



Da will ich hin

Das Beste aus unserer Küche

Wenn die regionalen Erzeugnisse Saison haben, wenn sie frisch und aromatisch zur Verfügung stehen, dann macht sich der Küchenchef vom *Restaurant Le Bistro* in Baden-Baden auf den Weg zu den Landwirten in Freiburg und Umgebung. Gemeinsam mit Rolf Dohmen hat Peter Petzi in den letzten Jahren viele Hofläden und Bauernmärkte in seiner alten Heimat entdeckt, die eine große Vielfalt an biologisch und nachhaltig erzeugten Produkten anbieten.

Vom Metzger Dirr aus Endingen am Kaiserstuhl kommt das *Weiderindfleisch* für den Bistro-Klassiker, Tafelspitz mit frischem Meerrettich. Auch Schinken und Salami, als kleines Schmankerl zum Wein, kommen von Peter Dirr. Alte Gemüsesorten hingegen sind eine Spezialität der Familie Binder vom Lindenbrunnen in Forchheim. Peter Petzi serviert zum Beispiel *Vulkanspargel* (Puntarella). Diese Variante des Chichorée hat nur eine leicht bittere Note, ist reich an Vitaminen, sehr gesund und mit einer Sauce Hollondaise eine wahre Köstlichkeit. Der *Ziegenfrischkäse*, der dem Obatzten im *Le Bistro* seine ganz besondere Note gibt, kommt vom Ringlihof in Horben. Hier werden von der Familie Rees in Handarbeit viele köstliche Ziegenkäsesorten hergestellt.

Die *Gutswochen* im *Restaurant Le Bistro* dürfen Sie also auf keinen Fall versäumen. Peter Petzi ist ein Verfechter des Handgemachten. Und wenn er mit Körben voller frischer Zutaten von den Märkten der Region kommt, gibt es wunderbar duftende Spezialitäten und einen strahlenden Küchenchef.



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

