

27. OKTOBER 2023

# GENUSS

Mit Gewinnspiel

SCHLEMMERTIPPS  
AUS DER REGION

BZ • medien



ANZEIGENEXTRA IHRER ZEITUNG

Badische  Zeitung



FOTO: SHUTTERSTOCK/ISTOCK.ADOBE.COM

Auf die Gaumenfreuden und das Leben. Die Speisekarten der Region lassen keine Wünsche offen.

# Der Herbst wird ein Genuss

Vom Vesper zum Sternemenü: Die Jahreszeit ist ideal, um sich kulinarisch zu verwöhnen

Wenn draußen der Wind um die Häuser pfeift, bunte Blätter durch die Luft wirbeln und der Nebel auch noch mittags träge über den Feldern hängt, dann beginnt wieder eine besonders genussvolle Zeit. Nach dem Herbstspaziergang, dem Stadtbummel oder dem Besuch im Thermalbad laden die vielen Restaurants und Gasthäuser der Region zur Einkehr ein. Hier haben die Gastronomen ihre Karten mit saisonalen Gerichten gespickt, die Stuben sind gemütlich hergerichtet, in den Küchen wird gebrutzelt, gebraten und gekocht, was das Zeug hält.

Dabei sind die Möglichkeiten, die kulinarischen Seiten des Herbstes in Südbaden und im Elsass zu erkunden, unerschöpflich: sei es in

geselliger Runde bei einem knusprigen Flammenkuchen und einem Glas Neuen Süßen in einer Winzerchenke. Oder im noblen Sterne-Restaurant, wo man sich bei Wildgerichten mit passenden Rotweinen nebst Vorspeise und feinem Dessert verwöhnen lässt. Wenn's draußen fröstelig ist, wärmt der dampfende Eintopf in der Wander-gaststätte oder man lässt sich bei einem indischen oder chinesischen Menü in ferne Länder entführen. Die Bandbreite an Gasthäusern und Restaurants ist groß und deckt viele Bedürfnisse, Ansprüche und Geldbeutel ab.

Um Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, bei Ihrer Reise durch unsere Genussregion einen Überblick zu geben, stellen sich in dieser Beilage

einige Restaurants, Gasthäuser und Winzerstuben nach Ortschaften sortiert vor. So sieht man ganz schnell, wo es in der Nähe attraktive Einkehrmöglichkeiten gibt.

Die kleinen Symbole am Ende helfen bei der Auswahl: Ist das Restaurant familienfreundlich, hat es zum Beispiel Kindermenüs auf der Speisekarte? Bietet es etwas für Vegetarier? Bekomme ich hier auch ein Frühstück oder Brunch? Gibt's Übernachtungsmöglichkeiten? Alles schön kompakt und übersichtlich, damit Sie ganz schnell entscheiden können, wohin es gehen soll. Schließlich heißt es, keine Zeit zu verlieren. Genussmomente sind kostbar. In diesem Sinne: Lassen Sie sich den Herbst auf der Zunge zergehen und guten Appetit! **fp**

## Restaurant wählen und gewinnen

Die Badische Zeitung verlost Gutscheine für einen Gastronomiebesuch 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, 3. November, 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:** Celine Awad, Marylin Ecault, Sina Elbers, Silke von Freyberg, Sigrid Hofmaier (Texte), Olga Kiesel, Sybille Kreuzer, Freya Pietsch (Redaktion), Ulrike Sträter (Texte)

**Titel:** Felix Grieger

**Titelfoto:** karepa (stock.adobe.com)

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

#### Verantwortlich für Anzeigen:

Karsten Bader

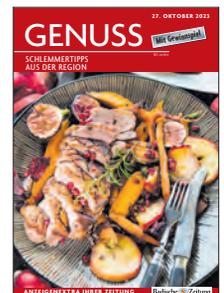
#### Badischer Verlag

GmbH & Co. KG

Lörracher Straße 3,

79115 Freiburg

0761/4960



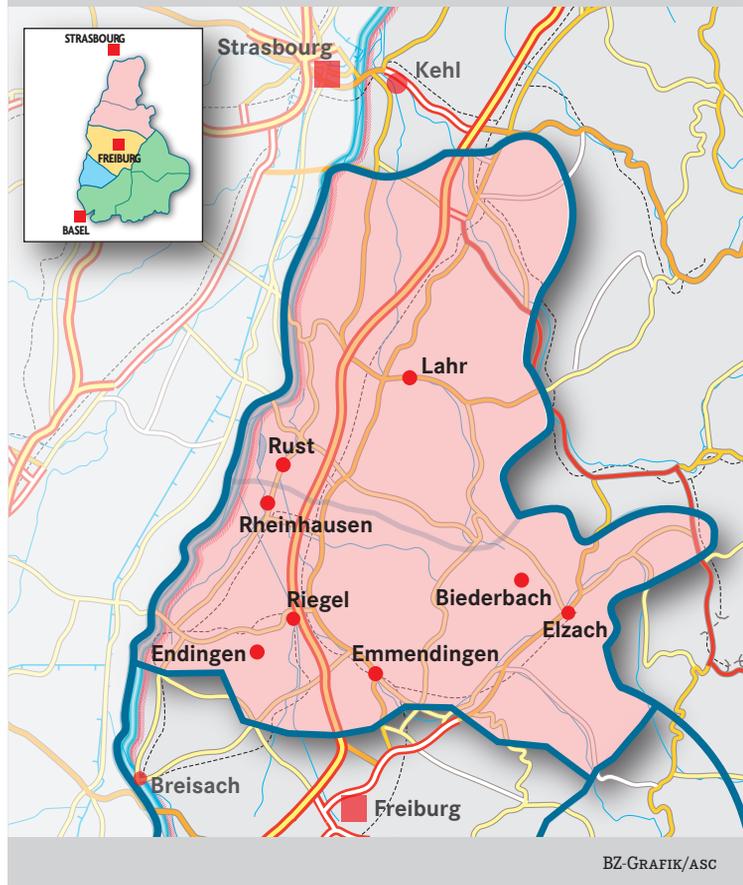
#### Hinweis in eigener Sache

„Genuss – Schlemmertipps aus der Region – Herbst“ ist kein Gastronomieführer, der die dargestellten Angebote nach zuvor festgelegten Kriterien bewertet.

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

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

ÜBERSICHT EMMENDINGEN UND ORENAU



BZ-GRAFIK/ASC

ELZACH

„Das Neun im ElzLand“ Hotel 9 Linden

„Klein. Fein. Fokussiert.“ Mit diesen drei Worten ist das kulinarische Konzept des Restaurants „Das Neun“ 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 in verschiedenen Variationen, interessant komponiert, wie handgeschnittenes Tatar und der Roastbeef-Burger. Auch Vegetarier und Veganer können sich auf eine reichhaltige Auswahl freuen, die bereits morgens mit einem köstlichen Frühstücksbuffet beginnt. Für alle Naschkatzen und Liebhaber süßer Verführungen werden Kuchen und Desserts in der hauseigenen Konditorei zubereitet. Wer den Tag mit einem entspannten Cocktail ausklingen lassen und anschließend nicht mehr fahren möchte, kann eines der modern eingerichteten Gästezimmer buchen.



Das Restaurant und die Bar stehen auch Gästen aus der ganzen Region zur Verfügung. Vom morgendlichen Sektfrühstück über erfrischende Getränke, Cappuccino und Kaffee mit Kuchen bis hin zum Abendessen ab 18 Uhr – das Team heißt die Gäste ganztägig willkommen. Für kleinere Veranstaltungen und Tagungen bietet sich das helle Lindenholz-„Zimmer 9“ an.

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

**Öffnungszeiten:** Frühstück 7–10 Uhr; Sa, Sonn- und Feiertage ab 8 Uhr; tagsüber Kaffee, abends ab 17 Uhr warme Küche



LEGENDE

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

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 Kreuzpfänne. 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



„ElzLand Hotel Pfauen“ – Restaurant mit Terrasse

Kreative Frischeküche, leidenschaftlich gekocht, geschmackvoll verfeinert und liebevoll serviert, so verwöhnt das Küchen- und Restaurant-Team im „Pfauen“ seine Gäste. Ein besonderes Highlight ist das genussvolle Basenfasten nach Wacker®, das in Kombination mit der veganen Küche ein einzigartiges kulina-



risches Erlebnis bietet. Schon am Morgen lockt das lichtdurchflutete Restaurant und die sonnige Terrasse mit einem atemberaubenden Weitblick während des Frühstücksbuffets. Tagsüber und nach einer belebenden Wanderung erwarten kleine Köstlichkeiten, verlockende Schwarzwälder Kirschtorte und Kuchen aus der hauseigenen Konditorei die Gäste.

Für Genießer und besondere Anlässe bietet der Pfauen im eleganten, mitternachtsblauen Salon das „Salon-Menü“ an, bestehend aus sieben köstlichen Gängen. Die Stube ist ein liebevoll ge-

stalteter Rückzugsort, der mit präziser Handarbeit und historischen Fotografien aus Oberprechtal geschmückt ist und zu einem gemütlichen Abendessen einlädt. Das Elzland-Hotel ist ideal, um sich eine schöne Auszeit zu gönnen, sei es während einer erholsamen Übernachtung oder bei einem Day-Spa-Erlebnis. Gäste aus der Region sind herzlich willkommen.

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

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



■ EMMENDINGEN

**Vielharmonie**

Mit einer frischen, leichten Küche, deutsch-französisch wie auch regional, verwöhnen Eva-Maria und Gordon Arendse seit 20 Jahren ihre Gäste.

Mittags gibt es eine wöchentlich wechselnde Mittagskarte, abends bietet das Haus zum Beispiel Wiener Schnitzel, Rumpsteak, zarte Hähnchenbrust aus Freilandhaltung sowie saisonale Wildgerichte an.

Außergewöhnlich reichhaltig ist die Fischkarte (täglich mehrere frische Sorten) mit feinen Gerichten von Lachs, Saibling, Gammas und Zander. Mehrere vegetarische Köstlichkeiten ergänzen das Angebot. Dazu ein Schmieheimer Bier oder Weine renommierter regionaler Winzer und Rotweine aus dem mediterranen Raum.

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

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



■ LAHR

**„Genussmanufaktur burger“**

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



Praline. Für die leichten, zeitgemäßen Torten und Gebäcke werden nur ausgesuchte Rohstoffe verwendet. So zählt das Feinschmeckermagazin das Café zu den 250 besten in Deutschland, auch wegen seines weit über die deutschen Grenzen bekannten Christstollen. Frank und Annette Schulz führen das Haus seit 1999 und erhielten mit ihrem Café beim Wettbewerb „Schönes Gasthaus“ den Titel Top-Haus der Ortenau. Bei schönem Wetter bietet sich die Terrasse im grünen Innenhof zum Genießen an.

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

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



■ ENDINGEN

**Gasthaus Ochsen**

Seit Jahrzehnten verwöhnt Familie Haßler ihre Gäste mit gutbürgerlicher, ehrlicher Küche im Gasthaus Ochsen in Königsschaffhausen 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 Ochsen ab. Zusätzlich bie-



tet 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-Königsschaffhausen  
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



■ LEGENDE

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

**Zum Klotz**

Mit einer Vielzahl von frischen, qualitativ hochwertigen Köstlichkeiten zu realen Preisen lockt das traditionsreiche Gasthaus im Gebäude von 1905 an der Lahrer Schützenstraße nach zweijähriger Pause nun wieder zum gemütlichen Aufenthalt. Von saftigen Rumpsteaks über das berühmte badische Dreierlei, knusprige Schnitzel und aromatische Zanderfilets bis hin zu einer Auswahl vegetarischer Gerichte von Käspätzle mit Röstzwiebeln bis Serviettenknödel mit Pilzrahmsauce findet hier jede und jeder die persönlichen Favoriten. Diese „werden die Geschmacksknospen auf eine aufregende Reise schicken“, verspricht der Pächter, Koch Hassan Asghari. Ein Hauptgericht



kostet im „Klotz“ zwischen neun und 27 Euro. Ein Drei-Gänge-Menü bekommt man für 20 bis 35 Euro serviert.

Zusammen mit seinem professionellen Team hat sich Hassan Asghari mit dem Lokal einen Traum erfüllt. Der gebürtige Afghane kam 2016 als Flüchtling nach Deutschland und schloss seine Kochlehre im renommierten badischen Restaurant „Ferdinand“ in Offenburg-Bohlsbach mit Bravour ab. Hier wurde auch seine Leidenschaft für die badische Küche geweckt, die er anschließend im Hotel Dorint in Durbach ausleben konnte. Nicht zuletzt diese Leidenschaft gab den Ausschlag, dass sich Asghari unter sieben Mitbewerbern durchsetzen konnte. Seit September 2023 ist „Zum Klotz“ eine gute Adresse für die Lahrer und ihre Gäste. Neben dem Gastrum finden bis zu 25 Personen bei Feierlichkeiten wie Geburtstagen, Hochzeiten und weiteren privaten Veranstaltungen im Nebenraum ungestörten Platz. Ab der Saison 2024 ist auch der beliebte Biergarten wieder geöffnet.

**Schützenstraße 34  
77933 Lahr  
07821/5491524  
zumklotz.de  
info@zumklotz.de**



**Öffnungszeiten:** Mi–Fr 17–22 Uhr, Sa/So/Feiertag 12–14 und 17–22 Uhr, Küche bis 21 Uhr



**Ristorante Pizzeria La Famiglia Giusa**

Hier wird der kulinarische Schatzsucher fündig. Die Küche von Filippo Giusa ist seit mehr als zwei Jahrzehnten ein Tipp für alle, die original italienische Speisen schätzen. Das Ambiente des Restaurants versprüht südländische Lebens-



lust, selbst zubereitete Pasta, Pizza, frische Fisch- oder Fleischgerichte stehen für italienische Kochtraditionen. Menüs zu besonderen Anlässen, etwa an den Feiertagen, und Gerichte mit italienischen Trüffeln machen das ehemalige Gold River zu einem gern besuchten Spezialitätenrestaurant. Dazu passt ein Glas Wein aus italienischen Anbaugebieten, etwa dem Piemont, der Toscana, der Gegend rund um Venedig – oder ein frisch gezapftes Ganter-Bier.

**Mühlgasse 2  
77933 Lahr  
07821/26398  
ristorante-gold-river.de  
filippo.giusa@freenet.de**

**Öffnungszeiten:** täglich 11.30–14 und 18–23 Uhr



## ■ LAHR

**Marktcafé**

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



ihrem Platz gemacht, um die Zeit einfach zu genießen. Was leicht fällt dank des regional geprägten und stets frischen Angebots. Backwaren, eine umfangreiche Frühstückskarte, Salate und Snacks, sowie die empfehlenswerten Quiches und Suppen verwöhnen den Gaumen. Rund 100 Plätze bietet das Marktcafé und in der oberen Etage können Feste privater wie geschäftlicher Art veranstaltet werden.

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

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

**Schlemmertreff Lahr**

Mit gutbürgerlicher Küche, regional orientiert, punktet der Schlemmertreff bei seinen Gästen.

Ob neben der reichhaltigen Speisekarte nun die drei täglich wechselnden Mittagsmenüs, der Snack für zwischen-



durch oder die Auswahl an knackigen Salaten, das Angebot passt für jeden. Großen Wert legt das Team dabei auf das verwendete Fleisch, das aus der Region stammt.

Genossen werden können die Speisen im Restaurant oder zu Hause, der Autoschalter macht das Abholen einfach. Und auch für Veranstaltungen bietet sich der Schlemmertreff mit seinem Party-service an.

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

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

**Traditionsgaststätte Greif Zum Zarko**

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



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



## ■ 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 stillvollen 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 die Kürbiscrèmesuppe ebenso ihren Platz hat wie diverse Wildspezialitäten, darunter der rosa gebratene Hirschkalbsrücken mit hausgemachten Spätzle vom Brett und Preiselbeerbirne. 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. Vormerken: An den Samstagen 24. Februar und 2. März lädt der Riegeler Hof wieder zu seinen beliebten Gourmet-abenden ein (Reservierung erforderlich).

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



**Öffnungszeiten:** Mi–Sa ab 17.30 Uhr, Sonn- und  
Feiertage von 11.30–13.30 Uhr



FOTO: SOMEGIRL (STOCK.ADOBE.COM)

**Wärmend: Eine cremige Kürbissuppe gehört für viele zum Herbst dazu.**

■ 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 Spitzszene 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 Silber-tönen geprägt ist.

Durch die sorgfältige Auswahl an Zutaten spricht das „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ Gäste mit gehobenem Anspruch an, die Wert auf Qualität und Originalität bei der Zubereitung der Speisen legen.

Mittags-Tipp: Das „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ ist am Sonntag auch von 12 bis 14 Uhr geöffnet.

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

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



■ RUST

**Eatrenalin**

Ein völlig neues Gastronomie-Erlebnis, das man so noch nicht erlebt hat. Für Kulinarikbegeisterte, die auf der Suche nach einer außergewöhnlichen Fine Dining Experience sind, bietet die multisensorische Restaurant-Weltneuheit seit Ende 2022 eine Genussreise der Extraklasse.



Das Gastronomie-Event-Konzept „Eatrenalin“ neben dem 4-Sterne Superior Erlebnishotel Krønäsår ver-



eint neben gastronomischer Spitzenleistung ein eindrucksvolles Zusammenspiel von visuellen, akustischen und haptischen Eindrücken. Ein Feuerwerk für die Sinne - während die Gäste in Floating Chairs durch Genusswelten reisen und ein Acht-Gänge Menü genießen. Jeder

Gang ist ein kulinarisches Kunstwerk, das überrascht und in Staunen versetzt. Die Eatrenalin Experiences haben eine Dauer von über zwei Stunden. 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



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

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



Essen lässt jedes Seefahrerherz höher schlagen.

„Hygge“ ist in Skandinavien allgegenwärtig und bedeutet so viel wie Spaß haben. Am Hygge-Buffer schmelzt der Genießer an saisonalen und internationalen Speisen. Ein schöner Nebeneffekt: ein Glas Pinot Noir Rosé vom hauseigenen Europa-Park Weingut.

Abenteurer nehmen den direkten Kurs zum massiven Holztresen und probieren einen Kiemenputzer oder Aquavit. Damit Matrosen sich bestens für einen langen Tag auf See vorbereiten können, bietet das Hotel Krønäsår einen Brunch jeden Sonntag ab 11 Uhr an. In der Bubba

Svens Sportsbar können auch Nicht-Hotelgäste gemütlich den Abend ausklingen lassen: Darf es vielleicht eine Partie Billard, Darts oder Tischkicker sein? Waschechte Fußballfans kommen hier auf ihre Kosten, denn Fußballspiele werden live übertragen.

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

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



**Tre Krønen im Krønäsår**

In den nordischen Ländern leben laut Statistik die glücklichsten Europäer. Das Restaurant Tre Krønen bietet die Gelegenheit, ein Stück skandinavisches Lebensgefühl zu erleben. Hier findet die ganze Familie ein saisonales und internationales Speisenangebot.



Ein ganz besonderes Erlebnis ist das Dinner am „Chefs Table“ (maximal 20 Sitzplätze) mit freiem Blick auf das kreative Küchenteam. 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 panorama - 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.

Die skandinavische Adventszeit wird sonntagmittags mit der witzigen Bezeichnung „Julefrokost“ begangen. Die Schlemmerei beginnt um 12 Uhr und endet nicht selten vor 16 Uhr. Drei Termine sind ab dem 3. Dezember geplant und bald buchbar.

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





**MUSSLER  
FRÜCHTEDIENTST**  
Geschäftsführer Markus Kromer

**Ihr Obst- und Gemüse-  
großhandel aus der Region**

Raiffeisenstraße 17, 77933 Lahr  
Telefon 07821/4088  
[www.mussler-fruechtedienst.de](http://www.mussler-fruechtedienst.de)

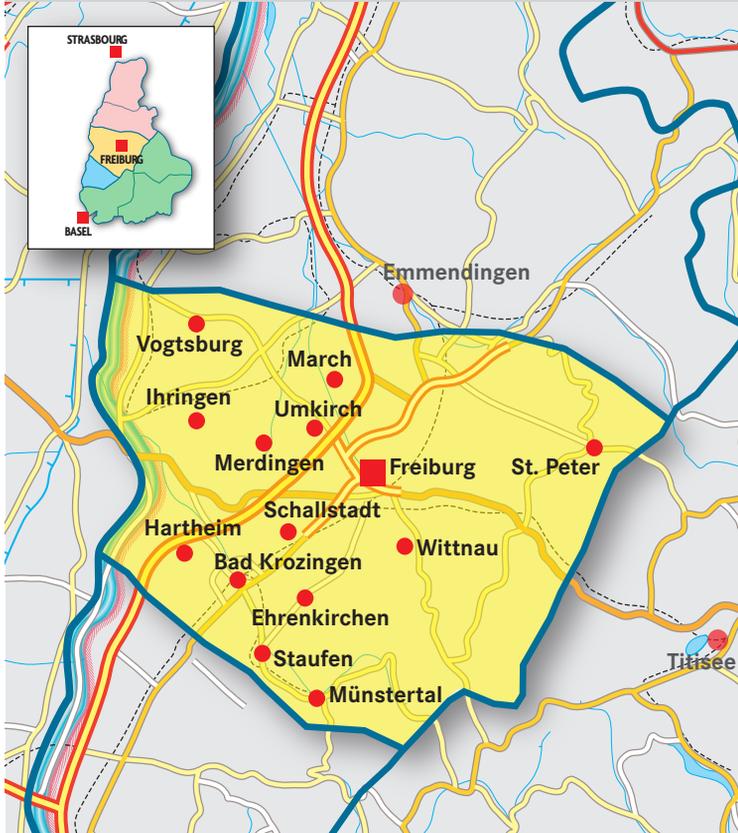
*Partner der  
Gastronomie*




FOTO: BRAD (STOCK.ADOBE.COM)

**Passender Begleiter:  
Ein Glas Rotwein rundet  
das Menü ab.**

**ÜBERSICHT FREIBURG UND UMLAND**



BZ-GRAFIK/ASC

**BAD KROZINGEN**

**Restaurant „dipiù“ Bad Krozingen**



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  
[restaurantdipiù.com](http://restaurantdipiù.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



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

■ BAD KROZINGEN

**Eden Hotel an den Thermen**

Ob der Gast im wunderschön veränderten Restaurant oder auf der beliebten Sonnenterrasse gegenüber der „Vita Classica“ Platz nimmt, er kann sich gewiss sein, dass er mit sprichwörtlicher, farbenfroher badischer Gastfreundlichkeit verwöhnt wird.



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-Grünern. Aber auch Rioja, Chianti oder Bordeaux werden aus-  
geschenkt.

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

**Öffnungszeiten:** täglich 7–22 Uhr; Di Ruhetag



Die vom Aral-Schlemmeratlas ausgezeichnete Küche trägt zum Genusserelebnis 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 vom Kürbis und Wild.

■ BAD KROZINGEN

**Mijo Café Lounge**

Wie wäre es mit einem gemütlichen Käsefondue am Kamin? Oder einem Stück Kuchen wie von Oma, Winterschoki und dazu Schwarzwaldpanorama? Frühstückken in größerer Runde wäre toll. Da hätten wir was: Das Café Mijo ist 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 und im Winter Käsefondue und ein besonderes Frühstück ab fünf Personen. Die „Straussikarte“, wechselnde Wochengerichte, dazu selbstgemachte Drinks und Kuchen sowie Wein und Bier aus der Region runden das Angebot genussvoll ab.

**Bremgartener Straße 30  
79189 Bad Krozingen-Schlatt  
01578/7609939 WhatsApp  
mijo-cafe.de; info@mijo-cafe.de**

**Öffnungszeiten:** Im Winter: Mi–So 10–18 Uhr, Käsefondue bis 22 Uhr, nur mit Reservierung



■ EHRENKIRCHEN

**Bären Norsingen**

Seit mehr als 35 Jahren wird der Bären an der Bundesstraße, nun bereits in zweiter Generation, von Familie Siebler geführt. Stephan Siebler und Ehefrau Sabine Siebler knüpfen an die gute badische Le-



bensart des Hauses mit stets frischen und saisonalen Gerichten an. Zu den Menüs werden ausgesuchte Markgräfler und Kaiserstühler Weine serviert. Auch für Familien- und Betriebsfeiern bis maximal 40 Personen wird der Bären mit seinen rustikal-gemütlichen Räumlichkeiten gerne genutzt.

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

**Öffnungszeiten:** Mi–So ab 18 Uhr, Mo+Di Ruhetag



**Restaurant Fallerhof – Hotel – Eventlocations**

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



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

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



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

**Tunibergstraße 2 b  
79189 Bad Krozingen–Häusen  
07633/4400, Fax 14828  
fallerhof.de ; info@fallerhof.de**

Geöffnet: täglich 6 bis 23 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 Panoramaterasse 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



**VITA CLASSICA**  
BAD KROZINGEN  
**Neuer Gastronomie-Bereich in der Therme**  
Weitere Infos unter  
[www.bad-krozingen.info](http://www.bad-krozingen.info)



FOTO: NIKOLAYDNETSK/STOCK.ADOBE.COM

**Gefüllte Bratäpfel – mal deftig, mal süß – passen perfekt in den Herbst.**

## ■ FREIBURG

### Ganter Brauereiausshank

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



reien verwöhnen. Omas Rezepte erweichen 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-brauereiausshank.de  
brauereiausshank@ganter.de

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



### Heiliggeist-Stüble

Gastfreundschaft wird von Udo Groß und seinem Team in unmittelbarer Nachbarschaft zum Freiburger Münster groß geschrieben. Das gilt aber nicht nur für den engagierten, weltgewandten Service, auch die Speisenauswahl ist Ausdruck großer gastronomischer Leidenschaft. Badisch geprägt ist hier die sonnige Küche des Südens, zubereitet aus frischen und saisonalen Zutaten, angereichert mit einer Vielfalt an Gerichten mit Fisch und Krustentieren. An



schönen Tagen speisen die Gäste auf der Terrasse direkt am Münster, ansonsten lassen sich die Gäste im angenehmen Ambiente des Restaurants verwöhnen. Und das Angebot kommt an, liegt der Zufriedenheitswert der Gäste doch bei 95 Prozent.

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

**Öffnungszeiten:** Mo–Sa 11.30–23 Uhr, So Ruhetag



## ■ FREIBURG

### 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 circa 50 Plätze) ein, sich von der leiden-



schaftlichen Küche des Südtaliens 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 des 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



### Hotel-Restaurant Bierhäusle

Das Bierhäusle in Lehen ist ideal für die kleine Auszeit vom Alltag. Es zeichnet sich durch exzellenten und herzlichen Service sowie ausgezeichnete Qualität aus. Seit 1842 kümmert sich Familie



Schweier und ihr Team mit viel Leidenschaft um die Gäste – das ist gelebte Familientradition. Das besondere Ambiente lädt Hotelgäste wie auch externe Gäste zum Genießen, Verwöhnen und Schlemmen ein. Im Internet auf [www.bierhaeusle.de](http://www.bierhaeusle.de) kann man vorab die wechselnde Speisekarte mit saisonalen Highlights erkunden.

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

**Öffnungszeiten:** Di–Sa ganztags,  
Mo–So Ruhetage, Tischreservierung empfohlen



## „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-



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



eigenen Kochkünste verfeinern, die Auswahl an Kochkursen ist groß.

► **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



■ FREIBURG

**Restaurant Lichtblick**

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



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

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

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



■ IHRINGEN

**Heidi's Holzöfele**

Ankommen – genießen – glücklich sein: Im historischen Gebäude von 1853 laden Heidi Imm und ihr Team zu einem Genuss auf hohem Niveau ein. Frische Produkte bester Qualität werden zu Leckerbissen badischer und mediterraner Küche kom-



poniert. Wechselnde saisonale Gerichte und Burgerspezialitäten vom Büffel sind Garanten für einen gelingenden Aufenthalt im barrierefreien Restaurant. Donnerstags und freitags gibt es einen wechselnden Mittagstisch, verschiedene Räumlichkeiten stehen für kleine Familien- und Firmenfeste bereit. An den Festtagen im Dezember werden Weihnachts- und Silvestermenüs geboten.

**Bachenstraße 46, 79241 Ihringen**  
**07668/207**  
**heidis-holzoeefe.de**  
**info@heidis-holzoeefe.de**

**Öffnungszeiten:** Do+Fr 12–14.30 Uhr, Do+So 17–22 Uhr, Fr+Sa 17–23 Uhr, Sonderöffnungszeiten an Feiertagen



**Café Liebes Bisschen**

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



Das reicht noch nicht? Bitte schön: Bei Veranstaltungen wie Lesungen, Konzerte, Partys oder Feiern in geschlossener Gesellschaft ist viel Abwechslung geboten. Die Räumlichkeiten können auch für Veranstaltungen oder Pop-up-Events gemietet werden, mit oder ohne Verpflegung.

**Komturstraße 33**  
**79106 Freiburg**  
**0761/61255064**  
**liebes-bisschen.net**  
**katrin\_geisthoevel@yahoo.de**  
**Facebook: Liebes Bisschen Freiburg**

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



**Ristorante San Marino**

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



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

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

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



■ MARCH

**Jauchs Löwen**



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

■ 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 großzügiger



überdachter Freiterrasse finden bis zu 200 Personen Platz. Im saisonal wechselnden Menü stehen aktuell Kürbisravioli, Wildragout oder auch Lachsfilet auf der Karte, ebenso wie Kuchen und Torten aus der hofeigenen Konditorei. Mit einem Einkaufsbummel durch den vielfältigen Landmarkt können 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



■ MARCH

**Jauchs Löwen**

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



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

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



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



## ■ 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



## ■ MÜNSTERAL

## Bahnhof Münstertal

Seit 2015 erwarten die Besucher im Café und Restaurant Bahnhof Münstertal hausgemachte Kuchen, leckeres Eis und feine Speisen in netter Atmosphäre. An ausgewählten Tagen kann man sich auf besondere Specials freuen. Immer mittwochs findet ein Bubble-Abend statt, an dem es alle Spritzgetränke zum Angebotspreis gibt. Donnerstags kommen alle Burger- und Bierliebhaber auf ihre Kosten, denn zu jedem Burger gibt es ein Bier (0,3l) gratis dazu.

Einmal im Monat gibt es entweder auf der Terrasse oder auf der Kleinkunstbühne Live-Musik auf die Ohren. Von Country-Klängen bis zu eingängigen Pop-Nummern sind stets unterschiedliche Stilrichtungen zu hören. Der Eintritt ist frei und ein Hut für die Künstler geht um. Alle Infos zum Programm gibt es stets aktuell auf der Homepage. Wer noch einen Ort für ein privates Fest sucht, der ist beim



FOTO: MIRO FEREN

Bahnhof Münstertal genau richtig. Es gibt Platz für bis zu 80 Gäste und die Location bietet sich besonders gut für Hochzeiten an. Bei der Planung des Events unterstützt das Team des Café-Restaurants auf Anfrage gerne.

**Belchenstraße 24  
79244 Münstertal  
07636/78775710  
bahnhof-muenstertal.de  
post@bahnhof-muenstertal.de**

**Öffnungszeiten:** Di–Do 17–22.30 Uhr, Fr+Sa 12.30–22.30 Uhr, So+Mo Ruhetage



## ■ MÜNSTERAL

## Hofsäge „Bei Teresa“

Eine glückliche Verbindung aus original italienischer und bürgerlicher deutscher Küche bieten Teresa Bräutigam, ihr Mann Pascal und ihre Mitarbeiter seit Mai 2023 im Münstertaler Traditionslokal Hofsäge. Aus ihrer Heimat Kalabrien hat Teresa Bräutigam Rezepte mitgebracht, die auch verwöhnten Liebhabern der Bella-Italia-Küche munden: Für die vielfältigen Pizza-Variationen (Spezialität: „Pinocchio“) verwendet die Köchin drei original italienische Weizenmehle, für die Pasta-Gerichte werden auch eher unbekanntere Nudelformen mit hausgemachten Saucen kombiniert.

Alle Gerichte – auch die deutschen Klassiker – werden frisch gekocht. Saisonale Leckerbissen wie Kürbisflammkuchen mit Ziegenkäse und diverse Braten ergänzen die ganzjährigen deutschen Klassiker. Das moderate Preisgefüge spricht besonders Familien an, für Kinder gibt es spezielle Menüs und auch fleischlose Genießer werden hier glücklich. Das barrierefreie Lokal verfügt über 45 Plätze in



der Gaststube inklusive Theke und 40 überdachte Terrassenplätze. Im Winter wärmt der gemütliche Kachelofen. Mit dem Neustart gewinnt das auf den Mauern des 1666 als Amtshaus des Klosters St. Trudpert errichtete und bis in die 1980er-Jahre als Hofsäge genutzte Gasthaus eine neue Dimension. Die vier Kegelbahnen für jeweils zwölf Personen im selben Gebäude sind eine überregionale Attraktion für Freizeit- und Sportkugler.

**Breitmatte 2  
79244 Münstertal  
07636/7185  
hofsaege.de  
info@hofsaege.de**

**Öffnungszeiten:** Do–Mo 11.30–14 und 16.30–22 Uhr, Di Ruhetag, Mi 16.30–22 Uhr



## Landhaus Langeck

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



Ankunft den Alltag vergessen. Auf den Teller kommen bei Familie Schmidt frische regionale und saisonale Produkte, die mit Kreativität und Geschmack überzeugen. Die Karte mit modern interpretierten Klassikern wird mit leckeren Tagesgerichten ergänzt. Ausgesuchte Weine kleiner Weingüter runden einen schönen Abend unvergleichlich ab.

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

**Öffnungszeiten:** Restaurant Di–Sa 14–17.30 Uhr Vesper, ab 17.30 Uhr à la carte



FOTO: KEZHNON/STOCK.ADOBE.COM

**Wenn es etwas zu feiern gibt, darf der Sekt nicht fehlen.**

■ SCHALLSTADT

**Hotel Restaurant Alemannenhof**

Idyllisch gelegen, zwischen den Reben von Kaiserstuhl und Tuniberg, liegt das Hotel Alemannenhof in Schallstadt-Mengen, das für jede Feier, alle Feste sowie Events nur das Beste bietet. Die Alemannenhof Feierspezialität: romantische Hochzeitsfeste mit jeweils Gratis-Übernachtung für das Brautpaar. Das kleine besondere Hochzeits-Paradies in Schallstadt-Mengen verspricht Romantik pur. Die stilvollen, großzügigen Festsäle bieten alles, um den Hochzeitstag ganz nach den Wünschen und Träumen der Brautpaare 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. 70 Personen finden als Hochzeitsgesellschaft im englischen Kaminsaal Platz, 30 Feiern in der traditionellen Weinbar. Save the date: Im Februar und März 2024 präsentiert das Hotel Alemannenhof live Musical-Dinner-Shows der Extraklasse. Aufgeführt von professionellen Musicalsängern, die das Publikum in die Welt weltberühmter Musik entführen. Stimmgewaltige Songs, stilechte Kostüme und



unvergessliche Hits begeistern an allen Abenden. Karten für die Dinner-Shows „Abba“ (10.2.24), „Tina Turner Tribute“ (2.3.24) und „Best of Musicals“ (15. und 16.3.24) – Beginn jeweils um 18.30 Uhr, Ende circa 23.30 Uhr – sind im Vorverkauf zum Preis von je 89 Euro pro Person/Show inklusive Sektempfang und Drei-Gänge-Dinner im Alemannenhof – auch mit Hoteltuchung – oder online unter [www.dsentertainment.de](http://www.dsentertainment.de) erhältlich.

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



**Öffnungszeiten:** Restaurant Mo–So 17.30–22 Uhr, bei Feieranlässen individuell nach Absprache



■ ST. PETER

**Gasthaus Bürgerstüble**

Moderne, vegane Küche ist die Zukunft – sie ist nachhaltig, gesund und lecker. Dieser Überzeugung sind Werner Rombach und Florian Feckl. Der auf die pflanzliche Küche spezialisierte Koch Florian Feckl lebt mit seiner Familie seit sieben Jahren vegan. Der Inhaber des Bürgerstübles Werner Rombach ist bekannt für seine weltweite Küche, die er sich in seinen Auslandsjahren angeeignet hat. Die beliebten Thai-Currys sind ein fester Bestandteil der Standardkarte. Ihm ist es aber auch wichtig, dass regional-bürgerliche Gerichte die Speisekarte bereichern und das Bürgerstüble somit ein Ort für jeden Geschmack ist. Die vegane Speisekarte wird alle zwei Monate gewechselt und wartet mit saisonalen Köstlichkeiten auf. Zum Beispiel gibt es aktuell als Vorspeise eine gebackene Pilz-Kichererbsen-Schnitte mit Preiselbeer-Chutney und gebratenen Pilzen. Bei den Hauptgerichten gehören die Selleriemedaillons unter der Kräuterkruste auf Brezelknödeln und Rotkrautjus oder gebackene Kürbisschnitzel zu den beliebtesten Gerichten. Die saisonalen leckeren Desserts, wie ein veganes dunkles Schokoladen-Tiramisu mit Zwetschgenröster und Cassisorbet oder ein exotisches Kokosparfait, runden das Angebot ab. Sehr beliebt ist das vegane 2- oder 3-Gang-Menü, welches selbst zusammen-



gestellt werden kann. Ab Ende November werden Gäste mit neuen veganen Kreationen überrascht. Florian Feckl bietet seit Juli 2021 an einem Samstag im Monat vegane Kochkurse an; es wird von 10 bis 15 Uhr ein Bio-Menü gekocht und gemeinsam gegessen. Alle Kurse sind individuell, saisonal, themenbezogen und somit einzigartig. Gemüse und Obst kommen von der Demeter-Gärtnerei Hagen aus Vörstetten. Dazu gibt es vier spannende bio-vegane Weine vom Weingut Höfflin aus Bötzingen geben. Alkoholfreie Getränke sind im Preis inkludiert. Mehr Infos unter [www.flos-vegane-gerei.de](http://www.flos-vegane-gerei.de)

**Bürgerschaft 11  
79271 St. Peter  
07660/272, Fax 489  
buergerstueble.de  
info@buergerstueble.de**



■ STAUFEN

**Confiserie Café Decker**

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



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

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

**Öffnungszeiten:** Di–Fr 7.30–18 Uhr, Sa 6.30–18 Uhr, Sonn- und Feiertage 13.30–18 Uhr, Mo Ruhetag



**Der Löwen**

Während sich die Jahreszeit für ein erfrischendes Bier auf der Löwen-Sonnenterrasse am Marktplatz dem Ende zuneigt, kann man in der gemütlichen Stube sein festliches Mahl mit Weinbegleitung umso mehr genießen. Apropos Genuss: Ab 2. November bis Weihnachten schlemmen Gäste beim „Meister Weiß“ Gänseessen“ klassischen Gänsebraten mit zahlreichen Beilagen.



Die ganze Welt des Whiskys ist am 3. und 4. November im Löwensaal erlebbar. Die Spirituosen-Verkostung wird von einem Fünf-Gänge-Menü begleitet und von Frank Ernst moderiert. In der kalten Jahreszeit ein Stück italienische Sonne spüren kann man am 24. und 25. November, wenn Gastkoch Leonardo Brunetti in sechs Gängen die kulinarische Vielfalt

der Toskana serviert. Von der Focaccia über das Trüffelrisotto bis zum Mandarinen-Tiramisu werden seine Kreationen von italienischen Weinen begleitet. Auch in den Wintermonaten verrichten die Löwen-Köche ihr Werk täglich von 12 bis 21 Uhr, der Mittwoch ist Ruhetag.

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



**Öffnungszeiten:** täglich warme Küche von 12–21 Uhr, Mi Ruhetag

■ LEGENDE

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



FOTO: HILPHOTO/ISTOCK.ADOBE.COM

**Pilzgerichte stehen jetzt auf einigen Speisekarten der Region.**

## ■ UMKIRCH

### Erlebnisgastronomie Heuboden

Familie Blum und ihr Team heißen ihre Gäste in der Heuboden-Erlebnisgastronomie herzlich willkommen. Seit mehr als 40 Jahren sind die Blums Gastgeber aus Leidenschaft und bieten das passende Ambiente für jeden Aufenthalt und jeden Geschmack – sei es für eine Festlichkeit oder eine Tagung.

In den Hotels „Landhaus Blum“ und „Heu.Loft“ kann man sich von der harmonischen und familiären Atmosphäre verzaubern lassen. Im hauseigenen Restaurant „Landhaus Blum“ werden kulinarische Köstlichkeiten geboten.

Wer einen der Veranstaltungsräume für große oder kleine Gästegruppen bucht, kann sich auf eine professionell und liebevoll geplante Feierlichkeit freuen. Das modern ausgestattete Tagungszentrum ist optimal für geschäftliche Tagungen geeignet. Feierlustige kommen bei großartiger Stimmung in den „Heuboden Dancing Clubs“ mit insgesamt drei Floors auf ihre Kosten. Die Krönung des Jahres wird im Restaurant „Landhaus Blum“ bei einem Silvesterdinner mit einem genussvollen Vier-



Gänge-Menü und korrespondierenden Weinen gefeiert. Auch in den „Dancing Clubs“ wird zum Jahreswechsel ein Feinschmeckerbuffet sowie beste Unterhaltung von verschiedenen DJs geboten. Wer beim Silvesterdinner und der Party dabei sein möchte: Unter [shop.heuboden.de](http://shop.heuboden.de) gibt es online Tickets zu buchen.

**Am Gansacker 3–6  
79224 Umkirch  
07665/9343990  
heuboden.de  
info@heuboden.de**



**Öffnungszeiten:** Restaurant Landhaus Blum  
Di–Fr 12–14 Uhr und 18–22 Uhr;  
Sa 18–22 Uhr



## ■ VOGTSBURG

### 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 Holzische 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



### Restaurant Schwarzer Adler

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



Die legendäre Weinkarte umfasst 4000 Positionen – neben eigenen Weinen sind nationale und internationale Gewächse in außergewöhnlichen Jahrgangstiefen vertreten. Mehr Informationen zum Weinverkauf, Weinhandel und zum zweiten Restaurant, dem Winzerhaus Rebstock, findet man auf der Homepage.

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

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



### Die Achkarrer Krone

Trotz gestiegener Kosten und Fachkräftemangel, betreiben Daniela und Jürgen Schübler erfolgreich in vierter Generation die Achkarrer Krone. Im unter Denkmal stehenden Haus servieren sie seit 24 Jahren Leckeres aus der Region. Hier kann man den Kaiserstuhl in seiner kulinarischen Vielfalt erleben – und das mit großer Speisekarte von 11.30 bis 21.30 Uhr, beginnend mit Winzervesper 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 zeichnen die Krone aus. Von Oktober bis Januar gibt es Gänsebraten, nach Vorbestellung gar ganze Gänse. Wer hier einkehrt, findet auch Zahlreiches für den kleinen Hunger. Und das lohnt sich, denn die badische Frischeküche ist mehrfach ausgezeichnet. So gibt es zahlreiche saisonale und regionale Gerichte vom Kürbis über Feld- und Löwenzahnsalat bis hin zu Wildgerichten. Reh, Wildschwein, Fasan und mehr erlegt Küchenmeister und Jäger Jürgen Schübler selbst. Offene Spitzen- und Flaschenweine ergänzen

das Angebot. An Wochenenden und Feiertagen gibt es To-go-Gerichte.

- **Hotelaktion: Wer Donnerstag bis Montagabend (bis 12. Januar 2024) einen Tisch für zwei Personen zum Essen reserviert (Mindestumsatz 75 Euro pro Person), übernachtet gratis (nach Verfügbarkeit, nicht mit anderen Angeboten kombinierbar).**
- **Großes Wild & Wein Menü: täglich bis 3. März 2024, 89 Euro, Übernachtung zubuchbar**
- **„Nicht-Baden trifft Breisgau“ mit großem Weinmenü am 18. November ab 18.30 Uhr, 109 Euro**
- **For Friends only: Gala-Menü am 27. November, 119 Euro (Hotel ausgebucht)**
- **Weihnachtsfeier: Jede vorbestellte Weihnachtsfeier erhält einen Outdoor-Glühwein- und Punschempfang gratis.**

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

**Öffnungszeiten:** Donnerstag bis Montag durchgehend 11 bis mindestens 22 Uhr, kalte und warme Küche 11.30 bis 21.30 Uhr; Ruhetage wochentags bitte telefonisch erfragen



■ VOGTSBURG



Weingut Abril

Mit seiner 270-jährigen Geschichte fühlt sich das Weingut Abril in Vogtsburg gleichermaßen dem Kaiserstuhl und der Familientradition verpflichtet. Wenn die Geschäftsführerin Eva Maria Köpfer und ihr Kellermeister Daniel Hank über ihre Weine sprechen, kommt das einer Hommage an die Heimat gleich: „Unser Bestre-



ben ist es, die Qualität unserer herausragenden Weine noch stärker in den Mittelpunkt zu stellen. Wir sind stolz, dass dies in Zusammenarbeit mit einem wunderbaren Team mehr und mehr gelingt.“ 33 Hektar streng ökologisch bewirtschaftete Rebfläche in Spitzenlagen sowie ein neues Gutsgebäude mit mehrfach prämierter Architektur und modernster Kellertechnik sind die besten Voraussetzungen. Doch „nur bio“ ist den beiden zu wenig: Ein naturnaher Ausbau lässt die Weine so natürlich wie möglich entstehen; dadurch sind sie auch durchweg vegan.

Beim Ausbau der Weine setzen Köpfer und Hank neben der spontanen Vergärung auch auf die „Dornröschenhefe“, eine alte Weinhefe aus dem Jahr 1895. Sie bringt authentische Weine mit einer klaren Linie und typischen Aromen hervor. Auch bei der Klassifizierung der Weine geht das eingespielte Team einen etwas anderen Weg: Sie unterscheiden die Weine nach den Ausbaustilen Frucht, Stein und Zeit. Künftig soll der Fokus noch mehr auf Burgundersorten gelegt und der Lagenausbau deutlich forciert werden. Besucher können die vielfach prämierten Weine in der Abril-Lounge verkosten, werktags von 13 bis 17 Uhr, auch begleitet von einem kleinen Imbiss.

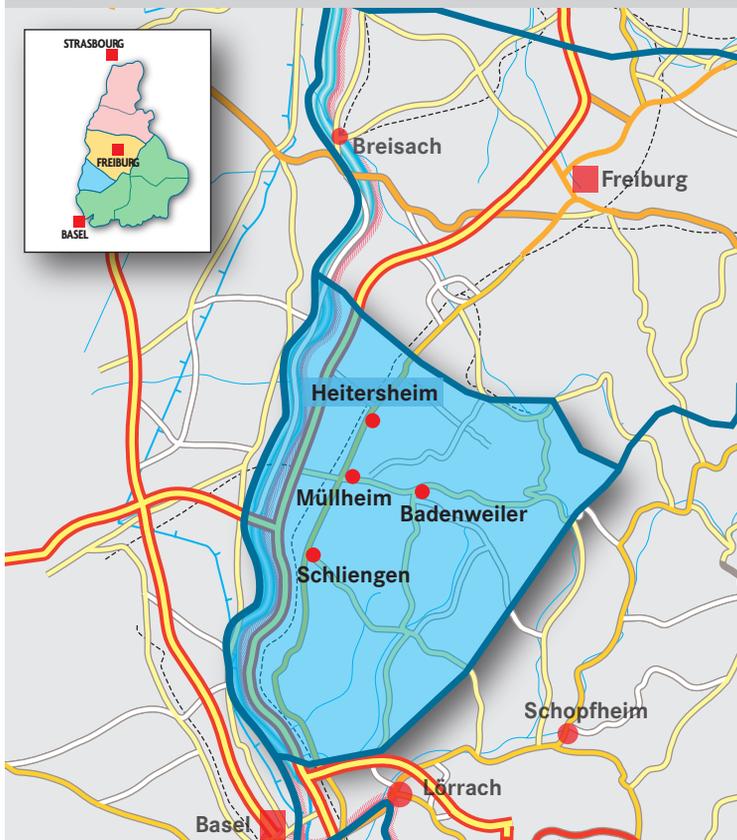
**Am Enselberg 1  
79235 Vogtsburg-Bischoffingen  
07662/9493230  
weingut-abril.de  
weingut@weingut-abril.de**

**Öffnungszeiten:** Mo–Fr 8.30–12 + 13–17.30 Uhr,  
Sa 9.30–13 Uhr; nach Absprache individuelle  
Weinproben für Gruppen ab 10  
Personen

MC VISA **BIO** ♿ 🌱 📶 📶



■ ÜBERSICHT MARKGRÄFLERLAND



BZ-GRAFIK/ASC

■ WITTNAU

Ristorante Engel

Der Engel in Wittnau ist gelebtes Dolce Vita. Im warmen, gemütlichen Ambiente der Gaststube wird genussvoll italienische Lebensart zelebriert: essen, trinken und ein freudiges Zusammensein. Die Familie Iaia betreibt ihr Ristorante schon seit 1981. Sie möchte ihren Gästen die Sonne und Lebenslust ihrer Heimat Italiens nach Deutschland bringen. Franco Iaia führt den Engel in zweiter Generation.



Die Zutaten bezieht Franco Iaia frisch aus der Region. Der alte Gewölbekeller 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 an. Reservierungen können auch online vorgenommen werden.

Frische, selbstgemachte Pasta mit abwechslungsreichen Zubereitungen (monatlich wechselnde Gerichte), knusprige Pansen sowie landestypische Fisch- und Fleischgerichte und raffinierte Dessertvariationen finden sich auf der ausgearbeiteten Speisekarte.



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

**Öffnungszeiten:**  
siehe Website

EC | AMEX | MC | VISA



■ 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: Die Küche ist absolut frisch, bei den Zutaten wird Wert auf höchste Qualität gelegt.



und der Schweiz. So darf anlässlich des anstehenden Martinstags vom 8. bis 14. November auf der Speisekarte auch ein Martinigansmenü nicht fehlen. Das Restaurant im eleganten Landhausstil bietet dazu das passende gemütliche Ambiente, der Service ist stets freundlich und zuvorkommend.

**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



ARAL GUIDE BZ



## ■ LEGENDE

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

## ■ BADENWEILER

### 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 Currys 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. Zudem gibt es eine kleine Karte mit badischen Gerichten. Alle indisch-ayurvedischen Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen. Samstags findet von 16 bis 17 Uhr ein „Klangyoga“ statt.

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

Öffnungszeiten: Fr–Di 17.30–22 Uhr, So+Mo 12–14 Uhr; jeden ersten Sonntag im Monat indisches Buffet (12–14 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 Sanktimmerleinstag: Zürcher Geschnetzeltes, das Rumpsteak mit den Knusperzwiebeln, die hausgemachten Semmelknödel – mal kommt



saisonal Wild dazu. Und danach: Panna Cotta, Schwarzwaldbecher oder doch das elegante Cassissorbet mit Sekt? Nach der Nacht im Hotel obendrüber 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



## ■ MÜLLHEIM

### Wein und Hof Hülgelheim

In Hülgelheim machen Winzerfamilien vor, wie Gemeinschaft im Weinbau funktionieren und zu aller Wohl gedeihen kann: Mit 75 Hektar Rebfläche und knapp 45 Winzerfamilien ist Wein und Hof Hülgelheim einer der kleinsten genossenschaftlichen Betriebe in Baden.

Über Generationen hinweg betrieb die Markgräfler Familie Sehlinger, deren Wurzeln bis ins Jahr 1295 zurückreichen, ihr Weingut auf dem heutigen Hof der Winzergenossenschaft. Als die kinderlos gebliebene Witwe Marie Sehlinger 1952 den Gutshof an die Gemeinde Hülgelheim verkaufte, schlug die Geburtsstunde der Wein und Hof Hülgelheim eG. Eine Entscheidung, die bisher niemand bereut hat und von der bis heute alle profitieren: Die Winzerfamilien durch kurze Wege von der Lese in den Weinbergen zur Weiterverarbeitung im idyllischen Gutshof in der Ortsmitte und die Genießer der aromatischen Tropfen durch die Qualität, die sich bei jedem Schluck angenehm bemerkbar macht.

Wer sich durch die verschiedenen Hofweine, die „Edition M“ und „Beste Lage“ in der Preisklasse 5 bis 36 Euro probie-



ren möchte, kann das täglich tun: Verkostungen sind auch ohne Voranmeldung in der Vinothek auf dem Gutshof möglich. Weinproben für größere Gruppen können – optional mit Vesper – auch außerhalb der Geschäftszeiten vereinbart werden. Wer mehr über die Weine, ihren Anbau und die genossenschaftlichen Strukturen erfahren möchte, kann an einer Kellerführung teilnehmen. Alle Weine sind auch im Online-Shop erhältlich.

Basler Straße 12  
79379 Müllheim-Hülgelheim  
07631/4020, Fax 15556  
weinundhof.de  
info@weinundhof.de

Öffnungszeiten: Mo–Fr 8–12.30 und 13.30–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr; Januar–März Mo–Fr 8–12.30 und 13.30–17 Uhr, Sa 9–13 Uhr



FOTO: MEOW CREATIONS, KI-GENERIERT (STOCK.ADOBE.COM)

Das Auge isst mit: Viele Köche überraschen mit ihren Kreationen.

■ MÜLLHEIM

**Altes Spital Hotel Café Bar Restaurant**

Wie beim ersten Haus, dem „OX“ in Heitersheim, folgt auch hier der Umbau des historischen Hauses dem Motto „Design im Traditionshaus“. Wer eintritt, ist gleich mittendrin. Imposant schraubt sich das Treppenhaus über der Bar in die Höhe, jede der knarrenden Holzstufen erzählt Geschichte. Die hohen Hallen des einstigen Stadtsitals haben sich in Restaurant, Café und Lounge verwandelt. Dort, sowie in der großen Außenwirtschaft, genießt man ebenso unkompliziert wie qualitätsbewusst. Alles ist gut: die Eichenholzböden in den Zimmern, die schnörkellos-reduzierte Einrichtung, die geräumigen Regenduschen, die ausgewogene Küche, die Weine aus dem Ort. Ganz neu: die einheimischen Biere aus dem „Markgräfler Brauwerk“ – eigens für



das Spital gebraut. „Neu“ das „Markgräfler Pils“ und das „Feierabend“-Lager – und beide fassfrisch.



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



Öffnungszeiten: Mo–Do 17–23 Uhr, Fr+Sa 17–24 Uhr, warme Küche 17–22 Uhr; Sonn- und Feiertage 12–23 Uhr, warme Küche 12–22 Uhr



■ SCHLIENGEN

**Landhotel Graf**

Badisch, saisonal, frisch – dieser harmonische Dreiklang steht für die Küche im Landhotel Graf. Der gelernte Koch Philipp Rabold verwöhnt seine Gäste mit feinen Gerichten und rustikalem Vesper. Inspirieren lässt er sich von dem, was Jahreszeit und Region zu bieten haben.



Jetzt im Herbst gibt es beispielsweise Wildgerichte und auch die Martinsgans darf im November nicht fehlen. Regional bleibt das Graf-Team auch beim Wein. Ein Sauna- und Fitnessbereich sowie Räumlichkeiten für Veranstaltungen 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 Feiertage 11.30–14 Uhr und 17–21 Uhr



■ LEGENDE

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

■ HINTERZARTEN

**Restaurant Adler-Stuben im Parkhotel Adler**

Das Restaurant Adler Stuben liegt im Schwarzwaldhaus von 1639 auf dem Anwesen des Parkhotel Adler, das auf eine Gastgebertradition von über 577 Jahren zurückblickt. Küchendirektor und Gewürzsommelier Bernhard König zaubert mit seinem Team badische Köstlichkeiten und internationale Spezialitäten in eigener kreativer Interpretation auf den Teller. An seiner Seite: Küchenchef Alexander Kolodziej. Die Menüs in der ab-



an. Als weitere Tagungs- oder Eventlocation steht der verglaste „Pavillon Diva“ am kleinen See des Grundstücks zur Verfügung – die Aussicht ist wunderbar! Und wer einfach mal in das berühmte Hotel hineinschnuppern will, besucht am besten die Bar mit Wintergarten und Blick in den Park – die Cocktails sind erstklassig.



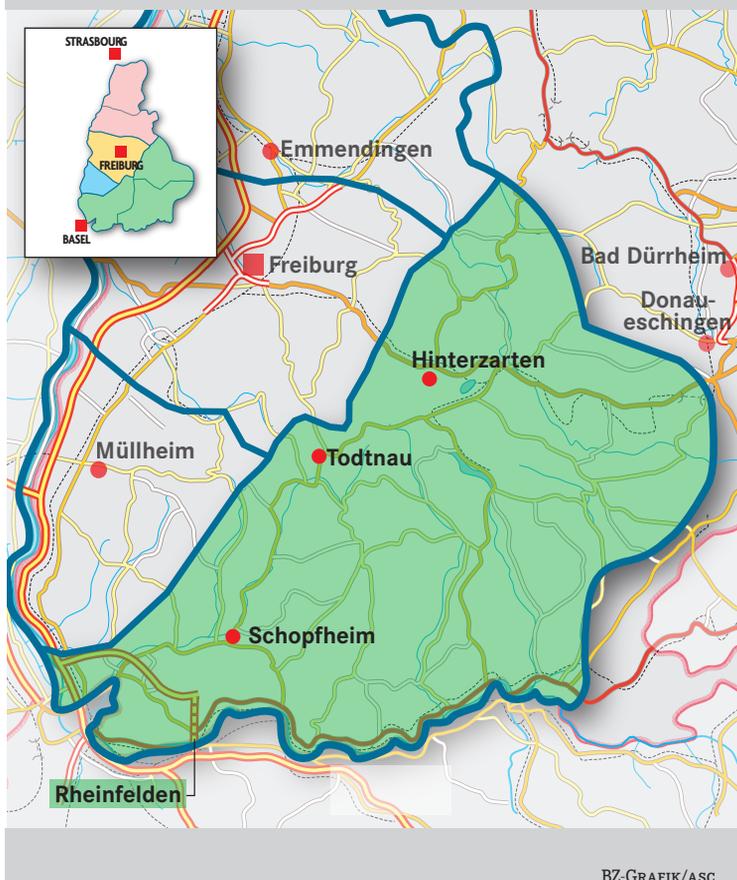
wechslungsreichen Speisekarte werden täglich gewechselt. Zusätzlich stehen verschiedene Einzelgerichte sowie Desserts zur Auswahl. Nahezu die Hälfte der über 100 angebotenen Weine stammt aus der Region. Für 29 Euro pro Person kann man im Hotel auch frühstücken: Das morgendliche Buffet lässt keine Wünsche offen. Eine vorherige Tischreservierung ist für Frühstücks- und Diner-Gäste jedoch obligatorisch. Zusätzlich zu den vorhandenen Restaurantbereichen ist im Zuge des letzten Umbaus ein neuer, stylisch-glamouröser Raum entstanden – der „Bergkristall“. Er kann für Festlichkeiten mit bis zu 60 Personen gebucht werden. Bei kleineren Feiern bietet sich der historische Raum „Stube“

Adlerplatz 3, 79856 Hinterzarten  
07652/1270, Fax 127717  
parkhoteladler.de/adlerstuben  
restaurant@parkhoteladler.de

Öffnungszeiten: 18–21 Uhr (letzte Bestellung)



■ ÜBERSICHT HOCHRHEIN UND SCHWARZWALD



## ■ 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 nach der Sommerpause Suping Yan mit Ehefrau Cai Mei Wu Yan wieder 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 zu meist 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, ab 8,90 Euro). Gefüllt sind die Büffetplatten mit den verschiedensten



Köstlichkeiten, beginnend etwa mit Sushi, Maki oder Nigiri. 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



## ■ SCHOPFHEIM

**Restaurant-Café Reichert**

Das ruhig gelegene Gasthaus in Schopfheim-Raitbach befindet sich direkt am Waldrand. Küchenchef Bernd Reichert kreierte 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

**Restaurant Irodion**

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



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

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

**Oberrheinplatz 1  
79618 Rheinfelden  
07623/2326**

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



## ■ TODTNAU

**„derWaldfrieden naturparkhotel“**

Natürlich, ehrlich, kreativ, so wird die Küche des Naturparkwirts Volker Hupfer, Küchenchef hier in dritter Familiengeneration, zur wahren Sinnesfreude. Im absolut idyllisch gelegenen „derWald-



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

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



FOTO: AEWAN, KI-GENERIERT (STOCK, ADOBE.COM)

**Zu Tisch mit Freunden:  
Gemeinsam genießen  
macht doppelt Spaß.**

■ ÜBERSICHT Elsass



BZ-GRAFIK/ASC

■ COLMAR

La Maison des Têtes

Eine charmante Oase der Ruhe und des formidablen Geschmacks im Zentrum der Altstadt von Colmar – das ist „La Maison des Têtes“. Das architektonisch behutsam modernisierte historische Haus aus dem Jahr 1609 mit seiner besonderen Fassade birgt ein Restaurant, eine Brasserie und ein Hotel sowie Seminarräume.



Das mit einem Michelin-Stern gekrönte Restaurant „Girardin“ trägt den Namen von Eric Girardin, der das Gebäude 2015 gemeinsam mit seiner Frau Marilyn Tanguy Girardin erworben und restauriert hat. Mit seinem kreativen, internationalen Team zaubert der erfahrene Chefkoch täglich saisonale landestypische Gerichte im angenehm zurückhaltend und mit viel Stilgefühl gestalteten Restaurant auf die Teller. Das Degustations-Menü verspricht exklusive Geschmackserlebnisse für Menschen, die das Besondere zu schätzen wissen. Die in Colmar einzigartige „Brasserie Historique“ kultiviert

viert elsässische Gastfreundschaft, modern interpretiert. In der gemütlichen Atmosphäre hinter stilechten Glasfenstern und an schlichten Tischen rund um den Brennholzofen fühlen sich die Gäste beim Frühstück oder Abendessen wohl. Die 21 Zimmer bieten behaglichen Komfort auf hohem Niveau in drei Kategorien. Die Seminarräume laden zu konzentrierter Arbeit in einem besonderen Rahmen ein. Alle Räume sind barrierefrei erreichbar. Für die kleinen Gäste gibt es eine kleine Auswahl an Kindertellern. Haustiere sind zugelassen.

**19 Rue des Têtes  
68000 Colmar  
0033/38924434  
maisondestetes.com  
contact@maisondestetes.com**



Öffnungszeiten: Restaurant Di–Sa 19–20.30 Uhr



■ BLIENSCHWILLER



Domaine Sperry-Kobloth

Das Familienunternehmen Sperry-Kobloth erntet und vinifiziert seine Weine in Blienschwiller, einem Dorf mit langer Historie seit 823, und stellt seit fünf Generationen seine Energie und sein Know-how in den Dienst der Vins d'Alsace. Dabei ist die Domaine seit mehr als 20 Jahren Vorreiter bei der Umstellung auf biologische Landwirtschaft.



Die Reben gedeihen auf einem besonderen Boden, der vorwiegend aus Granitgestein mit zwei Glimmerkristallen besteht. Pascal Sperry ist vor Kurzem in das Weingut eingetreten, um in die Fußstapfen seines Vaters Jean zu treten. Dieser war nicht nur ein Vorreiter, der seine Weinberge ohne Insektizide, Pestizide oder Herbizide bewirtschaftete, sondern auch ein Winzer, dem es gelang, die Weine auf ein hohes Niveau zu heben. Für Pascal gelten die seit jeher gepflegten Werte: Exzellenz, Weitergabe, Umweltbewusstsein und Strenge. Heute ist das komplette Weingut biozertifiziert. Gekeltert wird bei Sperry-Kobloth ausschließlich die eigene Ernte, das Sortiment bietet Tropfen aus allen sieben elsässischen

Rebsorten: der Sylvaner von Blienschwiller, exklusiv in der Appellation Communale, der Grand Cru Winzenberg als Riesling Pinot Gris, der Gewürztraminer als das Juwel des Weinguts, die Kollektions-cuvées Vendanges Tardives, der Réve bleu, zudem die Crémants d'Alsace als Weißwein, Rosé und Chardonnay. Genießen lassen sich alle im Eichenfass gereiften Köstlichkeiten im malerischen Weinkeller. Anlässlich des 70-jährigen Jubiläums der elsässischen Weinstraße, bietet das Weingut bis Ende 2023 einmalige Sonderangebote auf das gesamte Sortiment.

**50 rue Winzenberg  
67650 Blienschwiller  
033/388924066  
contact@vins-sperry-kobloth.fr**

Öffnungszeiten:  
nach Vereinbarung



Le 20ème Colmar

Das Restaurant „Le 20ème“ liegt nur wenige hundert Meter vom historischen Zentrum Colmars entfernt. Es zeichnet sich durch ein originelles und gemütliches Ambiente aus: Das Blau der Wände unterstreicht den Charme des Hauses und bringt die verschiedenen, hier und da gefundenen Gegenstände zur Geltung. Dem Gast wird hier gemütlicher Komfort in der angenehmen Atmosphäre eines schicken Bistros geboten.

Die Speisekarte ändert sich jahreszeitenabhängig, um den Wünschen der treuen und anspruchsvollen Kundschaft gerecht zu werden. Am Herd hält der Chefkoch an traditionell elsässischen Gerichten fest. Neben mariniertem Lachs, Doradenfilet, cremigem Risotto und Rinderbäckchen bringt er auch „Torche aux marons“, ein Dessert mit Kastaniencreme, auf die Teller. Auch Nachtschwärmer auf der Suche nach gutem Essen will der Küchenchef mit Rindertatar, Zanderfilet, Eis-Gugelhupf und mehr zufriedenstellen. Wer sich Zeit nehmen will, kann ein Menü zusammenstellen, eine Tafel im Lokal informiert tagesaktuell über das Angebot. Das Gourmetmenü gibt es für 45 Euro pro Person.

Die Weinkarte bietet eine ausgewogene Auswahl aus den Weinbergen Frankreichs, dabei werden Schaumweine zu erschwinglichen Preisen angeboten und



die elsässischen Weine sind sehr gut vertreten. Das Lokal eignet sich perfekt für Liebhaber guter Küche, aber auch für Familienessen, Abendveranstaltungen, Geschäftsleute und Touristengruppen (Angebot auf Anfrage). Bitte beachten: Eine Reservierung, telefonisch zu den Servicezeiten, ist empfohlen.

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

Öffnungszeiten: Mo, Di, Fr, Sa 18–24 Uhr, So 12–15 Uhr & 18–1 Uhr, zwischen 23. November und 30. Dezember täglich 12–15 Uhr & 18–24 Uhr (außer mittwochs)



## ■ GERSTHEIM

## Au Bord du Rhin



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

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

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

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

„Niemandland“  
67150 Gerstheim  
0033/388983612

Öffnungszeiten: täglich geöffnet außer Mo+Di



FOTO: JENIFOTO/ISTOCK.ADOBE.COM

**Käse und Wurst als Appetizer oder als Vesper – ganz nach Belieben.**

## ■ 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) gegessen werden kann. Auf Wunsch wird auch eine Kombination aus frei wählbaren Speisen und Weinen angeboten. Alles ist hausgemacht, die Produkte stammen aus der Region, sind saisonal und biologisch.

Cécile betreut die drei Gästezimmer, die mit ihrem rustikal-gemütlichen Einrichtungsstil die enge Beziehung zwischen dem Elsass und der Bretagne widerspie-



geln sollen. Le Petit Kembs ist ein idealer Zwischenstopp auf jeder Reise. Hier kann man sich wunderbar erholen – egal, ob man beruflich oder privat mit Familie oder Freunden unterwegs ist. Das Haus ist nur wenige Meter von der Eurovélo 6 entfernt und verfügt über einen sicheren Fahrradunterstand.

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

Öffnungszeiten: Do–Mo, 12–13.30 Uhr und 19–20.30 Uhr, Ruhetage Di+Mi



## ■ MULHOUSE

## Les Franciscains

Ein Lächeln von Patronin Tahbia Belkacemi empfängt die Gäste in der Auberge les Franciscains. Und nach ihrem Besuch werden sie das Restaurant sicher mit einem zufriedenen Lächeln verlassen. Dazwischen liegt ein gelungener Aufenthalt, der die kulinarischen Wünsche in vielfältigster Weise erfüllt haben wird.

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



weiße Stiernieren oder Kalbsbries ver-zücken den Feinschmecker.

Genossen werden kann die kulinarische Vielfalt in den authentischen Räumlichkeiten der Auberge, bodenständig und dabei sehr gemütlich. Freundlich und zuvorkommend werden die Gäste vom Serviceteam betreut. Und wenn sie sich mit einem Lächeln verabschieden, dann tun sie dies auch mit der Gewissheit, bald wiederzukommen.

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

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



■ OBERNAI

**A La Cour d'Alsace**

Im Herzen des schönen Städtchens Obernai, 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 Garten mit seinem alten Baumbestand genießt man eine wunderbare Stille, bequem auf dem Liegestuhl oder am Tisch, diese grüne Oase wirkt beruhigend. Das 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 Vielfalt der Küche genießen, ansonsten ist das Restaurant mit seinem klassisch elsässischen Stil eine gemütliche Alternative. Für Veranstaltungen betrieblicher oder familiärer Art stehen im Hotel verschie-



dene Räumlichkeiten zur Verfügung. 51 geschmackvoll eingerichtete Zimmer laden zu einem längeren Aufenthalt ein. Im Wellnessbereich kann man sich ausgiebig entspannen. Das Elsass hat viele Facetten, während des Frühlings mit seinen Blumen und Reben, aber auch im Winter mit seinen Weihnachtsmärkten. Dieses charmante und traditionsreiche Hotel ist zu jeder Jahreszeit eine Reise wert.

**3 rue de 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



■ SCHERWILLER

**Hôtel-Restaurant Auberge Ramstein**

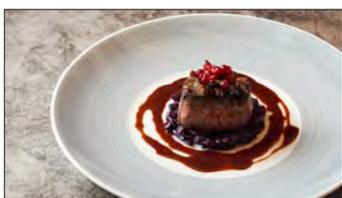
Das familiäre Drei-Sterne-Hotel-Restaurant heißt seine Gäste stets herzlich willkommen mit seinem elsässischen Charme, idyllisch an der elsässischen Weinstraße gelegen, nur wenige Kilometer entfernt von Sélestat und der Haut Koenigsbourg. Hier entdecken die Gäste die kulinarische Vielfalt der Halbpension 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), Kaisersberg (30 Kilometer), Colmar (25 Kilometer) und Strasbourg (45 Kilometer).



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



■ ROSENAU

**Au Lion d'Or**

Französische Eleganz, Leidenschaft, geschmackvolle Kreativität und Gastfreundlichkeit, damit heißt Familie Baumlin in ihrem Haus willkommen. 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 der Jahreszeiten, es werden nur frische und saisonale Produkte verwendet: Hier wird gekocht, kreiert, inszeniert und verwöhnt. So ist das Restaurant „Au Lion d'Or“ ein Treffpunkt zum Verweilen, Feiern und Sich-Vergnügen. Viele Gäste kommen wegen der Klassiker wie dem Chateaubriand, andere wagen sich an die moderneren Kreationen. Auch dem Guide Michelin gefällt es, wie

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

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



■ SOULTZ-WUENHEIM

**La Cave du Vieil Armand**

Am Fuß der Vogesen, am südlichen Eingang zur elsässischen Weinstraße, begrüßt die Cave du Vieil Armand in Soultz-Wuenheim alle Weinliebhaber.

Vor rund 60 Jahren beschlossen die Winzer, die hier am Hartmannswillerkopf ihre Flächen bearbeiten, sich zusammenzuschließen und dem Weinbau im südlichen Elsass einen neuen Impuls zu geben. Mit fast 63 Winzern und einer bewirtschafteten Fläche von sonnenverwöhnten etwa 150 Hektar in den Gemeinden Cernay, Soultz und Guebwiller ist die Cave die kleinste Genossenschaft im Elsass, die die großen Weine aus den im Elsass bevorzugten Reben hervorbringt, wie die zahlreichen Auszeichnungen in Gold und Silber zeigen. Die Cave du Vieil Armand liegt am Hartmannswillerkopf, einem Berg, der im Ersten Weltkrieg eines der größten Schlachtfelder war. Hier lohnt sich ein



Besuch im erst vor kurzer Zeit eröffneten neuen Gedenkmuseum – und später eben im Weingut. Es ist interessant aufbereitet, die Besucher erhalten viele Informationen zum hiesigen Weinbau und können natürlich auch die zahlreichen guten Tropfen wie Grand Cru Ollwiller verkosten. In dem Bestreben, Weine von immer höherer Qualität anzubieten und dabei mit Respekt vor der Natur zu arbeiten, hat La Cave du Vieil Armand die HVE-Zertifizierung (High Environmental Value) der Stufe 3 erhalten. Sie bietet ebenso die komplette Palette von Weinen und Sekten mit dem Zertifikat für biologischen Anbau an (FR-BIO-01).

**1 Straße von Cernay  
68360 Soultz-Wuenheim  
0033/389767375  
cavevieilarmand.com  
caveau@cavevieilarmand.com**

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

