



Willkommen über den  
Dächern Freiburgs

Einmaliger Panorama-Blick: Nach einem kurzen Fußmarsch erreicht man das am nördlichen Schönberg inmitten einer malerischen Landschaft oberhalb von Merzhausen gelegene Restaurant. Das im Jahr 1666 erbaute Jesuitenschloß ist ein beliebter Ausflugsort bei Wanderern und Familien.

## Badisch, kreativ und lecker

Mehr als nur ein Ausflugslokal: Das Jesuitenschloß bietet regionale Küche mit kreativer Note

Thomas Sieber und sein Team vom Jesuitenschloß wollen vor allem eines: Ihren Kunden Kontinuität und Zuverlässigkeit bieten – neben einer exzellenten Küche, die mit frischen regionalen Zutaten und mit Fleisch, Fisch, vegetarischen und auch veganen Gerichten punktet.

Dazu sollen auch die ganzjährigen Öffnungszeiten beitragen, sodass das Jesuitenschloß zu jeder Jahreszeit ein kulinarisches Ziel der Extraklasse ist. Lediglich Montag ist Ruhetag. Sieber und sein Team wol-



Küchenchef Achim Dreher (l.), Restaurantleiterin Lea Häußler und Betriebsleiter Thomas Sieber sorgen für frischen Wind im Jesuitenschloß – das auch bei Nacht ein echter Hingucker ist (rundes Bild).

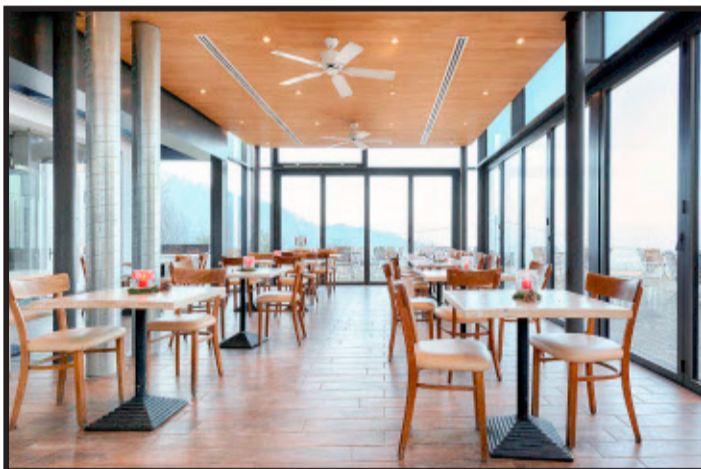
FOTOS: KLEINHANS/ZVG



Einfach nur lecker: „Feldsalat mit Ofenkürbis und gerösteten Nüssen und fruchtigem Dressing“

len von dem Image als „nur Ausflugslokal“ weg. Er will die Besucher nicht nur mit dem grandiosen Ausblick, sondern auch mit einer geschmackvollen und gesunden Speisekarte überzeugen.

„Natürlich gibt es weiterhin unsere beliebten Bestseller wie Schnitzel oder Flammkuchen“, erklärt Sieber, „aber dank unserer neuen



Panorama-Ausblick für alle, dank der Rundum-Verglasung.

Zusatzkarte darf unser Küchenchef auch mal seine Kreativität spielen lassen.“

Zum Beispiel mit Köstlichkeiten wie gebratenen Trauben auf Kartoffelpüree mit Prosecco-Rahm-Sauerkraut und Röstzwiebeln oder einem Orangen-Süßkartoffel-Süppchen mit Limetten-Crème-fraîche. „Regionale, gesunde und nachhaltige, gutbürgerliche und ehrliche Küche“, so beschreibt das neue Konzept Küchenchef Achim Dreher. Der erfahrene Koch hat schon in Berlin, Konstanz und Großbritannien gekocht, jetzt will er die Freiburger von seinem Können überzeugen.

### Regionalität pur

Die Grundidee der Regionalität macht natürlich nicht bei den Zutaten halt: Der Wein kommt beispielsweise von dem benachbarten Stiftungsweingut Freiburg, Bier von der Brauerei Waldhaus, die Säfte von Jung aus Teningen, Kaffee von der Freiburger Rösterei Schwarzwild und der Kuchen von der Konditorei Steimle, dem Ehepaar Doldinger vom Café am Bad in Merzhausen und auch aus eigener Herstellung. Das Jesuitenschloß ist jetzt also bei jedem Wetter einen Besuch wert. (clk)

**Jesuitenschloß**, Jesuitenschloß 1, Kontakt: 07 61/47 74 75 71, [www.jesuitenschloß.de](http://www.jesuitenschloß.de), Öffnungszeiten: Dienstag bis Donnerstag 15 bis 22 Uhr, Freitag und Samstag 11 bis 22 Uhr, Sonntag 10 bis 21 Uhr.



» EVENT «    » GESCHÄFTSERÖFFNUNG «    » JUBILÄUM «

Was auch immer Sie planen: **WIR BRINGEN SIE GROSS RAUS!**

Sie sind die Experten. Wir sind Ihr Verstärker. » Recherchieren, texten, fotografieren, gestalten: **DAS ERLEDIGEN WIR FÜR SIE.**

**Freiburger Wochenbericht**

PURE LESEFREUDE. Seit über 60 Jahren.

Freiburger Wochenbericht Verlags GmbH | T: 07 61 / 45 15-35 35 | [anzeigen@freiburger-wochenbericht.de](mailto:anzeigen@freiburger-wochenbericht.de) | [freiburger-wochenbericht.de](http://freiburger-wochenbericht.de)