

2018
2019

BASEL GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in Quartieren und Dörfern
Was die grossen Küchen den Gourmets auftischen
Die schönsten Tische im Grünen und direkt am Rhein
Was die besten Italiener und Asiaten servieren
Aufregende Trendsetter und bewährte Institutionen
SÜDBADEN und ELSASS: 47 Restaurants für Schlemmer

130
RESTAURANTS NEU
GETESTET



In Partnerschaft mit



Basler Zeitung



Gasthaus zum Kranz, Lörrach (Seite 136)

wer ein Gericht bestellt, das als halbe Portion serviert wird, hat immer noch mehr als genug. Das Rindfleisch (€ 15,-) mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln ist deftig, grob, aber gut, auch wenn das Fleisch an diesem Tag eine Spur zu trocken ist, der Kalbsbraten (€ 19,-) zeigt sich auf seiner Höhe, ist saftig und zart im Biss, die salzlosen Spätzle sind wie die knusprigen Bräugele Durchschnitt, und das saisonale Gemüse ist auf die ältere Generation zugekocht.

Vor dem Mittagsansturm sitzt eine Runde aus dem Dorf mit der Seniorchefin Helga Sumser am Tisch und erzählt sich die Neuigkeiten von Tal und Region. Heile Welt? Wir denken, schon. Der Laden brummt wie ein gut geschmierter Traktor, und die Weinkarte überzeugt mit regionalen Provenienzen von Salwey (Grauburgunder € 28,40), Dörlinger (Weisser Burgunder € 19,80) und Lang (Spätburgunder € 23,60). An milden Tagen bietet sich der kitschfreie, verträumte Garten am Bächle an, und wer sich den Appetit erwandern oder nach dem opulenten Mittagstisch Kalorien verbrennen will, spaziert im Möhlintal auf dem Lebensweg (der heisst wirklich so) durch eine intakte Natur. Und wer länger bleiben will,

kann im «Rössle» in St. Ulrich auch übernachten. *mj*

St. Ulrich 11, 79283 Bollschweil
Fon +49 7602 252
www.gasthausroessle.de
 mi-fr 17-23, sa & so 11-24 Uhr (Küche bis 21 Uhr), mittags (ausser sa & so), mo & di geschlossen sowie je zwei Wochen im März, August und November
 HG € 14-26

m s t v

Südbadische Traditionshäuser: Rang 4

Sulzburg

Hirschen

Wie Gott im Schwarzwald

Der «Hirschen» in Sulzburg gehört zu den Restaurants, die seriöse Feinschmecker mindestens einmal im Leben besucht haben sollten. Allerdings wird es kaum beim einen Mal bleiben. Wenn man einmal hier war, dann kommt man ziemlich sicher wieder. Douce Steiner kocht nicht nur unverschämt gut, sondern ist eine der wenigen Köchinnen (Köche miteingeschlossen), die einen eigenen, unverwechselbaren Stil haben. Sie ist ausserdem absolute Perfektionistin. Das erlaubt ihr, eine Auswahl sehr unterschiedlicher Speisen anzubieten, einige davon noch mit Reverenz an

den Vater. Beispielsweise das Kotelett von der Wachtel, das, präzis gebraten, ein Stück Taubenbrust umwickelt, so dass letzteres entsprechend saignant bleibt. Das ist ganz grosse, klassisch französische Küche in einer unglaublich leichten Form. Unsere Bedienung rät uns von Rotwein dazu ab. Da passt ein kräftiger Weissler viel besser, wird uns versichert. Und sie hat natürlich recht. Überhaupt ist die Bedienung hier ebenso erwähnenswert wie das Essen. Lauter Damen, die schon seit Jahren hier arbeiten und Küche und Keller perfekt kennen. Kein Detail entgeht ihnen, und sie scheinen die Wünsche der Gäste nach kurzer Zeit besser einschätzen zu können als diese selbst. Vertrauen Sie ihren Empfehlungen!

Wir nehmen das grosse Menü mit acht Gängen (€ 169,-), die oberflächlich gesehen als eher traditionell bezeichnet werden dürfen: Entenleberterrine, Langustine mit Hummer, Wachtel und Taube oder ein Lieu jaune, also ein Pollack-Fisch. Dazu kommen aber eher ungewöhnliche Begleiter wie etwa Holunderblütengelee zur Entenleber, die mit indischem Pfeffer und Zitrone aromatisiert wurde, ein Jus von Buttermilch, der den Polack begleitet und neben Gurkenperlen auch Limetten und Kaviar sowie eine Dillkrone mit sich bringt. Das hört sich vielleicht gesucht an, ist aber derart meisterhaft kombiniert und dosiert, dass sich völlig neue und unerahnte Geschmackserlebnisse auf tun. Hummer und Langustine werden in einem Spitzkohlblatt serviert und gesellen sich zu Schnittlauchjus, Steinpilzen sowie glasierter Nektarine und Kopfsalatherzen. Wachtel und Taube schliesslich werden mit einer leichten Wachtelbouillon ergänzt sowie Erbsenravioli mit frischer Minze, und dazu gibt es noch Saubohnen. Das wirklich einzige Problem hier ist, dass man kaum noch Platz hat für Käse und Dessert. Douce Steiner kommt aber selbst mit dem Käsewagen an den Tisch und hat noch Zeit für einen Schwatz. Sie verspricht, so zu portionieren, dass noch eine Nachspeise drinliegt, und zwar mit Erdbeeren, Sauerampfer und Verveine, was sich als tatsächlich leicht und sehr erfrischend herausstellt. Allerdings kommen noch Friandises in Form von Aprikosen, Himbeeren, Mandeln und Rosen dazu, dies jedoch erst nach einer eingeschobenen Portion Eis. Wir wussten nicht, dass wir so viel essen und uns trotzdem noch wohlfühlen können. Vielleicht hat auch

die wunderbare Weinauswahl mitgeholfen. Das Markgräflerland bietet reichlich Auswahl, und wie gesagt, den Damen hier können Sie blind vertrauen. *nvh*

Hauptstrasse 69, 79295 Sulzburg
Fon +49 7634 8208
www.douce-steiner.de
 mi-sa 12-15 & 19-24, so 12-15 Uhr (Küche 12-13 & 19-21 Uhr), mo, di & so-abend geschlossen sowie 24. bis 28. Dezember, 5. bis 27. Februar sowie 30. Juli bis 29. August
 HG € 24-80, Menü ab € 126

h m r s v

Grosse Küche für Gourmets in Südbaden: Rang 1

La Maison Eric

Klein, aber fein

Sulzburg, ein 2600-Seelen-Ort im südlichen Schwarzwald, ist nicht nur stolz auf sein mächtiges Stadttor und die Weine aus den umliegenden Weinbergen. Sondern auch darauf, dass im stolzen «Hirschen» gleich an der Hauptstrasse mit Douce Steiner eine der besten deutschen Köchinnen am Herd steht. Heute weisen wir Sie auf eine weitere Adresse in Sulzburg hin, die sich Feinschmecker unbedingt merken sollten. Das «Maison Eric» liegt etwas versteckt in einer Nebengasse. Das Restaurant, eine helle und freundliche Stube, verfügt über sechs Tische und ist mit gut 20 Personen bereits voll besetzt.

Eric Grandgirard, charmanter Franzose, ist der überaus zuvorkommende Gastgeber, während mit Dagmar Hauck in der Küche eine Pfälzerin das Zepter führt. Das Restaurant verfügt über eine schöne Getränkekarte mit deutschen Weinen, die nach Produzenten und Weinbauregionen (Baden, Kaiserstuhl, Pfalz, Mosel) gegliedert sind. Dazu kommt eine Anzahl teils weniger bekannter Franzosen, wenn darunter auch ein Château Giscours 1997 (€ 70,-) oder der Spitzen-Bandol Château Pibarnon (€ 45,-) aufblitzen. Wir lassen uns einen trockenen Weissburgunder Kabinett von Ruser in Tülingen empfehlen. Er schmeckt so gut, dass wir gleich dabeibleiben.

Auch bei der Auswahl an Speisen gilt: klein, aber fein. Und gepflegt. Zwei Menüs gibt es, Fisch oder Fleisch, wobei die einzelnen Gänge untereinander austauschbar sind. Der Viergänger kommt auf 60 bzw. 62 Euro zu stehen. Schon das Amuse-Bouche, eine Tranche von einer Gemüseterrine auf Gurkenstreifen, ist eine kleine Delikatesse. Sehr fein geht es weiter mit den Coquilles St-Jacques, zu denen die Randen und eine gelungene Kräutersauce ausgezeichnet passen – ein



Hirschen, Sulzburg: Douce Steiner (Seite 144)

sehr hübsch angerichteter Teller. Ebenso gut gefällt uns das Erbsensüppchen mit Steinbutt. Dann kommt der Steinköhler – Eric Grandgirard erklärt uns, dass dies ein Fisch aus der Dorschfamilie ist, der vom Nordatlantik stammt. Der knusprig gebratene Fisch schmeckt wunderbar, perfekt geraten ist der Lauchrisotto. Vom Fleisch-Menü gesellt sich dann das zarte Perlhühnchen dazu, mit Rotweinzwiebeln auf grünen Bohnen angerichtet und von einem Semmelknödel begleitet. Alles sehr gekonnt abgestimmt, bis hin zur abschliessenden Pfirsich-Pannacotta. «La Maison Eric» – klein, aber fein – können wir nur empfehlen. *hjk*

Im Brühl 7, 79295 Sulzburg
 Fon +49 76 34 61 10
www.la-maison-eric.de
 mi-sa 19-23, so 12-14 & 19-23 Uhr
 (Küche bis 21.30 Uhr),
 mittags (ausser so), mo & di geschlossen
 sowie Mitte Januar bis Anfang Februar
 und 25. Juni bis 17. Juli
 HG Menü ab € 43

h m s t v

Südbadische Trendsetter: Rang 7

Waldhotel Bad Sulzburg

Idylle tief im Wald

Das «Waldhotel Bad Sulzburg» nennt sich nicht einfach so «Waldhotel» – es liegt

tatsächlich tief im Wald. Vom Städtchen Sulzburg fährt man noch rund 3,5 Kilometer weit durch ein kleines, bewaldetes Tal hinauf zu diesem Hotel, das in einer Waldlichtung liegt, weit entfernt von anderen Häusern. Handy-Empfang gibt es hier oben nicht mehr. Idyllisch. Etwas enttäuscht sind wir vom Zimmer und überhaupt vom Hotelbetrieb, der die Nüchternheit eines beliebigen Seminarhotels ausstrahlt. Überrascht und erfreut sind wir dann aber über die charmante, alte Gaststube, die durch dunkles Holztäfer geprägt ist.

In der Küche stehen ein Franzose und ein Deutscher, was sich auch auf die Karte auswirkt, auf der neben einem Markgräfler Vesperbrett («traditionell serviert mit 2 cl Kirschwasser») eine Edelfisch-Bouillabaisse angeboten wird. Neben solchen Klassikern und anderen Standards wie einem 300 Gramm schweren Dry-aged-Beef-Entrecôte gibt es am Abend ein täglich wechselndes Angebot. Am Sommersonntag unseres Besuches stehen etwa Steinbutt auf Limonenrisotto mit sautierten Zucchini und Paprikasauce (€ 24,50, kleine Portion € 21,50), Lammrücken mit Gewürzlack, Buttermilchsauce, Bohnen und Süsskartoffeln (€ 23,-/20,-) sowie ein Gemüse-Pfifferling-Eintopf mit Kartoffelgnocchi

und Kräutern (€ 16,-/13,-) als Hauptgänge zur Wahl.

Der geräucherte Kalbstafelspitz mit Passionsfruchtmayonnaise und Süsskartoffelsalat (€ 9,-) als Vorspeise schmeckt uns sehr. Ebenso originell wie fein ist dann der Wild-Burger, der mit Rucola und Belchenkäse in einem Brioche-Bun serviert wird, begleitet von Pfifferlingen sowie einem schmackhaften Chutney aus Aprikosen und roten Zwiebeln (€ 23,-), tadellos die Pommes dazu (+ € 2,50). Sehr gut ist auch das Wienerschnitzel vom Kalb mit knuspriger Panade und begleitet von einem provenzalischen Kartoffelsalat (€ 24,50).

Die Weinkarte bietet neben einer kleinen Tour d'horizon durch die ganze Welt auch ein paar ordentliche Flaschen aus der Region, so zum Beispiel den feinen Pinot noir Steinbuck vom Weingut Karl H. Johner in Bischoffingen (2009, € 46,-). *hpe*

Badstrasse 67, 79295 Sulzburg
 Fon +49 76 34 50 54 90
www.waldhotel4you.de
 mo-so 7-24 Uhr
 (Küche 12-13.30 & 18-21 Uhr)
 HG € 19,50-35, Menü ab € 42

h m s t v

Ab ins Grüne: Rang 3

Tannenkirch

Tanne

Schlachtplatte und mehr

Samstagabend in Südbaden. Wir sind früh dran, als wir im Innenhof des bäuerlichen Gebäudekomplexes aussteigen und bereits von betörenden Düften aus der Küche empfangen werden. Es ist zwar erst 18.30 Uhr, aber der Gasthof «Tanne» bereits bis auf den letzten Platz besetzt. Man isst hier zu dieser frühen Zeit, manche Gäste sind bereits beim Dessert angelangt. Die Stimmung ist jedenfalls prächtig und fröhlich, aber keineswegs überbordend. Zwei freundliche, unerhört effiziente Kellnerinnen haben die beiden Stuben mit über 50 Gästen gut im Griff. Eine von ihnen ist die Schwester von Peter Senn, dem Wirt, dessen Familie die «Tanne» schon seit bald 200 Jahren führt. Nichts geht vergessen, Wartezeiten gibt es keine, aber ein kurzer Schwatz mit dem einen oder anderen Gast der vorwiegend lokalen Klientel liegt immer drin.

Kaum haben wir Platz genommen, bekommen wir gleich die Speisekarte in die Hand gedrückt. Das Angebot

passt zu einem Gasthof auf dem Land: Viele Gerichte, etwa das panierte Kotelett oder das Cordon bleu, sind vom Schwein. Eine Ausnahme ist das Entrecôte in XXL-Grösse, das gerade am Nebentisch aufgetragen wird; es sieht verführerisch gut aus mit dem schönen Stück Kräuterbutter obendrauf und einer Platte Pommes dauphines. Weiter offeriert die Karte auch Toastgerichte (ja, hier gibts noch einen Toast Hawaii!) oder kleinere warme und kalte Speisen. Unser Schweinsfilet, drei sehr grosszügige Tranchen, ist üppig belegt mit frischen Pfifferlingen. Das Fleisch ist zart, hat aber immer noch genügend Biss, was uns ebenso gut gefällt wie die herrliche dunkle Sauce und die Spätzle dazu. Weil jetzt, im Oktober, Metzgete-Zeit ist, muss selbstverständlich eine Schlachtplatte her. Sie kostet hier, wir haben richtig gelesen, € 17,50. Zur Schlachtplatte gehören je eine Blut-, Leber- und Bratwurst (alle hausgemacht!), Speck, Kesselfleisch, Sauerkraut, feine geröstete Zwiebeln, eine süss-rezente Meerrettichsauce und grob gestampfter Kartoffelstock. Das ist nicht nur üppig und reichhaltig, das schmeckt auch unverschämt gut. Die Blutwurst ist gekonnt fein gewürzt, die Leberwurst hat eine dunkle, fast trockene Füllung, auch das Bratwürstchen ist perfekt im Geschmack – herzhaft, aber keineswegs zu schwere Kost. Weil die Küche spürbar mit besten, frischen Zutaten arbeitet.

Ein Wort noch zum Wein. Das Angebot ist überschaubar und beschränkt sich auf das Markgräflerland. Das passt – bei einem Viertele weissem Fasswein, trocken, ebenso wie bei der mit 21 Euro teuersten Flasche im Angebot: einem 2016er Spätburgunder vom Feuerbacher Steingässel der Bezirkskellerei Markgräflerland. Wobei auf den Nachbartischen kaum Weinflaschen auszumachen sind – momentan trinkt man hier den «neuen Rotwein», Sauser also. Und der wird glasweise ausgeschenkt. *hjk*

Tannenkircherstrasse 3
 79400 Kandern-Tannenkirch
 Fon +49 7626 328
www.tanne-tannenkirch.de
 mi-sa 17-24 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr),
 so 11.30-23 Uhr
 (Küche 11.30-14 & 16-20.30 Uhr)
 mittags (ausser so), mo & di geschlossen
 sowie 8. bis 20. Januar
 und 10. bis 30. Juni
 Keine Kreditkarten
 HG € 14-28

h m (so) s t v

Südbadische Traditionshäuser: Rang 5