



Wild für das Bistro

Ausgesuchte Produkte für eine authentische Küche

Michael Hertweck und Joachim Seeger sind zwei, die sich sehr gut verstehen und ergänzen. Sie sind beide an einer wirklich erstklassigen Qualität ihrer Produkte interessiert. Joachim Seeger ist Jäger und Metzger, seine Spezialität ist das Wildfleisch und zwar ausschließlich aus der Region. Im Restaurant Le Bistro von Michael Hertweck, der selbst auch Jäger ist, hat die Küche eine Besonderheit. Sie bietet Wildspezialitäten aus der eigenen Jagd, verarbeitet von Joachim Seeger.

Die Philosophie im Le Bistro lautet: regionale Produkte, saisonal und frisch. Die Qualität ist nicht verhandelbar, denn die Küche legt Wert auf sehr viel Geschmack – aber ohne Chichi. Das bedeutet für den Gast, aber auch für den Einkauf in der Metzgerei von Joachim Seeger

in Kuppenheim, dass es nur Wild gibt, wenn die richtige Zeit ist. Nicht immer stehen alle Sorten zur Verfügung. Wichtig ist es auch, zu wissen, wo das Wild herkommt. In einer so wildreichen Umgebung wie dem Schwarzwald, stehen Reh-, Rot und Schwarzwild in bester Qualität zur



Verfügung. Unsere Kühlmethode und die Hygiene bei der Jagd haben sich sehr verbessert. Wir haben keine weiten Wege und so kann alles ganz frisch zubereitet werden. Mariniert wird heute nur noch für den Geschmack. Wildfleisch ist übrigens sehr gesund, kalorienarm und reich an Mineralstoffen und Vitaminen.

Diese Vorzüge sind für Peter Pezzi, den Küchenchef im Le Bistro, das ausschlaggebende Kriterium, um Wild auf der Menü-Karte anzubieten. Spezialitäten wie Wildschwein-Bratwürste, mit Wild gefüllte Maultaschen, Wildschwein-Bratwürste oder -Bolognese und die klassischen Rehrücken-Medaillons sind, wenn die richtige Jagd-Zeit ist, ein absolutes Muss im Le Bistro in Baden-Baden.

Fotos: ©Jan Bürgermeister



Die Metzgerei Seeger

Der Familienbetrieb mit Leidenschaft und Tradition

Die Spezialität – Wild aus heimischer Jagd | Von regionalen und ausgewählten Erzeugern | Mit Qualität & Frische, die überzeugen



Gutes aus dem Schwarzwald – so muss es sein!

Metzgerei Seeger | Fleischerfachgeschäft & Wild aus heimischer Jagd | Partyservice
Friedrichstraße 38 | 76456 Kuppenheim | Tel.: +49 (0)7222 47059 | www.metzgerei-seeger.de
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 8.00 - 18.30 Uhr | Sa. 8.00 - 13.00 Uhr

LE BISTRO

seit 1981



Eine Spezialität der Saison
Wildschwein-Schäufele mit Rieslingkraut
und Großmutter's Kartoffelpüree

Wo die badische Küche zu Hause ist

Genießen Sie hausgemachte Gerichte und ein gutes Glas Wein in der gemütlichen Atmosphäre eines klassischen Bistros. Hochwertige regionale Zutaten und Wildspezialitäten aus eigener Jagd sind das Markenzeichen der Restaurant-Küche. Der Service mit seinem „Lächeln à la carte“ liegt dem Patron, Michael Hertweck, ganz besonders am Herzen. Ob zum kleinen Süsspchen oder beim großen Diner, Sie müssen es erleben.

Bon Appétit!



Le Bistro | Sophienstr. 4 | 76530 Baden-Baden
Tel.: 49 (0)7221 32311 | www.lbbb.de

Geöffnet täglich von 9.00 bis 1.00 Uhr
Warme Küche von 10.00 Uhr bis Mitternacht