

deli



dining

Aperitif

Tomaten vom Lindenbrunnenhof
Burrata | Basilikum
Schwarzer Pfeffer

Saibling | Zucchini | Estragon

Zweierlei vom
Bahlinger Lavendelschwein
Haselnuss | Cassis | Sellerie

Brombeere | Weinbergpfirsich
Tahiti Vanille | Roggen

95.00



Ein Spätsommer aus unserer Region

Heute Abend nehmen wir dich mit durch den Spätsommer rund um Freiburg.

Wir beginnen auf dem Lindenbrunnenhof. Reife Tomaten, Basilikum und schwarzer Pfeffer treffen auf cremige Burrata – klar, frisch und ganz auf das Produkt konzentriert.

Danach führt der Weg weiter durch Garten und Gewässer. Zucchini und Estragon begleiten den nächsten Gang und zeigen, wie leicht und aromatisch der Sommer schmecken kann.

In Bischoffingen wird es intensiver. Dort wächst der Lavendel, in dem unser Hauptgang gemeinsam mit Butter reifen darf. Haselnuss, Cassis und Sellerie bringen dazu nussige, fruchtige und erdige Noten auf den Teller.

Zum Abschluss geht es in die Streuobstwiesen und Weinberge. Brombeere und Weinbergpfirsich treffen auf Tahiti-Vanille und Roggen – ein letzter Geschmack nach Sommer, bevor langsam der Herbst beginnt.

Wir wünschen dir einen genussvollen Abend im Liif.