



WILLKOMMEN

Unser Traditionshaus von 1725 verbindet Schwarzwälder Gemütlichkeit und badischen Kulinarik mit zeitgemäßem Genuß.

Naturpark Wirte

Wir sind Mitglied bei den Naturpark-Wirten- das sind zahlreiche Gastwirte und Hoteliers im Naturpark Südschwarzwald – und weisen durch die Verwendung regionaler Produkte nicht nur auf die Besonderheit der Region hin, sondern unterstützen damit auch ganz gezielt die Landwirte im Südschwarzwald.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
Ihre Familie Rombach

Tradition seit 1725 - In siebter Generation

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittags 12-14 Uhr - Dienstag, Mittwoch, Donnerstag & Sonntag

Abends täglich 18-21 Uhr (letzte Bestellung 20:45)

Sonntag durchgehend warme Küche (14-18 Uhr kleine Karte)

Das Restaurant schließt um 23 Uhr, Freitag und Samstag um 24 Uhr



APERITIF

Frühlingszauber <i>alkoholfrei</i> Erdbeere Holunder Waldmeister Manufaktur Geiger	6.90
Winzersekt Brut - Weißburgunder Sekt Weingut Heinemann Scherzingen	7.50
Pinot Noir Rosé – Rosé Cremant Schloßgut Ebringen Baden	7.90
Rhabarber Hugo – Holunderblüte Rhabarbersaft & Kompott Sekt Soda Minze	8.50
Dialetto Spritz – Bitterorangenlikör Gewürze Sekt Soda Grapefruit MUNDART Aperitivo aus dem Kaiserstuhl	8.90

WEINEMPFEHLUNGEN- offen aus der 0,7l Flasche

	0,1l	0,25l	0,75l
2023 Weißer Burgunder QbA Weingut Heinemann Scherzingen	4.40	8.50	26.00
2023 Grauer Burgunder Fasskollektion QbA Weingut Räßle Oberrotweil	4.50	9.00	27.00
2022 Riesling Drache QbA Weingut Von Winning Deidesheim	4.50	9.00	27.00
2023 Rosé vom Spätburgunder Rote Halde QbA Weingut Sasbach Kaiserstuhl	4.40	8.50	26.00
2022 Rosé AIX Grenache, Cinsault & Syrah Weingut Saint AIX Provence	6.00	12.00	36.00
2022 Spätburgunder QbA Weingut Martin Waßmer Bad Krozingen	4.50	9.00	27.00
2022 Tempranillo Finca Resalso Bodegas Emilio Moro Ribera Del Duero Spanien	5.00	9.50	28.00
2021 Cabernet Sauvignon & Syrah Montes Twins Weingut Aurelio Montes Valle de Colchagua Chile	5.00	9.80	29.00

Bei uns gibt's noch echte Viertel: 0,25 l

Auf unserer Weinkarte finden Sie eine schöne Auswahl an Weinen aus dem Kaiserstuhl, dem Markgräfler Land und vom Tuniberg. Zudem finden Sie dort nationale und internationale Weingüter sowie eine weitere Auswahl an offenen Weinen

NATURPARK MENU

Tafelspitzbrühe

Gemüse Julienne | Markklösschen

Badisches Ochsenfleisch

Tafelspitz | Bouillonkartoffel | Meerrettichsoße | rote Beete | Preiselbeeren

Sorbet

Variation von hausgemachten Sorbets | Früchte

€ 43

Wir sind Mitglied bei den **Naturpark-Wirten**- das sind zahlreiche Gastwirte und Hoteliers im Naturpark Südschwarzwald – und weisen durch die Verwendung regionaler Produkte nicht nur auf die Besonderheit der Region hin, sondern unterstützen damit auch gezielt die Landwirte im Südschwarzwald.

SONNEN MENÜ

Pulpo

Pulposalat | Gazpacho | Oliven | Kirschtomate

Pfifferling

Pfifferling Creme Suppe | Schinken Croustini

Kalbsrücken

Gebratene Pfifferlinge | Marktgemüse | Kartoffelkrapfen

Kirsche

Kirsch Crumble | Milcheis

4 Gang - bis 20:00 € 69

3 Gang (ohne Suppe) – bis 20:30 € 59

3 Gang (ohne Pulpo) – bis 20:30 € 55

SOMMERGERICHTE

Naturparkwirte Wurstsalat 	19
Lyoner Schwarzwurst Gürkle Bergkäse Risoleekartoffel	
Hexentäler Wildbratwurst 	19
Bunter Mangold Kartoffelpüree Preiselbeersauce	
Naturpark Schnitzel 	20
Panierte Schnitzel vom heimischen Schweinerücken Pommes	
- mit gemischtem Salat	24
Roastbeefsteller 	22
Tranchen vom heimischen Roastbeef Remouladensauce Risolee Kartoffeln	
Großer Sommersalat mit	
Paniertem Schweinschnitzel	19
Fleischküchle Röstzwiebeln	21
Norwegisches Lachsfilet vom Grill Aioli	25
Heimisches Rumpsteak Kräuterbutter	27

VORSPEISEN

Sommer Bowl 	9
Blattsalate Rohkostsalate Kerne Kracherle Kresse Sonnendressing	
Burrata	
Mediterranes Gemüse Pesto Hausgebackenes Kartoffelbrot	14
Vitello Tonnato	
Rosa Kalbfleischscheiben Thunfischcreme Kapernäpfel Wildkräuter	17
Pulpo	
Pulposalat Gazpacho Oliven Kirschtomaten	18

SUPPEN

Rind 	9
Tafelspitzbrühe Gemüse Julienne Markklöble	
Pfifferlinge 	11
Pfifferling Creme Suppe Schinken Crostini	

VEGETARISCH

Schwarzwald Bowl 	22
Blattsalate Ziegenfrischkäse vom Ringlihof Pfifferlinge Kirschtomaten Radieschen Kerne Kräuter Pesto <i>vegetarisch - ohne Ziegenkäse vegan</i>	
Pfifferlinge 	24
Cremige Pfifferlinge Kleine Semmelknödel Kirschtomaten Kräuter	
Ravioli mit Ziegenfrischkäse vom Ringlihof 	26
Hausgemachte Ravioli Blattspinat Kirschtomaten Pinienkerne	

FISCH

Wolfsbarsch	36
Gegrilltes Wolfsbarschfilet Kartoffeln Olive Edamame Aioli	

FLEISCH & WILD

Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden niedrigtemperaturgegart 	26
Tafelspitz Bouillonkartoffeln Meerrettichsoße Rote Beete Wildpreiselbeeren	
Schweinefilet 	27
Rahmpfifferlinge Marktgemüse Spätzle mit Butterschmelze	
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind 	33
Marktgemüse Risolee Kartoffeln	
Barbarie Ente	34
Entenbrust Süßkartoffelpüree Mangold Kokosschaum Kirsch Chutney	
Reh	38
Rosa gebratener Rehrücken Pfifferlinge Apfel Mangold Kartoffelkrapfen	

 = Naturparkwirte-Gerichte

*Liebe Gäste, bei Umbestellungen berechnen wir € 2,50.
Vielen Dank für Ihr Verständnis*

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Unser Service-Team gibt Ihnen gerne mündlich Auskunft. Alternativ ist eine schriftliche Dokumentation der Allergene einsehbar.

Auswahl unserer Lieferanten

FISCH

Forellen vom Forellenhof Drafehn, Seelbach * Team Cuisine Willstädt * Deutsche See, Freiburg

FLEISCH

Altevogtshof, Vörlinsbach, Oberried * Metzgerei Föhrenbacher, Kirchzarten
Metzgerei Lehmann, Merzhausen

OBST & GEMÜSE

Otmar Gerber, Forchheim * Spargelhof Sehringer, Mengen * Rüdiger Nehls, Vörstetten

MILCH & SAHNE

Schwarzwald Milch, Freiburg

KÄSE & NUDELN

Ringlihof, Horben * Schwendenhof, Lenzkirch * Buchholzer Nudeln, Waldkirch

KARTOFFELN

Otmar Gerber, Forchheim

EIS

Ruhbauernhof, Dietenbach

WILD

Jagdgenossenschaften des Dreisamtales und Ebnet * Staatliches Forstamt Freiburg

GETRÄNKE

Jung Biohof im Unteribental * Schwarzwald-Sprudel * Jakobisäfte, Markgräflerland

Scheible Schnäpse Kappelrodeck * Kirnermarteshof, Oberried

Sowie eine große Anzahl Winzer aus dem Kaiserstuhl, Markgräflerland und Tuniberg