



SLOW FOOD


Genuss führer

Deutschland

2015

über
120 neue
Gasthäuser

*über 400 Gasthäuser
getestet und empfohlen
von Slow Food® Deutschland*

 oekom

Kartoffelhaus

Basler Straße 10, 79100 Freiburg im Breisgau

07 61 / 7 20 01

kontakt@daskartoffelhaus.de

www.daskartoffelhaus.de

Größe: 100 Plätze im Restaurant,

70 im Hof

Preise: Hauptgerichte 8 bis 22 €

Kreditkarten: EC, Master, Visa

Öffnungszeiten: Mo 17 bis 24 Uhr,

Di bis So 11.30 bis 24 Uhr; kein Ruhetag



Das Lokal von Bettina Meyer-Heubach und Karim Madani liegt am Rande der Innenstadt im Stadtteil Wiehre, gegenüber der Johanniskirche. Das schöne, gemütliche Ambiente im historischen Gebäude mit freigelegtem Mauerwerk, gefliestem Boden und wechselnden Farben ist einladend. Bei schönem Wetter ist die kleine Gastwirtschaft im Hof geöffnet. In der aufwendig gestalteten Speisekarte spielt die Kartoffel die Hauptrolle, in allen Variationen. Hier finden wir regionale Gerichte und hausgemachte Kartoffelspezialitäten mit allem was dazu passt: Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse. Das schmeckt nicht nur Kartoffelliebhabern. Gekocht wird ausschließlich mit frischen Lebensmitteln aus der Region, es werden keine Convenience-Produkte verwendet. Die Lieferanten sind allesamt auf der Speisekarte aufgeführt. Allergiker können auch gluten- oder laktosefrei essen. Auch Veganer finden eine komplette Speisekarte, auch mit Desserts. Je nach Saison wechseln nicht nur die Kartoffelsorten, wie etwa Charlotte, Blaue Vitelotte oder La Ratte, sondern auch die Gemüsespezialitäten. Der Gast kann selbst kombinieren: **Kartoffelsuppe mit Speck oder Bauernwurst**, mit **geräucherter Lachsforelle** oder vegetarisch mit **Schnittlauch, Crème fraîche und Croutons**. Die **Ofenkartoffeln** werden mit **Avocado-Guacamole** oder mit **Krabben und Dillsauce**, mit **Heringssalat** und vielem mehr serviert. Die Kombinationsmöglichkeiten funktionieren aber auch andersherum. Ein **Schnitzel Wiener Art** kann wahlweise mit **Bratkartoffeln**, **Kartoffelpüree**, **Kartoffelsalat**, **Kartoffelgratin** oder **Pommes Frites** bestellt werden. Es gibt aber auch ein Leben jenseits der Knolle – etwa mit feinen **Fettucelle mit knackigem Gemüse in Olivenöl**, **frischen Kräutern** und **gehobeltem Parmesan**. Zusätzlich werden ein preiswerter Mittagstisch und Kindergerichte angeboten sowie saisonale Aktionen. Auf der Speisekarte findet man auch vegane Gerichte und Weine. Die Weinauswahl konzentriert sich auf Baden mit Ausflügen nach Spanien und Frankreich. Der hilfsbereite und freundliche Service wird besonders geschätzt.