



## Food-Magazin

### Der Feinschmecker

(Heft 11 November 2006)

#### BAD SÄCKINGEN

##### „Fuchshöhle“: Blumen, Blüten und Kaninchen

**A**romatische Überraschung an der Schweizer Grenze: In der malerischen, 400 Jahre alten „Fuchshöhle“ duftet es intensiv nach Kräutern und Gewürzen. Die beiden Thüringer Annett Ronneberger und Raimar Pilz haben die badische Traditionsgaststätte Ende vorigen Jahres übernommen und den Pfarrgarten des nahen Säckinger Münsters gleich mit dazu. Dort zieht der Chef all die würzenden und heilenden Pflänzchen, die er für seine geschmacksstarke Gesundheitsküche braucht.

Wer das „Blüten- und Blumenmenü“ wählt, der löffelt zum Beispiel ein Schaumsüppchen von Wasserkresse und Sauerklee mit glasierten Taglilien und Kornblumenblüten. Das klingt kurios, ist aber kein geringerer Genuss als das in Purpursalbei geschmorte Kaninchen auf Artischocken-Tomaten-Fondue und Frischkäse-raviolini aus dem „Aromenmenü“ oder der schwarze Heilbutt auf Pfifferlingen in weißer Oliven-nage aus dem „Kräutermenü“.

Dass wir von freudlosem Körnerfressen weit entfernt sind, demonstrieren auch Desserts wie der in der Folie pochierte gelbe Pfirsich mit Lavendel-Orangen-Eis und gebackenen Mandel-tuiles. Die Weinkarte favorisiert deutsche Lagen und internationale Ökogewächse, könnte aber noch Zuwachs vertragen. Liebenswürdiger Service durch die Chefin. *Thomas Gregor*

**FF** „Fuchshöhle“, Rheinbrückstr. 7,  
79713 Bad Säckingen, Tel. 07761-933 37 67,  
Fax 933 37 69, [info@fuchshoehle.com](mailto:info@fuchshoehle.com),  
So, Mo geschl., Hauptgerichte € 17-24

EC MASTER VISA