Innenhof, im Winter am warmen Kachelofen - es wird serviert, was die Region im Wechsel der Jahreszeiten zu bieten hat. Klar liegt das Hauptaugenmerk des Hauses auf

leckeren Fleischgerichten. Vorneweg gibt es eine Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle oder Marktklösschen. Danach schmecken Beef Tatar, ein Ribeye-Steak, ein Cordon Bleu vom Kalb oder auch ein saures Leberle.
Ein täglich wechselnder Mittagstisch, die alljährlichen Rinderwochen (Februar und März), das bekannte Hoffest (zweites Wochenende im August) und die Silvesterparty runden das gastronomische Angebot des Ochsens ab.
Zusätzlich bietet der historische Festsaal oder das separate Kaminzimmer ausreichend Platz für Veranstaltungen jeglicher Art bis zu 140 Personen. Der hauseigene Partyservice liefert Speisen für Anlässe außer Haus.
Das angrenzende Gästehaus verfügt zudem über fünf neu renovierte Gästezimmer.

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

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

EC MC VISA

FOTO: MAGDALENA BUJAK (ISTOCK.ADOBE.COM)

Vegane und vegetarische Varianten finden immer mehr Zuspruch.

LAHR

„Genussmanufaktur burger“

Die „Genussmanufaktur burger“ ist eine ausgesuchte und 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 ausgesuchte Rohstoffe verwendet.
So zählt das Feinschmecker-Magazin das Café zu den 250 besten in Deutschland, auch wegen seines weit über die deutschen Grenzen hinaus 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

EC MC VISA

Cappuccino Bar

Kaffee- und Teegenießer aufgepasst: Die Cappuccino Bar, zentral am Lahrer Marktplatz gelegen, verwöhnt mit ausgesuchten Kaffeespezialitäten und der großen Auswahl von mehr als 30 verschiedenen Teesorten. Im Sommer lassen sich die Gäste in Strandkörben

unter Palmen die Cocktails schmecken oder genießen die edlen Tropfen aus badischen wie internationalen Lagen. Jeden Tag lädt die Cappuccino Bar morgens zu einem stärkenden Frühstück ein – und wenn der kleine Hunger nagt, stehen Snacks und Kuchen bereit.
Alle Speisen und Getränke gibt es auch zum Mitnehmen. Abends wird den Gästen mit regelmäßigen Grillfesten oder Club-Night-Konzerten jede Menge Unterhaltung geboten.

Am Marktplatz 3, 77933 Lahr
07821/9961309
cappuccino-lahr.de
info@cappuccino-lahr.de

Öffnungszeiten: Mo–Sa ab 8 Uhr, Sonn- und Feiertage ab 10 Uhr

EC MC VISA

LAHR

Schlemmertreff Lahr

Mit gutbürgerlicher Küche, regional orientiert, punktet der Schlemmertreff bei seinen Gästen.
Ob neben der reichhaltigen Speisekarte nun die drei täglich wechselnden Mittagsmenüs, der Snack für zwischendurch oder die Auswahl an knackigen

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

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

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

EC AMEX DC VISA

Viet-Quan

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

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

Kaiserstraße 7
77933 Lahr
07821/5499643
ntt_4ever@yahoo.de

Öffnungszeiten: : Mo– Sa 11.30–14.30 Uhr und 17.30–21.30 Uhr, So 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 Gaumenschmaus im Zarko, 2019 im Wettbewerb

„Schönstes Gasthaus" mit der höchsten Prämierung ausgezeichnet. Das Restaurant 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 Personen 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

EC MC VISA

Webers Ölmühle GmbH
Großhandel für Lebensmittel
www.webers-oelmuehle.de
Mahlberg-Orschweier
Telefon 07822/789020
Partner für Gastronomie und Vereine

RHEINHAUSEN

Hotel-Restaurant Werneths Landgasthof Hirschen

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

Speisen, saisonale Spezialitäten wie frischer Spargel und Pfifferlinge ebenso wie badische Gerichte (Sauerbraten und Grillplatte). Mittagstisch wird für 10,50 Euro angeboten. Im Weinkeller lagern zahlreiche regionale Tropfen. Das kann bei kaltem Wetter im beheizten, mediterranen Wintergarten und im Sommer auf der schönen Gartenterrasse genossen werden. Für Feierlichkeiten aller Art (bis 250 Personen, auch Busgruppen) bietet der Hirschen den passenden Rahmen.

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

Öffnungszeiten: Mo, Mi–Sa 11.30–14 und 18–22, Sa bis 23 Uhr, So 11.30–14.30 und 17–21 Uhr

EC MC VISA

RIEGEL

Riegeler Hof

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

Mit badischen und internationalen Köstlichkeiten weiß die Küche, den Gesamteindruck des Hauses noch weiter zu unterstreichen.
Saisonal geprägt ist die Speisekarte, auf der feine Fischgerichte ebenso ihren Platz haben wie bewährte Klassiker. Die aktuelle Speisekarte ist auf der Homepage zu sehen.
Reichhaltig präsentiert sich auch die Weinkarte, auf der ausschließlich Kaiserstühler Weine zu finden sind. Und auch das Bier kommt aus der Region aus Riegel oder Schmieheim.
Separate Nebenräume für Anlässe aller Art stehen ebenfalls zur Verfügung.

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

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

SASBACH

Vespercafé-Bierhäusle

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

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

Habsburgerstraße 18, 79361 Sasbach
07642/9259821
vespercafe-bierhäusle.de
info@vespercafe-bierhäusle.de

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

RUST

Ammolite – The Lighthouse Restaurant

Das Feinschmeckerrestaurant „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ im 4-Sterne Superior Hotel Bell Rock des Europa-Park, das mit zwei Michelin-Sternen und drei Hauben von Gault Millau ausgezeichnet ist, zählt zu den 50 besten in Deutschland und hat sich fest in der gastronomischen Spitzenszene etabliert.
Peter Hagen-Wiest setzt auf eine in ihrem Grundcharakter bodenständige Küche, abwechslungsreich interpretiert und geschmacklich erstklassig umgesetzt, mit kreativer Raffinesse und Liebe zum Detail.
Die Karte vereint Einflüsse der klassischen, mediterranen und internationalen Schule, den Saucen kommt dabei stets eine besondere Rolle zu. Sie sorgen für ein perfektes Zusammenspiel der Aromen am Gaumen, konzentriert auf das Wesentliche: Die Essenz des Geschmacks.

Als Beispiel nennt Peter Hagen-Wiest Kaisergranat mit Morchel und Erbse.
Schon beim Betreten des mit 36 Plätzen ausgestatteten Restaurants spüren die Gäste die besondere Atmosphäre.
Zeitlos moderne Architektur trifft auf elegantes Interieur, das von Aubergine und Silbertönen geprägt ist.
Durch die sorgfältige Auswahl an Zutaten spricht das „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ Gäste mit gehobenem Anspruch an, die Wert auf Qualität und Originalität bei der Zubereitung der Speisen legen.
Mittags-Tipp: Das „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ ist am Sonntag auch von 12 bis 14 Uhr geöffnet.

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

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

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 Brunch jeden Sonntag ab 11 Uhr an. In der Bubba Svens Sportsbar können auch Nicht-Hotelgäste gemütlich den Abend ausklingen lassen: darf es vielleicht eine Partie Billard, Darts oder Tischkicker sein? Waschechte Fußballfans kommen hier auf ihre Kosten, denn Fußballspiele werden live übertragen. Das Midsommar-Havnfest gibt es gleich an zwei Wochenenden: 16.–18.6. und 23.-25.6. am See zwischen Krønasår und Rulantica. Ein kulinarisches Spektakel mit Livemusik. Der Eintritt ist frei und die Gäste können genüsslich die Sommersonnenwende erleben.

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

Öffnungszeiten: Restaurant täglich 18–22 Uhr; Sportsbar täglich 18–24 Uhr

EC AMEX MC VISA

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

Staunen versetzt. Die Eatrenalin Experiences 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 genießen ein perfekt orchestriertes Arrangement bestehend aus visuellen, akustischen, olfaktorischen, gustatorischen und haptischen Elementen.
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
info@eatrenalin.com
eatrenalin.de

Öffnungszeiten: Do–Mo 17–1 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: 1. Mit frischen Zutaten arbeiten. 2. Im Einklang der Jahreszeiten bleiben. Seine Empfehlungen reichen von Thunfischvariationen über Wachtelbrust bis hin zum Kabeljau und 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. „Fisch-Ahoi“ heißt das neue Menü in den Sommermonaten. Dieses exklusive Arrangement genießen die Gäste in den Booten auf dem See zwischen Hotel Kronasar und Rulantica.

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

EC AMEX MC VISA

SCHUTTERTAL

Lieberatsberg-Stuben

Seit fünf Jahrzehnten wird in den Lieberatsberg-Stuben beste Küche in einer traditionellen, sehr authentischen Umgebung und in einer faszinierenden Landschaft geboten. Heute verwöhnt das Team von Inhaber Hermann

Griesbaum jun. und seiner Familie mit einer reichhaltigen, gutbürgerlichen Speisekarte. Auf der Karte finden sich Gerichte mit Fleisch aus eigener Schlachtung. Zu den Speisen wird das leckere Bauernbrot aus eigener Herstellung gereicht. Am Sonntag überzeugt die Spezialitätenkarte, an Feiertagen werden die Gäste mit besonderen Schmankerln verwöhnt. Dank seiner Lage ist das kinderfreundliche Landgasthaus Ausgangspunkt oder Ziel für Wanderungen. Auch für Familienfeste empfiehlt sich das Haus mit einem anspruchsvollen Catering.

Lieberatsberg 2, 77978 Schuttertal
07826/719, Fax 966897
lieberatsberg-stuben.de

Öffnungszeiten: tägl. ab 11 Uhr, Mo+Do Ruhetage

EC

SIMONSWALD

Hotel Gasthof Engel

Seit 1512 ist die Familie Schultis im Besitz des Engels. Das Motto von Küchenmeister Georg Schultis-Wagner (11. Generation) heißt: „Sterne kommen, Sterne gehen, der Engel leuchtet jedem, der vorbeikommt."

Jedes Gericht hält das Versprechen und der kulinarische Kalender macht Appetit auf mehr. März und April bieten Fischgerichte, Mai und Juni Spargelspezialitäten, Juli und August – vom Damhirsch, September - Januar sind Wildwochen. Kulinarische Weinproben gibt es unter dem Motto „Kochlöffel trifft Korkenzieher". Neu ist die ebenerdige Gartenterrasse; das Restaurant ist zudem rollstuhlgerecht. Bei Hochzeiten, Festen, Tagungen ist das Team für die Gäste da.

Obertalstraße 44, 79263 Simonswald
07683/271, Fax 1336
hotel-engel.de, info@hotel-engel.de

Öffnungszeiten: : Mi–Sa ab 17.30 Uhr, Sonn- und Feiertage durchgehend geöffnet; Mo + Di Ruhetage

EC

TENINGEN

Schlosscafe Heimbach

Mit dem Erwerb des Schlosscafes im Teninger Ortsteil Heimbach erfüllten sich die Familien von Maik und Robert Delling – beide mit zwei Jahrzehnten Gastronomieerfahrung - einen Traum. Und diesen leben sie, wie jeder Gast sehr angenehm erfahren kann. In modern eingerichteten Räumen, die eine freundliche und warme Atmosphäre ausstrahlen, oder im Sommer auf der schönen Terrasse werden zahlreiche badische und internationale Speisen serviert. Dabei setzt Küchenchef Maik Delling auf Frische bei Verzicht auf Zusatzstoffe . Heimische, oft selbst gesammelte Wildkräuter werten die Gerichte im Frühjahr auf. Und auch die Auswahl an frischem Fisch ist beachtenswert. Besonders stolz ist das Team auf die hausgemachten Kuchen und Torten. Und wer beim Essen darauf achten muss: Im Umgang mit Lebensmittelallergien verfügen die Mitarbeiter im Schlosscafe über ein großes Wissen. Und auch die vegane Küche hat hier ihren Stellenwert.
Regional bestimmt ist auch die Weinkarte mit Tropfen etwa vom Bioweingut Hügle aus Heimbach oder dem Weingut Weber aus Ettenheim. Aber auch internationale Gewächse werden ausgeschenkt. So ist das Schlosscafe eine geeignete Adresse für jeden Anlass. Veranstaltungen werden professionell organisiert, die Leckereien können auch mit nach Hause genommen werden. Und die Einkehr bei einer Wanderung in der idyllischen Umgebung ist ein zwingendes Muss.

Ostman-Ulm-Straße
79331 Teningen-Heimbach
07641/7377
schlosscafe.info
info@schlosscafe.info

Öffnungszeiten: Di–So 11–22.30 Uhr, Mo Ruhetag

EC MC VISA

WALDKIRCH

Winzergenossenschaft Buchholz/Sexau

Wer sich und seinen Lieben ein besonderes Weinerlebnis gönnen möchte, dem sei ein Besuch in Buchholz empfohlen. Seit 55 Jahren erzeugen hier die Buchholzer und Sexauer Winzer ausdrucksstarke Weine. Mittlerweile zählt die WG Buchholz/Sexau 64 Mitgliedswinzer, deren Erfolgsübersicht sich sehen lassen kann. Die lichtdurchflutete Vinothek wurde vor zwei Jahren in die Liste der 30 schönsten Vinotheken in Deutschland aufgenommen, im Jahr zuvor gab es den Staatsehrenpreis Wein und Sekt des Landes Baden-Württemberg. Angebaut werden neben den Spätburgunder- und Weißburgundertrauben auch Müller-Thurgau, Ruländer, Kerner, Riesling, Muskateller, Gewürztraminer und Sauvignon Blanc. Kennen lernen können Weinliebhaber das Angebot bei thematischen Weinproben in der ausgezeichneten Vinothek, bei gutem Wetter auf der Loggia oder unter der Pergola, immer mit Sicht auf den Buchholzer Rebberg. Die außergewöhnliche Atmosphäre ist ebenso ein Genuß im Liegestuhl mit einem Gläschen Wein, beim Verzehr des im Rucksack mitgebrachten Vespers.

Die jederzeit durchführbaren Weinerlebnistouren vereinen Genuss- und Wanderfreude: In der Vinothek können sich Genießer mit zwei Flaschen Wein, Gläsern, Weinknabberle und Tourenkarte, die sie durch den Buchholzer oder Sexauer Weinberg führt, eindecken. Unterwegs ist an 15 Stationen das (Wein-) Wissen der Gäste gefragt. Im Laufe der Tour (Dauer ca. drei Stunden) bieten sich immer wieder traumhafte Ausblicke.

Burgunderweg 1
79183 Waldkirch-Buchholz
07681/24646
Buchholzer-weine.de
wg@buchholzer-weine.de

Öffnungszeiten: Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–16 Uhr; April–Oktober Sa 9–17 Uhr

EC AMEX MC VISA D

WALDKIRCH

Restaurant-Hotel zum Storchen

Im Herzen der Città Slow Waldkirch befindet sich hinter historischer Fassade das familiengeführte Restaurant Hotel Zum Storchen. Hier kochen Christoph Trienen und seine Küchenmannschaft eine kreative, deutsche Küche mit internationalen Einflüssen. Wichtig ist der respektvolle und nachhaltige Umgang mit regionalen, saisonalen Produkten. Ob sich die Gäste für den „Storchenhappen", die Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit Curry, den Hirschrücken mit gebratenen Waldpilzen und Roter Bete oder den Ofenschlupfer mit Quitte entscheiden, das Serviceteam freut sich darauf, Sie zu verwöhnen. Die Räumlichkeiten lassen sich hervorragend für kleine Feiern, Geschäftsessen oder Seminare nutzen. In der Gaststube kann man, in gemütlicher Atmosphäre, den Köchen beim Werkeln zuhören. In dem stilvoll eingerichteten Raum „Kandel" sind die Gäste ungestört, und im über den Dächern Waldkirchs gelegenen Raum „Kastelburg", mit schöner Aussicht auf die Kastelburg, wird die Tagung sicher zum Erfolg.
Astrid Trienen-Federspiel lädt zum „natürlich wohlfühlen" in die mit ökologischen Materialien ausgestatteten Hotelzimmer ein. Der Rotkalk-Putz aus der Region sorgt für ein besonderes Raumklima, Naturholzböden aus Schwarzwälder Eiche und unbehandelte Textilien sind ideal für Allergiker. Das harmonische, warme Design im Haus sowie die kleine Sauna mit Panoramafenster und Blick auf die Kastelburg, lassen den Alltag vergessen und zur Ruhe kommen.

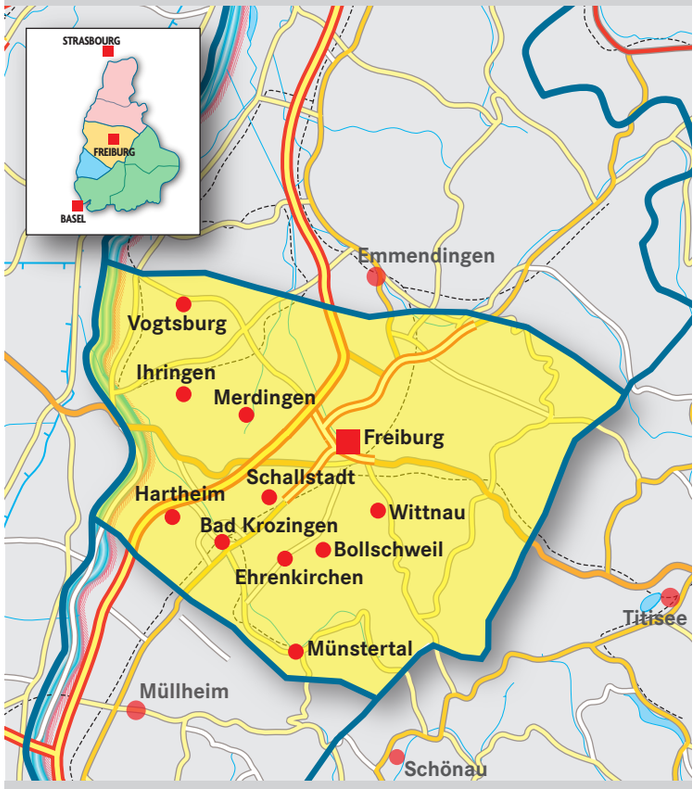
Leitgedanke ist die Nachhaltigkeit: regionale und saisonale Produkte, ein Blockheizkraftwerk und eine Photovoltaikanlage, die das Haus energiesparend versorgen, Materialien, die für alle optimal verträglich sind, aber auch ein freundschaftlicher, herzlicher Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Das wird weitergeführt: Hinter dem Storchen werden im Frühjahr 23 Wohlfühl-Appartements eröffnet. Zwei Tagungsräume sowie eine großzügige Lobby runden den neuen Gebäudekomplex ab.

Lange Straße 24
79183 Waldkirch
07681/4749590
Fax 4749599
zum-storchen-waldkirch.de
info@zum-storchen-waldkirch.de

Öffnungszeiten: Mo–Sa 17–22 Uhr, So Ruhetag

EC AMEX MC VISA

ÜBERSICHT FREIBURG UND UMLAND



BZ-Grafik/asc

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 jeder Gast wohlfühlt.
Dabei ist die Auswahl groß, beginnend mit einer reichhaltigen Frühstückskarte, einem täglich wechselnden Mittagstisch und einer feinen Auswahl an leckeren Gerichten aus der badisch-saisonalen Küche.

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.
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.

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

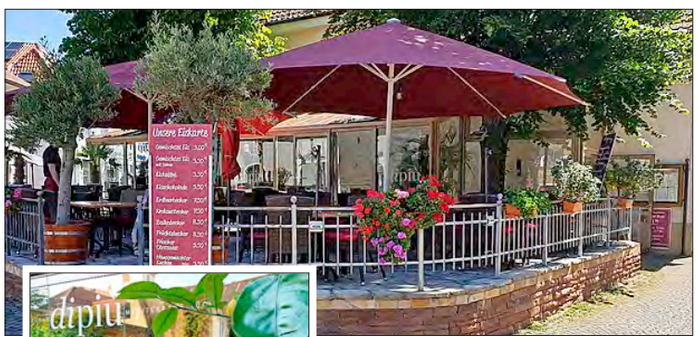
Kemsstraße 24
79189 Bad Krozingen
07633/9294789
der-leckerladen.de
info@der-leckerladen.de

Öffnungszeiten: Di+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

BAD KROZINGEN

Restaurant „dipiù“ Bad Krozingen



Das Restaurant „dipiù“ lädt seine Gäste zum gemütlichen Verweilen und Entspannen ein. Hier genießen sie raffinierte Mittelmeer-Küche von Tapas bis hin zum Menü für gehobene Ansprüche, hausgemachte italienische Pasta wie von der Nonna, herzhafte Rotweine und abgerundete Weißweine, regionale Gerichte sowie Kaffee und selbstgemachte Kuchen. Das elegante und doch gemütliche, modern-mediterrane Ambiente hat zu jeder Jahreszeit seinen ganz eigenen Reiz. Für den Sommer steht ein großzügiger Außenbereich zur Verfügung und im Winter lässt es sich im lichtdurchfluteten Wintergarten gut aushalten. Zu den Empfehlungen des Hauses gehören die mediterrane Fischsuppe, 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

EC MC VISA

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 badischer Gastfreundlichkeit 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: das am Tisch tranchierte Chateaubriand mit vielfältigen saisonalen Beilagen oder die Variationen von Spargel und Erdbeeren.

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 100550
edenhotels.de
info@edenhotels.de

Öffnungszeiten: täglich 7–22 Uhr; Di Ruhetag

ARAL EC AMEX MC VISA

BAD KROZINGEN

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

EC MC VISA ARAL

Mijo Café Lounge

Wohin am Wochenende? Fahrradtour, aber wo Pause machen? Den lauen Abend genießen mit Weinchen und Schneigerle? Mal wieder brunchen wär toll. Da hätten wir was: Das Café Mijo liegt malerisch eingebettet zwischen

Wiesen und Feldern. In der Café-Oase mit Charme lässt sich die Zeit vergessen, das junge Team bietet viel Selbstgemachtes für jeden Geschmack. Ob Straussikarte mit Flammkuchen oder Wurstsalat, die wechselnd frische, junge Wochenkarte oder die Burger XXL an Feiertagen, dazu selbstgemachte Limos, Kuchen von Boma, Longdrinks, Wein und Bier aus der Region oder Portugal, hier kommt kein Genuss zu kurz.

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

Öffnungszeiten: Mi–So 11–22 Uhr, um Reservierung wird gebeten

BOLLSCHWEIL

Dorfgasthaus „bolando“

Als Genossenschaft wird das etwas andere Dorfgasthaus geführt. Frische und saisonale Genüsse der klassischen badischen Küche, ein täglich wechselndes Spezialgericht bis hin zu internationalen Variationen finden sich hier.

Dienstags lockt die Küche mit einem Traditionsgericht: frischer Rinderleber mit Brägele und Salat. Überhaupt macht die Speisekarte Appetit, häufiger einzukehren, um aus der Qual der Wahl ein angemessenes „Heute nehme ich ...“ zu machen. Da findet der Freund herzhafter Fleischspeisen – besonderes Augenmerk wird auf die schonende Verarbeitung von Wild gelegt – ein ebenso attraktives Angebot wie Vegetarier. Ein Renner ist der Bolando-Veggieburger mit Ziegenkäsetaler, Feigensenfsauce und Süßkartoffelpommes. Ein besonderes Ambiente bietet das auf zwei Stockwerken in der umgebauten Scheune eines ehemaligen Bauernhauses eingerichtete

Gasthaus durch die Verbindung vorhandener alter, rustikaler Bausubstanz mit modern ausgerichteter Innenarchitektur. Ein Nebenraum im Obergeschoss bietet zum Feiern Platz für bis zu 20 Personen, aber auch Feiern mit bis zu 80 Personen sind im „bolando“ möglich. Und vergessen wir nicht den kulturellen Genuss: Regelmäßig gibt es Konzerte und Veranstaltungen im „bolando“.

Leimbachweg 1
79283 Bollschweil
07633/9599910
bolando.de
info@bolando.de

Öffnungszeiten: Di–Sa, 17–22.30 Uhr, Sonn- und Feiertage 12–22.30 Uhr, warme Küche jeweils bis 21.30 Uhr

EC MC VISA

Gasthaus zum Rössle

Das Traditionshaus überzeugt durch aufrichtige Landhausküche, geprägt von der saisonalen und abwechslungsreichen Speisekarte. Die Gerichte, die besondere Atmosphäre sowie Weine von bekannten Weingütern wie Dörflinger, Heinemann, Herbster, Ruser oder Salwey tragen dazu bei, dass die Gäste

sich wohl fühlen. Im Sommer genießt man den Service auch gerne im schönen Garten an der Möhlin. Das Rössle empfiehlt sich mit seinen komfortabel und gemütlich eingerichteten Gästezimmern für einen längeren Aufenthalt. Familienfeiern bis 100 Personen sind möglich; ein Catering-Service wird auch angeboten.

St. Ulrich 11, 79283 Bollschweil
07602/252, Fax 920139
gasthausroessle.de
d.sumser@t-online.de

Öffnungszeiten: Do–So ab 17 Uhr, feiertags geöffnet; Gruppen ab 20 Personen auch nach Vereinbarung

EHRENKIRCHEN

Adler Offnadingen

Genießen auf badisch – das Team im Adler Offnadingen freut sich, die Gäste herzlich zu begrüßen.
Die Speisen werden frisch, saisonal und regional zubereitet. Natürlich werden bei der Auswahl auch Vegetarier fündig.

Das Gasthaus Adler bietet ein vielfältiges Angebot von renommierten Weingütern aus der Region an.
Der gemütliche Garten wartet auf sonnige Temperaturen.

Dorfstraße 1
79238 Ehrenkirchen–Offnadingen
07633/3332
adler-offnadingen.de
info@adler-offnadingen.de

Öffnungszeiten: täglich ab 18 Uhr, So 11.30–14.30 Uhr und 17.30–22 Uhr; Mo letzter Di im Monat Ruhetag

EHRENKIRCHEN

Bären Norsingen

Seit mehr als 35 Jahren wird der Bären an der Bundesstraße, nun bereits in zweiter Generation, von Familie Siebler geführt. Nach Vater Hans-Peter knüpfen Sohn Stephan Siebler mit Ehefrau Sabine Siebler an die gute badische Lebensart

des Hauses mit stets frischen und saisonalen Gerichten an. Mittlerweile hat die Familie das Angebot nach einem sehenswerten Umbau erweitert. Nun können Kulinariker hier italienische Spezialitäten und Weine, Käse, Wurst und Antipasti sowie Güter des täglichen Bedarfs wie Mehl, Milch, Öl, Eier, Getränke und frisch gebackenes Brot kaufen. Dabei werden überwiegend Bioprodukte angeboten.

Bundesstraße 30
79238 Ehrenkirchen-Norsingen
07633/3139
baeren-norsingen.de
baeren-norsingen@t-online.de

Öffnungszeiten: Feinkostladen Di–Fr 9–13 und 15–18 Uhr, Sa 8.30–13 Uhr; Restaurant Mi–So ab 18 Uhr

EC MC VISA

„Der Kaiser" – Bäckerei, Café & Restaurant

Der Name ist Programm – im Café „Der Kaiser" in Ehrenkirchen können die Gäste den ganzen Tag über kaiserlich genießen. Das mit 80 Innen- und 80 Außensitzplätzen ausgestattete Café in modernem Ambiente und mit herrlichem Panoramablick auf den Schwarzwald empfiehlt ein vielfältiges gastronomisches Angebot mit hohem Qualitätsanspruch. Werktags gibt es bereits ab sechs Uhr morgens ein ausgewogenes, reichhaltiges Frühstück mit Brötchen ofenfrisch aus „Kaisers Gute Backstube". Für den kleinen Hunger zwischendurch stehen herzhafte Snacks auf der Karte. Der Mittagstisch überzeugt mit drei frisch zubereiteten Gerichten sowie mit Suppe und knackigen Salatvariationen. Besonders beliebt sind die Pastagerichte mit Nudeln aus eigener Herstellung. Am Nachmittag verführen die leckeren Kuchen und Torten, ofenfrische Snacks und die Artisanepizza zu kaiserlichem Genuss. An Sonn- und Feiertagen stimmen sich die Gäste bei einem reichhaltigen Frühstücksbrunch am Tisch auf einen entspannten Tag ein. Bei schönem Wetter lockt die großzügige Außenterrasse viele Gäste an. Eine Reservierung wird empfohlen.

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

Öffnungszeiten: Mo–Fr 6–18.30 Uhr, Sa 6.30–18 Uhr, Sonn- und Feiertag 7.30–18 Uhr

Indisches Restaurant Devi

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

da macht es Spaß, zu genießen. Gern gewählt werden im Devi die exotischen Curry-Spezialitäten, der Schärfegrad wird vom Gast bestimmt. Da müssen auch alle, die erstmals ein indisches Restaurant besuchen, nicht bange sein: Das Personal berät sachkundig bei der Speisenauswahl und der Wahl der Getränke. An warmen Tagen bietet die Panoramaterrasse rund 40 Gästen Platz zum Genießen und Entspannen.
Für Veranstaltungen außer Haus ab 15 Personen steht ein Lieferservice bereit.

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

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

EHRENKIRCHEN

Krone – das Gasthaus

„Herzliche Gastlichkeit. Gestern. Heute. Immer." Mit dieser Vision werden die Gäste im historischen Gasthaus Krone begrüßt. Die Krone gehört zum Traditionsunternehmen Kaisers Gute Backstube. Seit 1948 befindet sich die Qualitätsbäckerei in Familienhand. Tradition und Qualität werden in der Krone fortgeführt: Die Krone bietet die

typisch badische Küche mit ausgesuchten regionalen Weinen bei herzlicher Gastlichkeit in schönem historischen und auch modern anmutendem Ambiente. Das Kronenteam legt größten Wert auf hohe Qualität, frische, gesunde und regionale Speisen sowie hervorragenden Service.
Die Speisekarte bietet badische Klassiker teilweise neu interpretiert. Auch der ernährungssensible Gast findet leichte vegetarische (teilweise vegan möglich) Alternativen.
Besonders hervorzuheben ist die schöne Weinkarte mit renommierten badischen Weingütern.

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

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

Öffnungszeiten: Do–Sa ab 17.30 Uhr, So 12–14 Uhr und ab 17.30 Uhr

FREIBURG

Ristorante Pinseria Antonellos Weinberg

Wer Lust hat auf authentische, italienische Küche: Inhaber und Chefkoch Antonello Medoro lädt in seinem gemütlichen Lokal mit 80 Plätzen (im Garten ca. 50 Plätze) ein, sich von der leidenschaftlichen Küche des Süditalieners verwöhnen zu lassen.

Wer Pizza sucht, hat bei Medoro kein Glück. Er setzt auf eine Vielzahl an Pastagerichten sowie Spezialitäten wie etwa Ravioli mit Trüffel, Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch und Vitello Tonnato (spezielle Speisen an Festtagen ergänzen das Angebot). Zudem gibt es eine reiche Auswahl an Pinsa Romana, einem traditionellen Teiggericht, dessen Ursprung bis in die Zeit Römischen Reichs zurückgeht und so etwas ist wie ein leckerer Doppelgänger der Pizza.

Hauptstraße 70, 79104 Freiburg
0761/70773073; in_veritas@gmx.de

Öffnungszeiten: Di–Sa 17–23 Uhr, So 12–14.30 und 17–23 Uhr; Mo Ruhetag

EC MC DC VISA

Walters Hofcafé Opfingen

Hoch oben am Tuniberg, zwischen Weinbergen und Obstgärten, direkt vor den Toren Freiburgs, bildet das Hofcafé einen Genussgipfel. Im saisonal geöffneten Hofcafé mit idyllischem Innenhof und Sonnenterrasse werden die Gäste mit hausgemachten Kuchen und Torten, Kaffeespezialitäten und badischen Köst-

lichkeiten verwöhnt. Fruchtige Weine, prickelnder Sekt, Liköre, Edelbrände und Fruchtsäfte aus eigener Erzeugung können die Gäste in herrlicher Umgebung genießen. Frische Spargelgerichte sind ein Highlight im Frühjahr. Aktuelle Informationen und Veranstaltungen finden sich auf der Homepage.

Wippertskirch 2
79112 Freiburg-Opfingen
07664/1396
ferienhof-walter.de
info@ferienhof-walter.de

Öffnungszeiten: bis 23.7. Mi+Do 14–20 Uhr, Fr 12–20 Uhr, Sa+So 12–19 Uhr; Mo+Di Ruhetag

EC

FREIBURG

Restaurant Cross-over im Hotel Schloss Reinach

Die Welt in einem Restaurant erleben und sich dabei richtig verwöhnen lassen – das ist kulinarisches Chillen auf hohem Niveau.
Küchenchef René Büscher und Souschef Oliver Fritzsche laden ihre Gäste ein auf eine Weltreise der Speisen und kochen die Gerichte – nomen est omen – Cross-over; oder um es literarisch abgewandelt zu sagen: in 80 Speisen um die Welt.
Das ambitionierte Küchenteam schafft es, den internationalen Spezialitäten jeweils eine ganz individuelle Note zu verleihen.
Passend international für eine gelungene Weltreise ist die Getränkeauswahl im Cross-over. Dabei hilft Serviceleiter und Sommelier Adriano Personé kenntnisreich bei der Auswahl. Ob regionales Bier, badisches Viertele oder gerne auch ein guter Bordeaux im Offenausschank, hier findet jeder etwas für seinen Geschmack.

Das alles genießen die Gäste in einem farbenfrohen und stylischen Interieur zwischen Holzbalken und Lehmwänden. Also, Tisch reservieren und schon kann die kulinarische Weltreise in Freiburg-Munzingen beginnen.

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

Öffnungszeiten: Di–Sa 12–21 Uhr (durchgehend warme Küche); Ruhetage So+Mo

EC AMEX MC VISA

„Die Kaiserin“ in der Basler Straße und am Güterbahnhof

„Die Kaiserinnen“ gehören zu Kaisers Gute Backstube und bieten ihren Gästen eine einzigartige Mischung aus Backwarenvielfalt, Kaffeekultur und Restaurant. Kaiserlich genießen lässt es sich von morgens bis abends: In den „Kaiserinnen“ können die Gäste ausgiebig

frühstücken. Mittags bietet das Konzept seinen Gästen einen wechselnMittagstisch sowie Lunch- und Salatboxen auch „to go“. Für genußvolle Pausen sorgen warme und kalte Snacks. Die feinen Kuchen und Torten versüßen den Nachmittagskaffee. An Sonn- und Feiertagen stimmen sich die Gäste bei einem reichhaltigen Frühstücksbrunch am Tisch auf einen entspannten Tag ein.

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

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

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

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

FREIBURG

„KochSuite“

Nicht nur Liebe geht durch den Magen. Ein gutes Essen hilft auch dabei, geschäftliche Termine erfolgreich zu gestalten. Dabei geht es in der „KochSuite“ um so viel mehr als nur noch um den rein kulinarischen Genuss. Hier wird schon die Zubereitung im Kreise von Geschäftspartnern, von Freunden oder den Liebsten zelebriert.
Die „KochSuite“ bietet dabei Platz für alle mög-

eigenen Kochkünste verfeinern, die Auswahl an Kochkursen ist groß.

lichen Veranstaltungen von der Tagung mit Mehrgängemenü über Teamcookings bis zum individuellen Kochevent. Das Rezept dahinter von Christina Hasenaug: Gemeinsam kochen und genießen macht hier großen Spaß. Und dabei gibt es noch jede Menge Tipps und Tricks, in der Küche zu brillieren. Das Angebot ist vielfältig:

- **Kochkurse:** Vom Nudelvergnügen über BBQ bis zum Wellness- oder Sportler-Kochkurs, hier können Teilnehmerinnen und Teilnehmer ihre
- **Tagungen:** Eine großzügige Tagungs- und Veranstaltungsküche mit angeschlossenen Konferenzräumen und ausgezeichnetem Catering, alles hell gehalten, modern und stylisch, bietet den idealen Ort, sich aufeinander einzulassen.
- **Eventküche:** Ein Koch-Event mit Key-Account-Kunden, zur Team-Building-Veranstaltung, als Geburtstagsfeier oder den Junggesellenabschied: Die „KochSuite“ ist der perfekte Ort, um mit bis zu 35 Personen zu feiern.

Hermann-Mitsch-Straße 17
2. OG (Eingang beim Mini-Zentrum)
79108 Freiburg
0170/2143460
Kochsuite-freiburg.de
hallo@kochsuite-freiburg.de

Ganter Brauereiausschank

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

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

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

Öffnungszeiten: täglich 10–24 Uhr, warme Küche 11–24 Uhr

EC DC MC VISA

Café Liebes Bisschen

Von wegen, nur ein „Bisschen“ – Katrin Geisthövel bietet jede Menge. Und für jeden ist etwas dabei, ob Fleisch, Fisch, Veggie, vegan oder glutenfrei. Beginnend ab 9 Uhr mit dem Frühstück – ab 12 Uhr das Spätstück- wird eine qualitativ

anspruchsvolle und abwechslungsreiche regionale Küche geboten. Dabei wird das Essen auch geliefert, ein Cateringservice rundet das Angebot ab. Service also der perfekten Art. Aber weil das bisschen Mehr hier zelebriert wird, werden die Speisen mit frischen Blüten geschmückt. Das Café kann abends für 30 bis 60 Personen auch angemietet werden.

Komturstraße 33, 79106 Freiburg
0761/61255064; liebes-bisschen.net
katrin_geisthoevel@yahoo.de
Instagram: cafe_liebes_bisschen
Facebook: Liebes Bisschen Freiburg

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

FREIBURG

Afghanisches Restaurant am Seepark – Magellan

Im Magellan, benannt nach dem Weltumsegler Ferdinand Magellan, trifft der Orient auf den Okzident. Dabei dürfen sich alle auf die vielfältigen kulinarischen Verführungen aus dem Morgenland freuen. Die Familie Nazari versteht es meisterlich, Tradition mit Weltoffenheit zu verbinden. So wird in dem Lokal reizvoll modernes Design mit Dekorationen aus der Heimat kombiniert. Und lädt ein, die von vielen Kulturen geprägte afghanische Küche kennen und lieben zu lernen. Hier mundet das Nationalgericht Kabuli Palau (gedämpfter Basmatireis mit Rosinen, Mandeln und Karotten zu geschmortem Lammfleisch in Tomaten-Zwiebelsoße und gebratenen Auberginen) ebenso wie die handgemachten Teigspezialitäten wie etwa Bolanie, Aschak und Mantu oder aber die aufwendig zubereiteten Lammgerichte. Natürlich schmeichelt dabei die Vielfalt der verwendeten Gewürze dem Gaumen. Geöffnet hat die Magellan-Küche von 12 bis 14.30 Uhr und von 17 bis 22 Uhr.

Zudem werden neben der regulären Speisekarte fünf Mittagsgerichte, davon drei vegetarisch, für 6,90 Euro bis 10,90 Euro angeboten (11.30 bis 14.30 Uhr). Bei gutem Wetter genießen die Gäste auf der Terrasse die Sonne. Parkplätze sind vorhanden; das Restaurant ist auch mit der Straßenbahn (Betzenhauser Torplatz) zu erreichen. Und wer seine Freunde von den Gaumenfreunden des Orients begeistern möchte: Das Magellan verfügt momentan über einen Liefer- und Partyservice sowie Catering.

Sundgaueallee 110 (Am Seepark)
79110 Freiburg
0761/89733910
magellan-freiburg.de
info@magellan-freiburg.de

Öffnungszeiten: Mo–Sa 12–14.30 Uhr, Sonn- und Feiertage 17–23 Uhr

EC MC AMEX VISA BZ

FREIBURG

Opfinger Winzer

Auch im 71. Jahr ihres Bestehens gilt für die Opfinger Winzer: Wer einen Wein für einen besonderen Anlass oder auch nur zwischendurch zum Genießen sucht, wird im Weinhaus fündig. Weiß-, Grau- oder Spätburgunder, Rivaner oder Chardonnay, hier werden Weinliebhaber fachkundig durch die Nuancen der Opfinger Weinwelt geführt, ob trocken oder lieblich.
Aktuell zählt die Genossenschaft 110 Mitglieder, die im Haupt- und Nebenerwerb auf rund 250 Hektar ihre Tropfen anbauen. Dass sie es mit Hingabe und der Liebe zum Wein tun, zeigen die Auszeichnungen, etwa die sieben Gold- und zwei Silbermedaillen bei der vergangenen Gebietsweinprämierung.
Dabei sind saisonale Angebote immer wieder ein Anlass, das Weinhaus zu besuchen. Spargel im Frühjahr, Grillabende im Sommer, Zwiebelkuchen im Herbst oder deftige Wildgerichte im Winter, immer findet sich ein passender Wein aus Opfingen.
Wer mehr über die hiesigen Weine erfahren will, sollte den im Gewann angelegten Weinlehrpfad nutzen. Oder einen Termin für eine Weinprobe oder eine Weinbergführung vereinbaren. Hier lässt sich das vielfältige Angebot am besten testen, vom fruchtig-frischen Vesperwein über die Spätlese aus dem Barrique-Fass bis zum exklusiven Eiswein. Spezialitäten aus anderen Weinorten des Tunibergs ergänzen das Angebot.

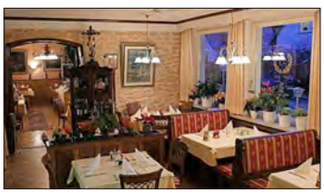
Dürleberg 8
79112 Freiburg
07664/6139970
weinhaus-opfingen.de
info@weinhaus-opfingen.de

Öffnungszeiten: Di und Do 9–12.30 Uhr und 15.30–18.30 Uhr, Fr 15.30 –18.30 Uhr, Sa 9–12.30 Uhr, Mo+Mi Ruhetage

FREIBURG

Ristorante San Marino

Das San Marino am Waldsee, Richtung Littenweiler, empfiehlt sich mit gehobener italienischer Küche.
Es gibt eine reichhaltige Auswahl an frischem Fisch, Lamm, Rind und Wild, aber natürlich auch delikate Antipasti,



Pasta fresca, und die Pizza aus dem Steinofen.
Dazu ein vollmundiger Wein aus verschiedenen Anbaugebieten Italiens sowie badische Weine, schon dürfen sich die Gäste von Familie Caridi und ihren Mitarbeitern auf eine kulinarische Reise in südliche Gefilde begeben.
Für Feierlichkeiten bietet das San Marino Räumlichkeiten für bis zu 50 Personen.

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

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

EC AMEX VISA

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. Neben bestem Spargel aus eigenem Anbau in vielen Varianten stehen wechselnde Tagesmenüs ebenso auf der Karte wie Kuchen und Torten aus der hofeigenen Konditorei. Mit einem Einkaufsbummel durch den vielfältigen Landmarkt können die Gäste ihren Besuch auf dem Bohrerhof abrunden. Das Restaurant ist seit Eröffnung des Landhotels mit 64 Zimmern ganzjährig geöffnet.

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

Öffnungszeiten: Restaurant täglich ab 12 Uhr; Frühstück 7–10.30 Uhr; Landmarkt ab 8 Uhr

EC MC VISA

IHRINGEN

Heidis Küfer

Wildbayerisch und knusbadisch, so appetitanregend beschreibt Heidi Imm ihr kulinarisches Angebot. Aufgewachsen in Bayern und seit vielen Jahren im Kaiserstuhl zuhause, lädt Heidi Imm ein, die regionalen Küchen, modern ausgerichtet, zu genießen. Dienstags etwa ist Leberletag, Klassiker wie Zwiebelrostbraten, Rumpsteak oder Kalbsschnitzel finden sich ebenso auf der Karte wie Schweinebraten mit Biersoße und Kartoffelknödel – und ein frischer Obazda fehlt natürlich auch nicht.

Passend dazu gibt es bayerisches Bier sowie eine erlese Auswahl Kaiserstühler Weine. Dabei schätzen die Gäste neben dem kulinarischen Erlebnis das unverwechselbare Ambiente. Die wunderschöne Gaststube in der historischen Küferei ist liebevoll gestaltet, ein Weinloft bietet sich für Gruppenveranstaltungen an, an warmen Tagen macht es Spaß, im geschützten Innenhof zu verweilen. Daneben bietet das Heidi-Team Catering an. Unkompliziert einsetzbar sind die beiden Foodtrucks, die jeden Ort zur aktuellen Eventlocation machen und leckere, frische Flammkuchen, badische Tapas oder Fleischgerichte anbieten können. Heidi Imm steht mit ihrem Team für gelungene Events mit besonderen 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 wird der Foodtruck online oder vor Ort in Ihringen.

Eisenbahnstraße 9, 79241 Ihringen
07668/9968140
heidis-kuefer.de
info@heidis-catering.de

Öffnungszeiten: Mo, Di, Do, Fr 17–22 Uhr, Sa+So 12–23 Uhr; im Sommer variable Öffnungszeiten; Mi Ruhetag; Online-Reservierung erwünscht

EC

IHRINGEN

Weingut Dr. Heger

Für die einen ist es nur ein winziger Ort auf der Landkarte, für die anderen – und das sind die Weinliebhaber - ein Ort mit größter Anziehungskraft. Das Weingut Dr. Heger. Mitglied im Verband deutscher Prädikatsweingüter, ist untrennbar mit dem Ihringer Winklerberg verbunden. Extrem steil, extrem heiß und extrem steinig bietet der Winklerberg mit seiner Öffnung zur burgundischen Pforte ideale Voraussetzungen für ausdrucksstarke Terroirweine.
Gleiches gilt für den Achkarrer Schlossberg. Aufgrund der Vulkanböden sind die Weine aus diesen Lagen von einer äußerst feingliedrigen Mineralität und Eleganz geprägt. Im Hause Heger findet man ausschließlich trocken ausgebaute Weine neben wenigen edelsüßen Ausnahmen.
Joachim Heger leitet das Weingut Dr. Heger in dritter Generation zusammen mit seiner Frau Silvia. Auch die beiden Töchter, Rebecca und Katharina sind im Weingut tätig.
Ob Spät-, Grau- oder Weißburgunder, Chardonnay, Silvaner oder Riesling, immer steht Dr. Heger für große Weine aus Baden.
Wer sich selbst überzeugen möchte: Die Weine können während der unten genannten Öffnungszeiten in der Vinothek verkostet und erworben werden.

Bachenstraße 19-21
79241 Ihringen
07668/995110, Fax 9300
heger-weine.de
info@heger-weine.de

Öffnungszeiten: April–Okt: Mo–Fr 9–12 Uhr und 13.30–18.30 Uhr, Sa 10–14 Uhr; Nov–März: Mo–Fr 9–12 Uhr und 13.30–17.30 Uhr, Sa 10–14 Uhr; Sep+Okt Sa 10–16 Uhr (ab vier Personen wird um Anmeldung gebeten)

MERDINGEN

Restaurant, Café, Bar Dialekt

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

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

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

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

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

MÜNSTERTAL

Adler-Stube

Herzlich willkommen heißen Eric Lefebvre und sein Team ihre Gäste in seinem Urlaubshotel und der Adler-Stube. Unterstützung erhalten sie von der Schwarzwaldmarie, ein Serviceroboter, der das Servicepersonal entlastet und diesem somit die Möglichkeit bietet, noch aufmerksamer für die Gäste da zu sein. Dabei überzeugt das Haus mit einer exzellenten regionalen Küche. Für die stets frisch zubereiteten Speisen werden vornehmlich Zutaten aus der Region verwendet. Gemütlich speisen, ein gutes Viertele aus der Region genießen, die Seele baumeln lassen: Das bietet die Gaststube, an schönen Tagen finden die Gäste auf der Sommerterrasse unter dem mehr als 300 Jahre alten Kastanienbaum ein schattiges beliebtes Plätzchen mit Sicht auf den „Scheibenfelsen“. Ein Tipp im Winter ist das Fondue „Say Cheese“, das Münstertäler Fondue aus Bauern- und Belchenkäse von der Käserei Glockner aus Münstertal, traditionell mit Weißwein und einem gutem Schuss Kirschwasser zubereitet. Dazu wird ein feines Steinofen-Zwirbelbrot gereicht (ab zwei Personen für 24,90 Euro pro Person). Für private Feiern, ob Geburtstag, Hochzeit, Kommunion, Jubiläum oder Taufe, stehen entsprechende Räume zur Verfügung. Auch für geschäftliche Anlässe werden passende Arrangements zusammengestellt.

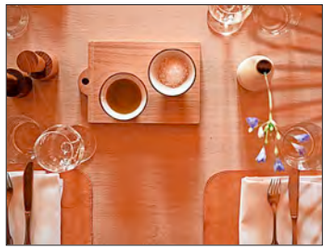
Und natürlich bietet sich das traditionelle Hotel mit komfortablen und zum Teil renovierten Gästezimmern an, den Aufenthalt zu verlängern.

Münster 59
79244 Münstertal
07636 7872190
adler-stube.de
info@adler-stube.de

Öffnungszeiten: Restaurant: ab 1. April täglich 11–22 Uhr, warme Küche 12–21 Uhr; Kaffee und Kuchen 11–21 Uhr; Gartenwirtschaft 11–22 Uhr

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, Fax 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

SCHALLSTADT

Hotel Restaurant Alemannenhof

Idyllisch gelegen, zwischen den Reben von Kaiserstuhl und Tuniberg, liegt das Hotel Alemannenhof in Schallstadt-Mengen, das für jede Feier und alle Feste nur das Beste bietet. Geburtstage, Taufen, Kommunion, Konfirmation, festliche Dinner oder Firmenveranstaltungen aller Arten. Für bis zu 120 Feiernde bietet das Hotel Alemannenhof an 363 Tagen im Jahr den passenden Rahmen. Für alle Anlässe werden großzügige Festräumlichkeiten plus Übernachtungen vorgehalten. Für ein persönliches Gespräch steht das Team stets zur Seite und berät rund um die Feier individuell und professionell. Die Alemannenhof-Feierspezialität: romantische Hochzeitsfeste mit Gratisübernachtung für das Brautpaar. Dabei entpuppt sich der Alemannenhof als royales Hochzeitsfeierparadies, das Romantik pur verspricht. Die stilvollen, großzügigen Festsäle bieten alles, um den Hochzeitstag ganz nach den Wünschen des neuen Ehepaares zu realisieren. Der royale Festsaal „Marie-Louise“ - original im Empire-Rokoko-Stil - ist die absolut stilvolle Krönung jeder größeren Hochzeitsfeier. Der Festsaal ist vollklimatisiert und bietet bis

zu 120 Hochzeitsgästen Platz. Eine unvergessliche und märchenhafte Hochzeitsfeier ist garantiert.
Der Kaminsaal im Hotel Alemannenhof, im vornehmen englischen Stil gehalten mit offenem Kamin, Marmor und Parkett, hält Platz für eine Hochzeitsgesellschaft für bis zu 70 Personen vor. 30 Feiernde finden Platz in der traditionellen Weinbar.

Weberstraße 10
79227 Schallstadt-Mengen
07664/5060
alemannenhof-freiburg.de
info@alemannenhof-freiburg.de

Öffnungszeiten: Hotel täglich durchgängig, Restaurant Mo–So 17.30–22 Uhr; bei Feiern nach Absprache

EC MC VISA

VOGTSBURG

Die Achkarrer Krone

Nach vielen Zwangsschließungstagen in den Lockdowns während der Corona Pandemie und den strikten Covid-Restriktionen, wurde die direkt vor der Krone liegende Schloßbergstraße wegen einer Totalsanierung für 16 Monate komplett gesperrt. Die über Jahrhunderte krisenerprobte historische Krone am Fuße des Achkarrer Schloßbergs mitten im Kaiserstuhl konnte auch dies nicht erschüttern. In vierter Generation wird das Haus seit 104 Jahren betrieben und die Gäste ermöglichen mit ihren Besuchen, Festen, und Übernachtungen, daß es weitergeht. Den Kaiserstuhl in seiner kulinarischen Vielfalt erleben und das mit großer Speisekarte von 11.30 bis 21.30 Uhr. Beginnend mit Winzervesper, regionalen Gerichten bis zu Menüs mit korrespondierenden Weinen. Die knarrenden Dielen der Winzerstube, die niedrig abgehängte Decke, das von Bleikristallfenster gebrochene Licht sowie die von feinen Düften geschwängerte Luft und den freundlichen Service spüren. Gerne auch auf der geschützt im Innenhof liegenden Weinterrasse. Küchenmeister und Jäger Jürgen Schüßler führt mit seiner Frau Daniela das unter Denkmal stehende Ortsbild prägende Haus seit 24 Jahren. Beide wissen ihre Gäste zu überraschen. So gibt es ab 27. März bis zum 3. April das ernstgemeinte Fünf-Gang-April-Scherz-Menü mit zwei Hauptgerichten zur Wahl für 35 Euro (bitte reservieren). Und das lohnt sich, denn die badische Frischeküche ist mehrfach ausgezeichnet. So gibt es zahlreiche saisonale und regionale Gerichte wie Spargel, Pfifferlinge und selbst erlegtes Wild (Maibock). Viele offene Spitzen- und Flaschenweine ergänzen das Angebot. Auch wer hier einkehrt und nichts verzehren möchte, ist herzlich willkommen!

- Hotelaktion: Wer Sonntag- bis Donnerstagabend (bis 20. Mai) einen Tisch für zwei Personen zum Essen (Mindestumsatz 75 Euro pro Person) reserviert, übernachtet gratis (nach Verfügbarkeit und Restaurantöffnung).
- Save the date: „8. Schloßbergtafeln“ am 1. und 8. Juli ab 18.30 Uhr, Weinmenü im Weinberg für 119 Euro all inklusiv.
- „Nicht-Baden trifft Breisgau“ mit großem Weinmenü am 11. November ab 18.30 Uhr, 109 Euro all inklusiv.

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

Öffnungszeiten: durchgehend 11 bis mindestens 22 Uhr, kalte und warme Küche 12 bis 21.30 Uhr; Ruhetage wochentags telefonisch erfragen

EC

ARAL GAULT GUIDE BZ

VOGTSBURG

Hotel-Restaurant Rebstock

Seit März 2019 betreiben Simone, Stèphane und Tochter Lana-Maria Mergen das Hotel-Restaurant als Haus voller Herzlichkeit und Charme. Küchenchef und Inhaber Stéphane Mergen kocht mit viel Liebe zum Detail ideenreiche Kreationen für seine Gäste. Bewusste Orientierung an die Saison und Region, kombiniert mit nationalen und internationalen Zutaten und Aromen, bilden die perfekte Grundlage für interessante und aufregende Geschmackskombinationen. So entstehen genussvolle Momente in neuem Ambiente, im Kaminzimmer oder auf der großen Sonnenterrasse. Neu: In Rebstocks Weinbar werden neben hervorragenden Weinen Cocktails, Kaffee und Kuchen, Eisbecher sowie bodenständige badisch-mediterrane Gerichte serviert.

Neunlindenstraße 23
79235 Vogtsburg-Bickensohl
07662/5999930
rebstock-bickensohl.com
info@rebstock-bickensohl.com

Öffnungszeiten: Di–So ab 18 Uhr, Weinbar Di–So ab 17 Uhr; Mo Ruhetag

EC

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, freut sich auf das Frühjahr, 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

EC AMEX MC VISA

Winzerhaus Rebstock

Das Winzerhaus Rebstock - vis à vis vom Schwarzen Adler ist eine Kaiserstühler Wirtschaft im ursprünglichen Sinne. Die Küche im Winzerhaus Rebstock steht für die Bodenständigkeit der badischen Küche. Nach dem Motto „vom Einfachen das Beste“, wird das Beste aus jedem Produkt herausgeholt und dabei den traditionellen Gerichten Frische und Leichtigkeit verliehen. Auf der Weinkarte finden sich eigene Gewächse, Weine regionaler Spitzenwinzer sowie eine feine Auswahl deutscher und internationaler Weine. Das Ambiente des Rebstocks: Täfelung an den Wänden, blanke Holztische und schmiedeeiserne Leuchter. An warmen Tagen ist der romantisch verwinkelte Innenhof begehrt.

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

Öffnungszeiten: Mi 17–23 Uhr, Do–So 12–23 Uhr; durchgehend warme Küche bis 20.30 Uhr; Mo+Di Ruhetage

EC MC VISA ARAL GAULT GUIDE

BZ • medien

Fasskollektion Weinpakete

Fünf Weine. Fünf Fässer. Fünf Charaktere. Einen für jeden Geschmack. Aufgeteilt in zwei exklusive Weinpakete zum Vorteilspreis.

ab 55 €

BZ-Card Mit der BZ-Card 10 % sparen

Online unter www.bz-medien.shop

Solange der Vorrat reicht.

BZ • medienShop

Badischer Verlag GmbH & Co. KG, Lörracher Str. 3, 79115 Freiburg

WITTNAU

Ristorante und Pizzeria Engel

Der Engel in Wittnau ist gelebtes Dolce Vita. Im gemütlichen, warmen Ambiente der Gaststube wird italienische Lebensart zelebriert: essen, trinken und sich miteinander unterhalten.
Die Familie Iaia betreibt das Gasthaus nun seit fast 40 Jahren. Franco Iaia führt den Engel in zweiter Generation.
„Meine Kurven verdanke ich nur den Spaghetti“ soll Sophia Loren einmal gesagt haben. Wer also auf Kurven steht, wird im Ristorante Engel in Wittnau fündig. Frische, selbst gemachte Pasta mit abwechslungsreichen Zubereitungen (monatlich wechselnde Gerichte), knusprige Pizza aus dem Steinofen sowie landestypische Fisch- und Fleischgerichte sowie Dessertvariationen finden sich auf der ausgesuchten Speisekarte. Das Fleisch bezieht Franco Iaia aus der Region.
Der alte Gewölbeweinkeller ist reichhaltig mit italienischen und deutschen Weinspezialitäten gefüllt - zu jedem Essen findet sich der passende Wein.
Zusätzlich zum normalen Restaurantbetrieb bietet der Engel einen Außer-Haus-Service. Von 12 Uhr bis 14 Uhr können Gäste beim Mittagstisch ihren kleinen oder großen Hunger stillen. Reservierungen können auch online vorgenommen werden.

Weinbergstraße 2
79299 Wittnau
0761/402805
Fax 4562756
ristorante-engel.de
info@ristorante-engel.de

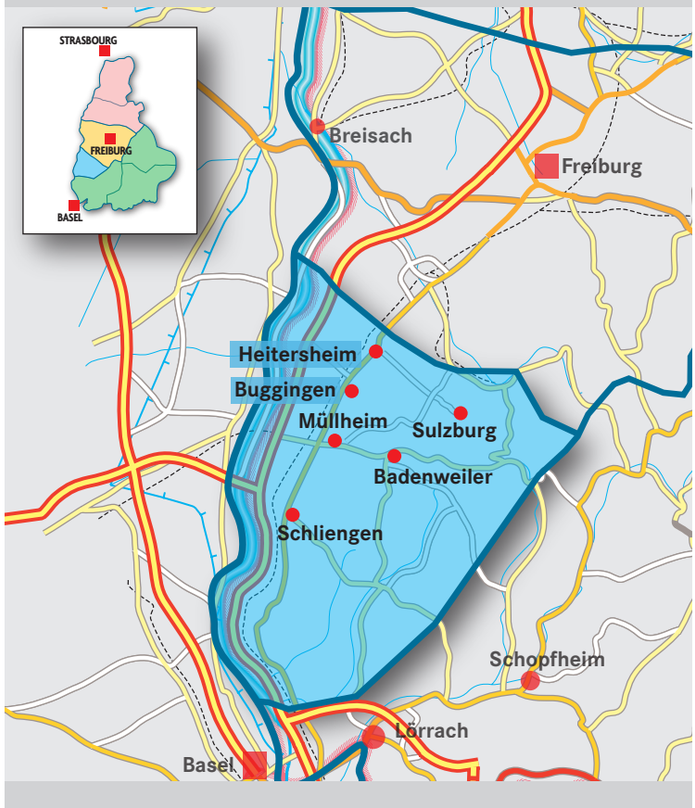
Öffnungszeiten:
Mi–So 12–14 und 18–22 Uhr,
Mo+Di
Ruhetag

EC

FOTO: ARTIFWPD ISTOCK.ADOBE.COM

Schön angerichtete Speisen sind für Augen und Gaumen ein Genuss.

ÜBERSICHT MARKGRÄFLERLAND



BZ-Grafik/asc

BUGGINGEN

Bio-Weingut Rieger

Hier treffen die Erfahrung, das Wissen und die Tradition von vier Generationen auf Tatendrang und Innovation. Heute zählt das Weingut mit hervorragenden Qualitäten der charaktervollen Weine - Gutedel, Grau-, Weiß- und Spätburgunder, Muskateller, Souvignier Gris, Merlot sowie Cabernet Sauvignon - zu den sehr

guten Adressen im Markgräflerland. Siegel dafür sind etwa Auszeichnungen wie die drei Trauben beim Gault Millau, 2,5 Sterne bei Vinum, 3,5 Sterne bei Eichelmann oder die 90 Punkte für Pinot Noir Schlossberg beim Vinum Rotweinpreis.
Bernhard und Josepha Rieger begründeten 1984 das Weingut, eröffneten bereits zwei Jahre später eine Straußwirtschaft, die sie bis 2013 auch führten. Im Jahr 2005 wurde der Betrieb mit Hilfe von Sohn Philipp, der 2001 seine weinbauliche Ausbildung begann, auf bio umgestellt, 2010 auf bio-dynamisch und nach Demeter zertifiziert. Mittlerweile hat Philipp Rieger den Betrieb weiterentwickelt. Eine Verkostung mit Blick in den Keller ist täglich während der Öffnungszeiten möglich. Für Gruppen können Termine vereinbart werden. Ein Tipp sind die Weinmenüs; Termine über den Newsletter oder auf der Homepage.

Noblingstraße 13b
79426 Buggingen-Betberg
07634/2013
info@weingutrieger.de
weingutrieger.de

Öffnungszeiten: Laden: Mo–Fr 10–12 Uhr und 14–18 Uhr, Mi nachmittags geschlossen, Sa 10–15 Uhr

EC AMEX DC MC VISA BIO

BADENWEILER

Restaurant Schwarzmatt

Kochen mit Herz und Verstand, dieses Motto lebt das Team rund um Rona Mast und Küchenchef Oliver Mewes vorbildlich aus. Das Herzstück des Hauses ist die Gastronomie – auch im Jubiläumsjahr, denn das Schwarzmatt feiert 2023 sein 50-jähriges Bestehen.
Die exzellente Küche ist vorwiegend regional ausgerichtet, überrascht immer wieder angenehm mit französischen und mediterranen Akzenten. Dabei gilt stets: Die Küche ist absolut frisch, bei den Zutaten wird Wert auf höchste Qualität gelegt. Auf der Karte finden sich Menüs ebenso wie à la carte-Gerichte, Fleisch- und Fischspeisen werden ebenso wie vegetarische Gerichte angeboten. Ergänzt wird diese kulinarische Auswahl mit besonderen Angeboten etwa zur Spargelzeit oder Menüs an Festtagen – auch zu Feiertagen in Frankreich und der Schweiz. Das Restaurant im eleganten Landhausstil bietet dazu das passende gemütliche Ambiente, der Service ist stets freundlich und zuvorkommend. Wer seinen Aufenthalt im Schwarzmatt länger genießen möchte: Zum 50. Geburtstag des Relais & Chateaux Hotel gibt es das Jubiläums-Päckle: Wer fünf Nächte bucht, bekommt eine weitere Übernachtung inklusive Frühstück geschenkt.

Schwarzmattstraße 6a
79410 Badenweiler
07632/82010, Fax 820120
schwarzmatt.de
info@schwarzmatt.de

Öffnungszeiten: täglich 12–13.45 und 19–21 Uhr, Kaffee und Kuchen 14–17 Uhr

EC AMEX MC VISA GUIDE BZ

Restaurant „YogiMa“ im Hotel Yoga Jasmin

Direkt gegenüber der Cassiopeia-Therme finden die Gäste ein ganzheitliches Wellnessangebot, das mit seinem kulinarischen Angebot überzeugt.
Im „YogiMa“ wird ein vielschichtiges Geschmackserlebnis nach Original indischen sowie regionalen Rezepten geboten. Die Curries mit 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 Schnitzeln und Jägersteaks mit Spätzle kommen hier auf Ihre Kosten. Besonders beliebt sind die lockeren Pfannkuchen. 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

EC MC VISA

MÜLLHEIM

Café am Paradies

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

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

Hörnliweg 16 a
79379 Müllheim-Feldberg
07631/7496218
amparadies.com
info@amparadies.com

Öffnungszeiten: Do–So 13–18 Uhr

HEITERSHEIM

OX Hotel Café Bar Restaurant

Altes Haus, neues Design: Das ist das OX Hotel Café Bar Restaurant. Im Café-Restaurant geht's jung zu, lebendig, lässig. Gekocht wird gut, was schmeckt. Knusprige Zwiebeln türmen sich auf dem Rumpsteak, der Semmelknödel ist hausgemacht, der Wein vom Meister seines Faches. Gäste genießen dies am Stehtisch mit Barhocker, Bistrotisch, an der langen Tafel mit Freunden und Familie oder auf der ebenso langen Bank. Ob schnell, ob zweisam oder groß und mit Getümmel – der Ox bietet Platz.
Serviert wird flott, präzise, stets gut gelaunt, die Arme voller Wertarbeit. Denn in der Küche wird gut gekocht, was schmeckt. Drei- bis viermal im Jahr wechselt die Karte, mancher Klassiker bleibt aber (man hört seinen Gästen ja zu!) bis zum Sanktnimmerleinstag: Zürcher Geschnetzeltes, das Rumpsteak mit den Knusperzwiebeln, die hausgemachten Semmelknödel - mal kommt saisonal Wild dazu. Und danach: Panna Cotta, Schwarzwaldbecher oder doch das elegante Cassissorbet mit Sekt?
Nach der Nacht im Hotel oben drüber mag das Omelette aus drei Eiern (mit Speck oder mit Schinken?) zum Frühstück einen wertvollen Dienst leisten. Je nachdem wie gut die Cocktailkarte am Abend noch angekommen ist. Oder ein leichter Happen zu gutem Kaffee, es muss flott gehen, man hat Termine. Im Ox wird getafelt, gefeiert, schnell noch was „geveschpert“ oder einfach ein guter Tag verabschiedet.

Im Stühlinger 10
79423 Heitersheim
07634/695580
oxhotel.de

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

EC AMEX MC VISA

MÜLLHEIM

„3-Land“-Restaurant

Vielleicht wird das ja auch dieses Jahr nichts mit dem Urlaub in mediterranen Gefilden. Dann ist es doch schön, wenn wenigstens der Gaumen mit südländischen Spezialitäten verwöhnt wird. Aber auch, wer kulinarisch lieber in der Heimat verweilt, ist hier gut aufgehoben, die Leberle sauer mit Bratkartoffeln oder die Käsespätzle munden ebenso gut. Das Frühjahr 2023 begrüßt das „3-Land“- Team, mit frischem Wind in der Küche durch neue junge Verstärkung. Dabei setzt es auf frische Zutaten, wenn möglich von Erzeugern aus der Region, um diese zu unterstützen. Angerichtet und serviert wird im klimatisierten Lokal, die eigens aus Nussbaum angefertigten Tische sowie eine akzentuierte Beleuchtung sorgen für eine angenehme Atmosphäre. Bei schönem Wetter sitzen die Gäste gemütlich auf der neuen großen Außenterrasse unter Sonnenschirmen. Auch hier lassen mediterrane Pflanzen wie Palmen und Olivenbäume Urlaubsstimmung aufkommen. Eigens für die Mitarbeiter der umliegenden Betriebe wird ein Mittagstisch angeboten, nachmittags gibt es Kaffee und Kuchen.

Güterweg 2 a, 79379 Müllheim
07631/1795409
3Landrestaurant.de
gastrofouryou@gmail.com

Öffnungszeiten: Di–So (und feiertags) 11.30–24 Uhr, Fr–So Frühstück nach Voranmeldung, So Frühstücksbuffett ab 15 Personen; Mo Ruhetag

EC AMEX DC MC VISA

MÜLLHEIM

Altes Spital Hotel Café Bar Restaurant

Der „OX“ in Heitersheim hat Familienzuwachs bekommen: das Alte Spital in Müllheim. Und auch hier folgte der Umbau des historischen Hauses mitten in der Altstadt dem Motto „Design im Traditionshaus“. Alles ist gut: die Eichenholzböden in den Zimmern, die schnörkellos-reduzierte Einrichtung, die geräumigen Regenduschen, die Panoramafenster im neuen Anbau, die Drinks in der Bar, die Steaks vom Grill, die Weine aus dem Ort. Wer eintritt, ist gleich mittendrin. Die Bar dient auch als Rezeption, die hohen Hallen des einstigen Stadtspitals haben sich in Restaurant, Café und Lounge verwandelt. Dort genießt man ebenso unkompliziert wie qualitätsbewusst.
Imposant schraubt sich das Treppenhaus über der Bar in die Höhe, jede der knarzenden Holzstufen erzählt von der Geschichte des Hauses. Mitte des 19. Jahrhunderts erbaut, beherbergte es 100 Jahre lang ein Krankenhaus. Später zog für drei Jahrzehnte das lebendige Müllheimer Jugendzentrum ein. Eine gute Geschichte für ein Hotel, das auch vor der Tür allerhand zu bieten hat: die beiden Außenbereiche für den Sommer, ringsum den alten Brunnen oder nach Süden zum Klemmbach. Schön, wenn sich Jung und Alt so gut verstehen!

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

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

EC AMEX MC VISA

Gasthof Engel

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

Klassikern und heimischen Produkten der Saison verwöhnen. Beliebt sind die Spezialitäten vom Wild aus dem Markgräflerland.
Regional ist auch der Weinkeller mit einer Auswahl an Gewächsen aus dem Markgräflerland. In der warmen Jahreszeit lädt die Gartenwirtschaft zum Verweilen ein.

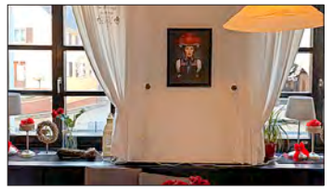
Werderstraße 63
79379 Müllheim
07631/2228, Fax 16518
hotel-engel-muellheim.de
info@hotel-engel-muellheim.de

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

EC MC VISA

Gasthaus Zur Krone

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



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

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

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

EC VISA

MÜLLHEIM

Weingut Engler

Das Weingut Engler wird seit 2004 von der Geisenheimer-Absolventin Andrea Engler-Waibel in der vierten Generation geführt. 1892 hat ihr Urgroßvater in der heutigen Mitte von Müllheim das Weingut aufgebaut. 12 Hektar Reben sind mit 20% Gutedel, 30% Spätburgunder und 35% Weiß- und Grauburgunder bestockt. Das Weingut ist bekannt für seinen Gutedel, ist fünfmaliger Gutedel-Cup-Gewinner und lebt die Tradition dieser Markgräfler Spezialität. Mikroklima, Boden, Topographie auf der einen Seite, schonende und naturnahe Bewirtschaftung ohne Einsatz von Herbiziden und mittels Einsaaten für eine bessere Biodiversität auf der anderen Seite führen mit viel Engagement und Erfahrung zum genussvollen Ergebnis. „Unser Ziel ist es, Weine zu erzeugen, die beim Trinken Spaß bereiten und die Speisen bestens begleiten“, so die Önologin Andrea Engler-Waibel. Die große Leidenschaft gilt der Erzeugung feinfruchtiger Weine, die sich lebendig und beschwingt im Glas präsentieren. Diese Leichtigkeit und Moderne und das Bewusstsein für Traditionen unterstreicht die Familie Engler und ihr Team auch in der Gestaltung der Vinothek, die sich harmonisch in die Hofanlage aus dem 18. Jahrhundert einfügt. Jeder Wein und Winzersekt kann hier vor dem Einkauf verkostet werden. Markgräfler Lebensart und Weinkultur sind ebenso an zahlreichen Weinevents und Hoffesten zu erleben.

Moltkeplatz 2, 79379 Müllheim
07631/170550, Fax 173345
weingut-engler.de
info@weingut-engler.de

Öffnungszeiten: Vinothek Mo–Fr 9–18.30 Uhr, Sa 9–16 Uhr; Weinproben und Kellerführungen auf Anfrage

EC MC VISA

MÜLLHEIM

Hotel-Restaurant Stadthaus

Im 400 Jahre alten Mauerwerk präsentiert sich das Stadthaus auf dem Marktplatz als Kombination verschiedener Epochen, verfeinert mit Charme und Liebe zum Detail.

Die frische, raffinierte Küche von Tino Schneider, der der europaweiten Vereinigung der Spitzenköche Euro-Toques angehört, reicht von klassisch französisch bis zur Markgräfler Küche. Stets wird eine saisonale Auswahl an Gerichten mit frischen Zutaten geboten. So genießen die Gäste das Rinderfilet Café de Paris, Lammkoteletts vom Grill ebenso wie die sonstigen Leckereien von der vielseitigen Karte. Und wenn der Abend länger wird oder der Gast mehr vom Markgräflerland erleben will, laden gemütliche Gästezimmer ein.

Marktplatz 3, 79379 Müllheim
07631/2442, Fax 8493
hotel-stadthaus.com
info@hotel-stadthaus.com

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

EC MC VISA

SCHLIENGEN

Landhotel Graf

Badisch, saisonal, frisch – seit mittlerweile zehn Jahren steht dieser Dreiklang für die Küche im Landhotel Graf. Auch im Jubiläumsjahr verwöhnt der gelernte Koch Phillipp Rabold seine Gäste. Inspirieren lässt er sich dabei von dem, was

Jahreszeit und Region zu bieten haben. Ob feine Gerichte oder rustikale Vesperkarte, hier findet jeder etwas Passendes. Regional bleibt das Landhotel Graf auch beim Wein, mit einer Auswahl lokaler Weingüter. Bei Sonnenschein kann das schöne Wetter auch im Hof oder auf der Terrasse genossen werden.
Ein Sauna- und Freizeitbereich, sowie Räumlichkeiten für Veranstaltungen jeglicher Art runden das Angebot ab.

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, Mi Ruhetag

EC MC VISA

SCHLIENGEN

Weingut Blankenhorn

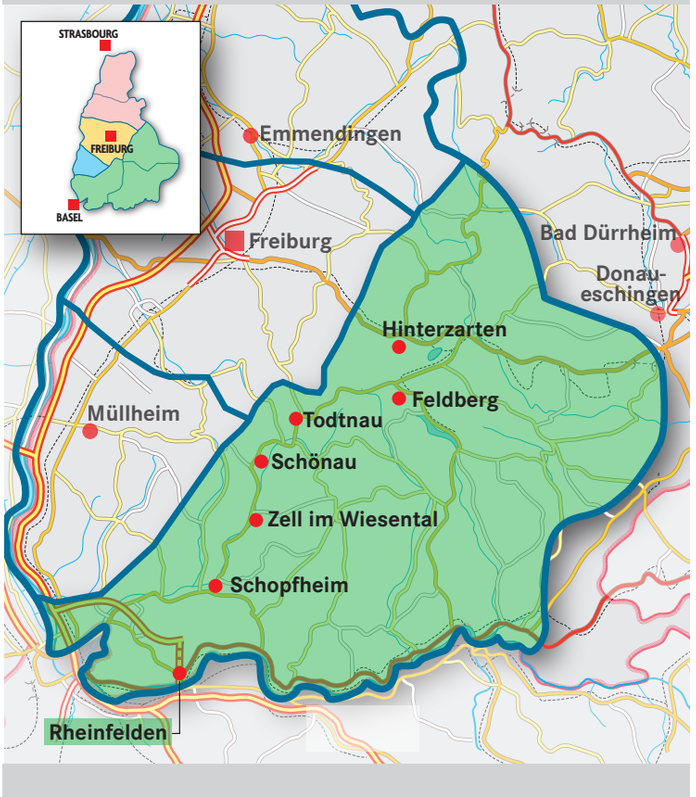
Vor nunmehr genau 399 Jahren kehrten hier die ersten Gäste in der damaligen Kutschstation ein. Später Poststation und Gasthaus, entwickelte Johann Friedrich Blankenhorn das Haus zum renommierten Weingut, das bis 2014 in Familientradition geführt wird. Seither führt Martin Männer den renommierten Betrieb, der sich weiterhin über regelmäßige Auszeichnungen in den bekannten Weinführern erfreut: hervorragendes Weingut

mit drei von vier Sternen im Eichelmann, der Gault Millau zählt den Chardonnay und Spätburgunder zu den besten Deutschlands. Der Fokus liegt auf den Burgundersorten und dem Gutedel.
Eine weitere Leidenschaft von Yvonne und Martin Männer sind exotische Rotweine wie Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot. Das Gut lädt regelmäßig zu Monatsweinproben mit speziellen Themen ein. Für Gruppen ab zehn Personen werden nach Anmeldung Weinproben und Kellerführungen angeboten. Und auch kulinarisch kann sich der Gast vor Ort von der Qualität der Weine als Speisenbegleiter überzeugen. In der Fritz Weinbar wird eine regionale Karte mit Vesperspezialitäten und wechselnden warmen Gerichten angeboten. Hier heißt es zudem jeden ersten Mittwoch im Monat Wine & Music; im April und Mai sowie September und Oktober heißt das Motto freitags „Cremant & Kaviar“. Informationen zu den zahlreichen Veranstaltungen gibt es auf der Webseite.

Basler Straße 2
79418 Schliengen
07635/82000, Fax 820020
weingut-blankenhorn.de
info@gutedel.de

Öffnungszeiten: Weingut: Mo–Fr 9–12 Uhr und 14–17 Uhr; Mi nachmittags geschlossen; bis April 1. Sa 10–14 Uhr; Mai–Sept. 1.+3. Sa 10–14 Uhr; Fritz Weinbar Mi–Fr 16–22 Uhr

ÜBERSICHT HOCHRHEIN UND SCHWARZWALD



BZ-Grafik/asc

SULZBURG

Laufener Altenberg

Mit mehr als 550 Hektar von 300 Winzerfamilien bewirtschafteter Fläche ist der Winzerkeller Auggener Schäf eG die zweitgrößte Winzergenossenschaft im Markgräflerland und die drittgrößte in Baden. Entstanden ist sie 2011 aus der Fusion der 1922 gegründeten Auggener Winzergenossenschaft mit der Genossenschaft aus Laufen. Auch wenn Auggen die übernehmende WG war, wurde

stets großen Wert darauf gelegt, die Profile und Charakteristiken der Laufener Weine im Sortiment zu erhalten. Das ist der Geschäftsführung und den Winzerfamilien bis heute gut gelungen. Dabei wird das Laufener Sortiment vom Laufener Altenberg ausschließlich in der Gastronomie und im Fachhandel vermarktet. Und die Qualität der hier ausgebauten Weine – die Rebanlagen werden nach den Richtlinien des umweltschonenden Weinbaus bearbeitet – spricht für sich, was auch Auszeichnungen aus dem Vorjahr zeigen. Beim Gutedelcup, der mit mehr als 200 angestellten nationalen und internationalen Weinen als wichtiger Gradmesser für das Qualitätsspektrum dieser typischen Markgräfler Rebsorte gilt, gab es herausragende Bewertungen, der Winzerkeller war offizieller Sektlieferant der Berlinale 2022, beim Mondial du Chasselas erhielt die WG den Preis für den besten deutschen Weißwein. Überzeugt? Dann bietet sich eine der täglichen Weinführungen an, für Gruppen auch mit Kellerführung nach Vereinbarung. Oder vor Ort können die Tropfen im Weinverkauf verkostet werden.

Weinstraße 48
79295 Sulzburg-Laufen
07634/560516
auggener-wein.de
info@auggener-wein.de

Öffnungszeiten: täglich in Auggen und Laufen 9–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr, So 10–14 Uhr

EC AMEX MC VISA D P

FELDBERG

Hotel Waldeck mit Restaurant „Florian's“

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

Eine vielfältige Auswahl deutscher und internationaler Weine runden den Aufenthalt im „Florian's“ ab.
Lohn der Anstrengungen sind zwei Bestecke im Schlemmeratlas und zwei Diamanten im Vartaführer.

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

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

EC MC VISA ARAL

HINTERZARTEN

Imbery Bar – Restaurant – Hotel

Zufrieden ist Matthias Hättich erst, wenn seine Gäste zufrieden, nein, wenn sie glücklich sind, verwöhnt von der hervorragenden Küche, die sowohl bodenständig badisch als auch in der Welt zu Hause ist. Sie vereint Tradition mit modernem Zeitgeist, die Experimentierfreude und

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

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

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

EC MC VISA

RHEINFELDEN

Café Grenzenlos

Das Café ist ein Begegnungsort für Menschen aus Rheinfelden und der Region. Mit seinem angenehmen Ambiente bietet es Ruhe und Entspannung und erfreut die Gäste mit einem vielfältigen Angebot

an Speisen und Getränken. Ein reichhaltiges Frühstücksangebot sowie Kuchen und Torten, von einer Konditorin hausgemacht, lassen keine Wünsche offen. Dabei wird im Café, eine Einrichtung des St. Josefshaus Herten, Inklusion gelebt. Hier arbeiten Menschen mit und ohne Handicap wie selbstverständlich zusammen und heißen Gäste stets willkommen. Das Café bietet Platz für 45 Gäste, auf der Terrasse für 30 Gäste. Zudem gibt es ein Separee für 20 Personen.

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

Öffnungszeiten: Mo–Fr 7.30–17.30 Uhr, So 13.30–17.30 Uhr; Sa Ruhetag

Chinarestaurant Fudu im Hotel Danner

Zu einer Reise in das Reich der Mitte – zumindest in das kulinarische Reich – laden Suping Yan mit Ehefrau Cai Mei Wu Yan ein. Sie sind Inhaber des Chinarestaurants Fudu, das im umgebauten Hotel Danner eröffnet hat. Im modernen, und dennoch gemütlichen Ambiente genießen die Gäste die fernöstliche Atmosphäre, die entsteht durch rote, massive Stühle, die imposanten Leuchtkörper, die von der Decke hängen sowie die lange, einladende Theke. Dabei lassen sich die Gäste zumeist vom großen All-you-can-eat-Büffet überzeugen. Reich gefüllt mit chinesischen Spezialitäten isst der Gast so viel und so lange er möchte und zahlt dafür nur einmal (Mittagsbüffet Di–Sa 17,90 Euro, an Sonn- und Feiertagen mit größerer Auswahl für 28,90 Euro; Abendbüffet Di–Sa 26,90 Euro, sonn- und feiertags 28,90 Euro; für Kinder gelten reduzierte Preise). Gefüllt sind die

Büffetplatten mit den verschiedensten Köstlichkeiten, beginnend etwa mit Sushi, Maki oder Nigri. Meeresfrüchte wie Garnelen und Muscheln stehen ebenso auf der Karte wie knusprige Ente, Hähnchen, oder die beliebten „Acht Köstlichkeiten". Grillspezialitäten und vegetarische Angebote gehören ebenso dazu wie stets frische Salate und natürlich leckere Desserts. Das große und dabei günstige Angebot kann auch für Feiern und Versammlungen genutzt werden. Wie wäre es denn mal mit einer Hochzeit oder einer Weihnachtsfeier im Reich der Mitte? Das Fudu in Rheinfelden ist der richtige Ort.

Alte Landstraße 1, 79618 Rheinfelden
07623/4676181
chinarestaurant-fudu.de
info@chinarestaurant-fudu.de

Öffnungszeiten: Di–So 11.30–14.30 Uhr und 17.30–22.30 Uhr; Mo Ruhetag

EC AMEX MC VISA

Restaurant Irodion

Direkt am Eingang zur Fußgängerzone in Rheinfelden liegt das Irodion. Hier stimmt die Mischung, sodass der Gast seinen Aufenthalt genießen kann. Das Ambiente ist einladend. Die Speisen wer-

den frisch zubereitet und rasch serviert. Die Karte ist umfangreich und reicht vom einfachen Salat bis zum leckeren Menü, gekocht mit frischen Zutaten. Werktags ist das Irodion eine gute Adresse für den Mittagstisch.
Griechisch dominiert ist auch die Weinkarte, die eine gelungene Auswahl von Rot- und Weißweinen aus Hellas bietet. Das Irodion ist eine gute Adresse für den etwas späteren Hunger, etwa nach dem Kinobesuch. Warme Küche wird abends bis 22.45 Uhr angeboten.

Oberrheinplatz 1
79618 Rheinfelden
07623/2326

Öffnungszeiten: : Mi–Mo 11.30–14.30 Uhr und 17.30–23 Uhr; Di Ruhetag

EC MC VISA

RHEINFELDEN

Indian Restaurant Haweli

Wer – zumindest kulinarisch – gern auf Weltreisen geht, sollte einen Abstecher nach Indien auf keinen Fall versäumen. Und hat in Rheinfelden mit dem Haweli von Harprett Singh eine prima Adresse, den Geheimnissen der Landesküche auf den Grund zu gehen. Hier wird tatsächlich indisch gekocht und der kulinarischen Vielfalt gefrönt. Dabei setzt die Küche auf frische Zutaten, was sich im Geschmack der vielzähligen Speisen positiv äußert. Die Gäste schätzen die abwechslungsreiche Speisekarte, auf der marinierte Fleisch- und Fischgerichte aber auch die Rahmkäsesorten durch ihr einzigartiges Aroma einen besonderen Stellenwert genießen. Besonders lecker dazu sind die Brotspezialitäten, frisch aus dem traditionellen Tonofen, dem Tandori. Bei den Getränken können kulinarisch Reisende bei der Auswahl indischer Weine und Biere neue Erfahrungen sammeln. Dabei verwöhnt Haweli nicht nur im Restaurant, Sitzplätze draußen laden ebenso zum Verweilen ein.

Alle Speisen können zudem telefonisch oder online bestellt und abgeholt werden; oder der hauseigene Lieferdienst bringt das Essen frisch nach Hause. Ein Schmankerl für Familien: Alle Speisen werden als Kinderteller zu einem günstigeren Preis angeboten.

Mühlmattstraße 49
79618 Rheinfelden
07623/9661168
haweli.de
sbablu53@yahoo.de

Öffnungszeiten: Mo+Di, Do–Sa 11–14 Uhr und 17–22 Uhr, So 11.30–14.30 Uhr und 17–22 Uhr; Mi Ruhetag

EC MC VISA

Ristorante Pizzeria Lago die Garda

Der Lago die Garda, der Gardasee, gehört sicherlich zu den beliebtesten Zielen deutscher Urlauber in Italien. Und hier lernen viele Besucher auch die kulinarischen Vorzüge der heimischen Küche kennen und wünschen sich, diesen Genuss auch bei sich zu Hause erleben zu können. Da ist das Ristorante, die

Pizzeria Lago die Garda in Rheinfelden sicherlich eine gute Adresse. Das zuvorkommende und freundliche Team des Hauses kann auf die langjährige Erfahrung im gastronomischen Gewerbe in Norditalien setzen. Mit stets frischen und nachhaltigen Zutaten werden die Gäste mitgenommen auf eine unvergleichliche kulinarische Reise. Von klassischen Rezepten bis hin zu neuen kulinarischen Erlebnissen – jedes Gericht spiegelt die Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel wider, die auf einfache und zugleich ansprechende Weise präsentiert werden. Dabei kommt zum Beispiel die Pizza – das Angebot auf der Speisekarte ist vielfältig – traditionell aus dem Holzofen. Abgerundet wird der kulinarische Genuss durch einen guten Tropfen italienischen Weins, sei es ein Rotwein wie Ronchedone Ca dei Frati oder Valpolicella Ripaso oder ein Weißwein wie ein Lugana Regio Veneto Desenzano Del Garda.
So können sich Gäste auf ein wunderbares Speiseerlebnis freuen, das Erinnerungen an den vergangenen Urlaub am Gardasee wachwerden lässt – oder den Wunsch, die Region kennenzulernen.

Bundesstraße 15
79618 Rheinfelden
07623-9666472 oder 0152-03968143
pizzaristorantelagodigarda.com
info@pizzaristorantelagodigarda.com

Öffnungszeiten: Do.–Di. 11.30–14.30 und 17.30–22.30 Uhr, Mi Ruhetag

RHEINFELDEN

Landgasthaus Hotel Maien

Die Geschichte des Landgasthauses geht bis ins Jahr 1749 zurück. Wirtsfamilie Börner ist seit nunmehr fünf Generationen in der Gastronomie tätig. Kein Wunder also, dass die regionale Küche mit Zutaten der Saison in der typischen Landgaststube von den Gästen hoch geschätzt wird.

Beliebt sind zum Beispiel die frischen Pfifferlinge auf der Saisonkarte. Auch Guide Michelin oder der Aral Schlemmeratlas empfehlen das Haus, das für seine liebevoll organisierten Veranstaltungen bekannt ist. Und die Gartenwirtschaft unter Kastanien lädt gerne zum Verweilen ein.

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

Öffnungszeiten: Mo–Mi + Sa 16–23 Uhr, So 11–15 und 16.30–23 Uhr); Do+Fr Ruhetag

EC AMEX MC VISA ARAL GUIDE

SCHOPFHEIM

Hotel Restaurant Krone

Warum eigentlich weit weg fahren, wenn die Erholung so nah ist? Ein Kurzurlaub im Südschwarzwald bietet Programm für alle. Ob Alltagsflucht zum Genießen oder als Aktivurlauber zum Entdecken – das Hotel Krone in Wiechs liegt ideal.
Die ruhige, idyllische Lage des Hauses im malerischen Dorf Wiechs verspricht Ruhe und Erholung.
Das großzügige, moderne Schwarzwald-Wellnesshaus mit finnischer Sauna, Kräutersauna, Dampfbad, Infrarotkabinen und Ruheraum lädt ein zum Verweilen. Für Abkühlung sorgt das Hallenbad. In der ausgezeichneten Küche wird der Gast verwöhnt mit regionalen und internationalen Gerichten aus frischen Produkten der Region oder Wild aus der heimischen Jagd. Dabei wird die Karte der saisonalen Erreichbarkeit der Zutaten angepasst. Ein Angebot für Zeit zum Abschalten: fünf Übernachtungen mit großem Frühstücksbüffet, kuschelige Bademäntel, Nutzung des „SchwarzwaldWellnessHaus“, fünfmal ein Vier-Gang-Menü im Rahmen der Halbpension, je ein Glas italienischer Prosecco vom Fass, je ein Stück Kuchen oder Torte aus eigener Herstellung und ein Heissgetränk im Doppelzimmer pro Person 615 Euro, im Einzelzimmer pro Person 715 Euro, im Familienzimmer pro Person 665 Euro. Die hauseigene Sammlung aus historischen Kutschen zu besichtigen lohnt sich und Ausflüge in die Schweiz oder ins nahe gelegene Elsass sind vielversprechend.

Am Rain 6
79650 Schopfheim
07622/39940, Fax 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 ARAL GUIDE

Restaurant-Café Reichert

Das ruhig gelegene Gasthaus in Schopfheim-Raitbach befindet sich direkt am Waldrand. Küchenchef Bernd Reichert kreiert in der Küche die badisch-feinbürgerlichen Gerichte und verwöhnt die Gäste mit saisonalen Spezialitäten.

Vom hausgeräucherten Speck bis zu badischen Spezialitäten wie Kutteln und Leberle, von den Suppen bis zu den Wild- und Geflügelgerichten oder feinen Desserts lässt die Karte keine Wünsche offen.
Hausgemachte Kuchen und Torten, Kaffeespezialitäten und gute Markgräfler Weine runden die Gaumenfreuden ab. Festliche Anlässe können in den beiden gemütlichen Nebenzimmern gefeiert werden.

Sattelhof 3 a
79650 Schopfheim–Raitbach
07622/669933, Fax 669934
sattelhof.de, info@sattelhof.de

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

EC MC VISA

SCHÖNAU

Café Pension Goldmann

Als einen Ort der Begegnung und des gemeinsamen Lebens, geprägt von einer christlichen Lebenseinstellung, verstehen Martina und Thomas Lohse ihr Haus. So laden Frauenfrühstück, Krimidinner, Seniorennachmittag und Spielmöglichkeiten für Kinder zur besinnlichen Einkehr. Natürlich begegnen sich die Gäste

auch bei Essen und Trinken. Einfache, leckere Gerichte und Eisbecher stehen auf der Karte, selbstgemachte Kuchen und Torten verwöhnen den Gaumen. Dazu werden verschiedene Weine aus der Region sowie Biere von Rothaus oder Waldhaus angeboten. Sonntags lädt das Ehepaar Lohse zum Frühstücksbüffet.

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

Öffnungszeiten: Freitag bis Montag 12–18 Uhr

EC AMEX DC MC VISA

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 „derWaldfrieden“ werden regionale Produkte fein zubereitet und gastfreundlich serviert.

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

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

EC MC VISA ARAL GAULT GUIDE

ZELL IM WIESENTAL

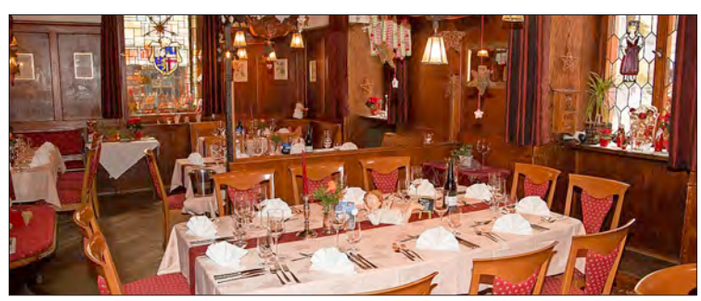
Hotel Löwen

Kenner einer gehobenen gutbürgerlichen Küche schätzen das Hotel Löwen – und solche, die es werden wollen, sollten hier einkehren und sich von den liebevoll zubereiteten Speisen verwöhnen lassen. Die Tester des Aral-Schlemmeratlas jedenfalls loben die Qualität des Hauses anerkennend mit zwei Kochlöffeln mit Pfeil nach oben. Dazu trägt auch die urgemütliche Atmosphäre des Restaurants im bäuerlichen Stil bei. Im liebevoll dekorierten Ambiente speisen die Gäste à la carte. Dabei orientiert sich die Karte an den saisonal erreichbaren Zutaten; Spargelspezialitäten oder Fischgerichte stehen jetzt hoch im Kurs. Ebenfalls große Anerkennung findet die Weinauswahl. Im gut sortierten Keller finden sich Weine aus Baden, Spanien und Italien. Abgerundet wird das Sortiment durch eine Auswahl an fair gehandelten Weinen. Neben dem Restaurant bietet das Hotel weitere Räume, die sich für Veranstaltungen jeglicher Art ideal eignen. Der Löwensaal (60 Plätze) ist gediegen und stilvoll eingerichtet. Ein Schmiedeisentor trennt ihn von der Mozartstube (16 Plätze), die mit Bildern und Dokumenten an Constanze Mozart erinnert. Der Gartensaal (45 Plätze), die Poststube (20 Plätze) sowie die rustikale Weinstube bieten weitere Möglichkeiten für kleinere und größere Gesellschaften. Zudem bietet das Hotel Löwen eigene Veranstaltungen an, die Jahresübersicht ist auf der Homepage zu ersehen.

Schopfheimer Straße 2
79669 Zell im Wiesental
07625/92540, Fax 8086
info@hotel-loewen-zell.de

Öffnungszeiten: täglich 7–24 Uhr

ARAL EC MC VISA



Vielfalt der elsässischen Gastlichkeit

Sterne- und gutbürgerliche Gastronomie / Weinstuben im Tal und typische Fermes-Auberges auf den Hochebenen

Wer das Elsass besucht, hat mehrere Gründe. Es lockt die liebliche Landschaft mit den Rebterrassen an der Weinstraße oder dem Wanderparadies in den Vogesen. Die Dörfer und Städte mit ihrem typischen Fachwerk sind pittoresk und einladend und der Gastronomie eilt ein besonders guter Ruf voraus. Dabei gibt es viele Facetten, wie die elsässischen Köche ihre Kochkunst verstehen und ausleben. Die Dichte an mit Sterne dekorierten Lokalen ist ähnlich hoch wie in der badischen Nachbarschaft, aber es finden sich zahlreiche, auch nicht so hochgepriesene Restaurants, bei denen auf hohem Niveau in den Töpfen und Pfannen gerührt wird.

Zahlreiche Gastronomen setzen typisch elsässische Gerichte auf ihre Speisekarten. Dazu zählt vor allem Baeckeoffe – ein Gericht mit Fleisch, Kartoffeln, Gemüse, Kräuter und Wein, das in einem hitzebeständigen Tongefäß stundenlang in einem Ofen gegart wird. Dies geschah früher übrigens meist im Ofen des Dorfbäckers, woher auch der Name rührt. Übersetzt heißt Baeckeoffe nämlich „Backofen des Bäckers“. Entlang des Rheins spielt ab und an der Rheinfisch eine Rolle – etwa im Fischeintopf Matelote mit Aal, Barsch, Schleie, Hecht und Zander. Im südlichen Elsass steht Carpe Frite (frittierter Karpfen) auf den Tischen.

FOTO: VERKEHRSBÜRO OBERNAI

Entlang der elsässischen Weinstraße gibt es viele kleine Städtchen mit guter Gastronomie – ein Bild von Obernai.

Den Franzosen ist Essen wichtig und die Weinstube heilig. In diesen werden vor allem einfache Gerichte nebst den passenden Rebensäften serviert. Und gereicht wird natürlich auch Flammenkuchen. Als Klassiker mit Speck und Zwiebeln, aber auch in vielen anderen Varianten mehr. Choucroute wird ebenfalls in vielen Restaurants und Weinstuben angeboten. Das ist die elsässische Version der Sauerkrautplatte mit Würsten, Speck und Kassler, ab und an mit Fisch.

Eine Besonderheit der elsässischen Gastronomie in den Vogesen sind die Fermes-Auberges, was so viel wie Bergbauernhöfe mit Bewirtung bedeutet. Für die Gäste heißt das, dass sie ländliche Speisen bekommen. Fleischschnacka (gerollter und mit Fleisch gefüllter Nudelteig) zum Beispiel und das traditionelle Melkeressen. Es setzt sich aus einer Gemüsesuppe oder einer Fleischpastete (Tourte) als Vorspeise, aus geräuchertem Schweinefleisch mit lange geschmorten Roigabrageldi (Bratkartoffeln mit Butter, Speck und Zwiebeln) einer Portion Münster- oder Weißkäse und/oder einer süßen Tarte als Nachtisch zusammen. **uo**

ÜBERSICHT Elsass

BZ-Grafik/asc

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 Geltung. 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 fest (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 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 zu erschwinglichen Preisen angeboten und die elsässischen Weine sind sehr gut 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

EC MC VISA

GERSTHEIM

Au Bord du Rhin „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 traditionelle 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 reichhaltig 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“
67150 Gerstheim.
0033/388983612

Öffnungszeiten: täglich geöffnet außer Mo+Di

EC VISA

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 eingebettet 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 48 Euro, Vorspeise, Hauptgang, Dessert) oder in vier Gängen (Gressera für 63 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
0033/389481794
lepetitkembs.fr
contact@lepetitkembs.fr

Öffnungszeiten: Ruhetage Di+Mi

EC MC VISA GUIDE

GERTWILLER

Vins d’Alsace Zeyssolff – Au Péché Vigneron

Ein Besuch im Weingut Vins d“Alsace Zeyssloff ist wie in einem Spielfilm, bereichert durch dionysische und kulinarische Finessen. Eine Verkostung hier beginnt im Weinkeller.

Zunächst wird mittels Video – durchaus auch kinderfreundlich, die Herstellung elsässischer Weine erklärt. Daran schließt sich die Führung durch den Familienkeller aus dem Jahr 1850 an. Hier lagern mehr als 100 Jahre alte Eichenfässer, die immer noch für die Vinifizierung der Weine verwendet werden.
Nach der Umstellung des Weinguts auf biologischen Anbau wurde der Keller renoviert. Dieses neue Schmuckstück wird genutzt für verschiedene Angebote des Guts. Einzigartig in Frankreich etwa der szenografische Raum im Keller mit einem immersiven 180°-Video, das auf Fässer projiziert wird. Dieser Film erzählt die ziemlich persönliche Geschichte und die Arbeitsphilosophie der Familie Zeyssloff. Das Ganze wird im Weinkeller auf hundertjährigen Eichenfässern in einem Winkel von 180° projiziert mit einer Tonbearbeitung, die es dem Publikum ermöglicht, vollständig in die Geschichte des Weinguts einzutauchen. Beendet wird die Verkostung im Bereich Wein-Boutique mit einem Stück Gugelhupf als typisch elsässischem Kuchen. Und während des gesamten Besuchs steht ein Fremdenführer zur Verfügung, um sich auszutauschen und Fragen zu beantworten.

156 Route de Strasbourg
67140 Gertwiller
0033/3 88 08 90 08
zeyssolff.com
info@zeyssolff.com

Öffnungszeiten: Mo–Do 10–12 Uhr und 14–18.30 Uhr, Fr+Sa 10–18.30 Uhr durchgehend, Sonn- und Feiertag 10–18 Uhr durchgehend

MC VISA P BIO D

MITTELBERGHEIM

Domaine Armand Gilg

Die Winzerfamilie Gilg gehört zu den Vignerons Indépendants, den unabhängigen Winzern, die ihre Weinberge – es sind 30 Hektar – selbst bearbeiten, die Reben ernten, den Wein ausbauen und auch selbst vertreiben und vermarkten. Das geschieht mit großer Leidenschaft, und seit 2021 ist das Weingut als biologischer Betrieb zertifiziert.
Angebaut werden alle im Elsass vertretenen Rebsorten, darunter auf einem Hektar der Grand Cru Moenchberg und auf fünf Hektar der Grand Cru Zotzenberg, hier auch für den außergewöhnlichen Sylvaner Grand Cru. Ein Viertel der Produktion des Weinguts ist für die Cremants d'Alsace bestimmt, die seit über 40 Jahren produziert werden. Besucher sind jederzeit willkommen, die hiesigen Weine zu verkosten. Das ganze Jahr über, mit Ausnahme der Erntezeit, können Interessierte die aus dem 16. Jahrhundert stammenden Keller besichtigen. Am 28. und 29. Oktober werden Tage der offenen Tür veranstaltet, die niemand verpassen sollte. Neben Individualangeboten sind auch Gruppen ab zehn bis zu 30 Personen für Führungen willkommen. Eine geführte Kellertour mit Verkostung von zehn Weinen (Dauer etwa zwei Stunden) wird für Gruppen (10 Euro pro Person) angeboten. Eine digitale Führung gibt es mittels des QR-Codes

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

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

MC VISA

OBERNAI

A La Cour d'Alsace

Im Herzen des schönen Städtchen Obernais, wo einst die Barone von Gail residierten, genießen heute die Gäste das Leben von seiner angenehmen Seite. Inmitten des Stadtkerns öffnet das Hotel „A La Cour d'Alsace“ seine Pforten und lädt in ein charmantes und familiäres Ambiente ein. Der historische Innenhof und die geschichtsträchtige Stadtmauer, verleihen eher das Gefühl in einem Dorf, als im Zentrum einer Stadt zu sein.
Im großen, mit Bäumen bestandenen, Garten genießt man eine wunderbare Stille, bequem auf dem Liegestuhl oder am Tisch, diese grüne Oase wirkt beruhigend. Sein Restaurant „Le Caveau de Gail “ bietet eine gesunde Mischung aus traditionellen und gastronomischen Speisen an; die Küche serviert erstklassige, frische und vor allem saisonale Produkte.
Während der schönen Tage kann man im Garten unter der Laube die Inspiration der Küche genießen, ansonsten ist das Restaurant mit seinem klassisch elsässischen Stil eine gemütliche Alternative. Für Veranstaltungen betrieblicher, wie familiärer Art stehen im Hotel verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung. 51 geschmackvoll eingerichtete Zimmer laden zu einem längeren Aufenthalt ein und der Wellnessbereich inspiriert zu ausgedehnten Entspannungsmomenten. Das Elsass bietet vielseitige Facetten, während des Frühlings mit seinen Blumen und Reben, wie auch im Winter mit seinen Weihnachtsmärkten. Dieses charmante und traditionsreiche Hotel ist zu jeder Jahreszeit eine Reise wert.

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

Öffnungszeiten:
Restaurant „Le Caveau de Gail“, Service von 12–13.30 Uhr und 18.30–21 Uhr; Mo, Di +Sa Mittag geschlossen

EC DC MC VISA GAULT GUIDE

ROSENAU

Au Lion d'Or

Französische Eleganz, Leidenschaft, geschmackvolle Kreativität und Gastfreundlichkeit, damit heißt Familie Baumlin willkommen in ihrem Haus. Ob für ein Tête-à-TêTe, ein Bankett, ein Geschäftsessen 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. Klassische Speisen werden im schattigen Sommergarten oder im Restaurant serviert. Viele Gäste kommen wegen der Klassiker wie dem Chateaubriand, andere wagen sich an die moderneren Kreationen von Juniorchef Clément Hadorn. Auch dem Guide Michelin gefällt, wie innovativ die Küche (von hier, anderswo und des Südens) zelebriert wird. Weinliebhaber werden von der mehrfach ausgezeichneten Weinkarte angelockt mit exklusiven Raritäten und interessanten Neuentdeckungen. Und so rufen die Gastgeber ihren Gäste zu: Bis bald in der Rosenau.

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

Öffnungszeiten: Mi–So, Reservierung erwünscht; Mo+Di Ruhetage

EC AMEX MC VISA GAULT GUIDE

SCHERWILLER

Hôtel-Restaurant Auberge Ramstein

Das familiäre Drei-Sterne-Hotel-Restaurant heißt seine Gäste stets herzlich willkommen mit seinem elsässischen Charme, idyllisch an der elsässischen Weinstraße gelegen, nur wenige Kilometer entfernt von Sélestat und der Haut Koenigsbourg. Hier entdecken die Gäste die kulinarische Vielfalt der Halbpension 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 Ortenberg und in die Weinberge.
Die Auberge Ramstein ist ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen, Radtouren und Stadtbesichtigungen. Ziele in der Nähe sind das mittelalterliche Städtchen Riquewihr (20 Kilometer), Kaysersberg (30 Kilometer) , Colmar (25 Kilometer) und Strasbourg (45 Kilometer).

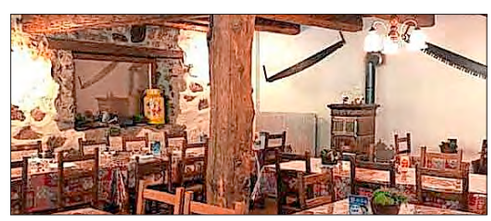
1 rue de Riesling
67750 Scherwiller
0033/388821700
hotelramstein.fr
info@hotelramstein.fr

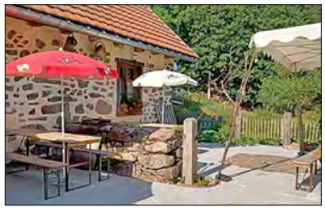
EC MC VISA GAULT GUIDE

SEWEN

Ferme Auberge du Hinteralfeld

Unverputztes Gestein, schöne Holzbalken, und ein Kachelofen mit grünen Fliesen geben der Ferme Auberge einen gemütlichen Charakter. Dort, wo früher der Futtertrog stand, findet der Gast heute ein Lokal mit viel Ambiente. Dabei ist die Ferme Auberge von ausgezeichnet als Restaurant, das sich besonders für Menschen mit körperlichen Handicaps eignet.
Als Marie-Louise Iltis 1991 die Ferme Auberge übernommen hat, hat die ganze Familie die Ärmel hochgekrempelt, damit dieser Ort am Fuße des Ballon d' Alsace einladend für den Gast wird. Auf dem Teller findet der Gast kleine gute Gerichte mit Fleisch, das von ihrer Ferme Auberge stammt. Dazu gehören Ragout vom Zicklein, Kalbsnavarin, Rindgeschnetzeltes, Baeckaofa mit drei Fleischsorten (Kalb, Rind, Schwein), Fleischschnacka, Knepfla nach Art des Hauses, Surlawerla, Obstkuchen je nach Saison (Heidelbeeren, Himbeeren, Zwetschgen), Vacherin glacé oder Biscuit nach Art des Hauses. Auch wenn das Klima am Ende dieses Tales ziemlich rau ist, stammen Obst und Gemüse direkt aus der Umgebung oder der nahen Region. Für zu Hause bietet die Ferme getrocknete Wurst nach Art des Hauses oder landwirtschaftliche Produkte aus dem Dollertal an. Für Naturliebhaber gibt es Zimmer für Gruppen und Einzelpersonen, auch mit schöner Terrasse.
Zufahrt: von Masevaux das ganze Dollertal hinauffahren in Richtung Ballon d' Alsace; zwei Kilometer nach dem Lac d' Alfeld in den Weg nach links einbiegen und ungefähr 300 Meter weiterfahren. Um Reservierung wird gebeten.





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

Öffnungszeiten: 2. April bis 30. November Mo–Do ab Mittag, Fr–So ganztägig; Juli und August ganztägig geöffnet; Hunde sind in der Ferme willkommen

EC VISA