



WILLKOMMEN

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

Naturpark Wirt

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)

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



APERITIF

Manufaktur Geiger rotfruchtig <i>alkoholfrei</i> Johannisbeere Sauerkirsche Holunder	6.90
Winzersekt Brut - Weißburgunder Sekt Weingut Heinemann Scherzingen	7.50
Pinot Noir Rosé – Rosé Cremant Schloßgut Ebringen Baden	7.90
Quitten Hugo – Holunderblütensirup & Quitte Sekt Soda Rosmarin	8.50
Dialetto Tonic <i>alkoholfrei</i> Grapefruit Himbeere Zitrone Tonic Water MUNDART Aperitivo aus dem Kaiserstuhl	8.50
Dialetto Spritz – Bitterorangenlikör Gewürze Sekt Soda Grapefruit MUNDART Aperitivo aus dem Kaiserstuhl	8.90

Weineempfehlungen - offen aus der 0,7l Flasche

	0,25l	0,75l	0,1l
2023 Weißer Burgunder QbA Weingut Kiefer Eichstetten	4.20	8.40	25.00
2021 Gutedel Heugumber 26.00 Weingut Ziereisen Efringen Kirchen	4.40	8.50	
2023 Grauer Burgunder QbA Weingut Köbelin Eichstetten	4.60	9.20	27.00
2022 Rosé Grenache, Cinsault & Syrah Weingut Saint AIX Provence	6.00	12.00	36.00
2022 Spätburgunder QbA 29.00 Weingut Martin Waßmer Bad Krozingen	5.00	9.50	
2022 Primitivo Salento Vinosia Orus Apulien Italien	4.80	9.30	28.00
2022 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

NATURPARKWIRTE MENU

Kürbissuppe

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis | Kernöl | Kürbiskerne

Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden Niedrigtemperatur gegart

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

Warmes Soufflé

Warmes Soufflé | mariniertem Zitrusfrüchtesalat |
hausgemachtem Cassissorbet

€ 44.00

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.

SONNEN MENÜ

Schwarzwälder Weiderind

Geschichtetes Rind | Radiesle Vinaigrette | Kartoffel-Bohnen-Salat

Deutsche Freiland Gans

Gänse Consommè | Gänse Wan Tan | Gemüse Julienne

Heimisches Reh

Rosa gebratene Rehnüßle | Cassis Jus | Wirsing | Kräuterknödele

Schokolade

Heißes Schoggiküchlein | Safran-Birnenragout | hausgemachtes Birnensorbet

4 Gang - bis 20:00 € 69.00

3 Gang (ohne Suppe) – bis 20:30 € 59.00

3 Gang (ohne Vorspeise) – bis 20:30 € 55.00

VORSPEISEN

Sunnewirbele 	11
Kaiserstühler Feldsalat Himbeer-Dressing Apfelspalten Kracherle Kerne Speck	
Ziegenfrischkäse vom Ringlihof 	15
Gebrannte Creme vom Ziegenfrischkäse Eingelegte Portweifeigen Knuspriger Weißbrot-Chip	
Grobe Dreisamtäler Leberwurst 	16
Gebratene Leberwurstscheiben Senfcreme Schwarzer Rettich Karamellierte Trauben Walnüsse	
Zweierlei vom hausgebeizten Lachs	16
Wildkräuter-Lachs Rotkohl-Lachs Mariniertes Karotten-Gurken-Gemüse Creme vom grünen Meerrettich	
Schwarzwälder Bio-Weiderind 	17
Geschichtetes Rind Radiesle Vinaigrette Lauwarmer Kartoffel-Bohnen-Salat	

SUPPEN

Kürbissuppe 	9
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis Kernöl Kürbiskerne	
Consommé	12
Gänse Consommé Gänse Wan Tan Gemüse Julienne	

VEGETARISCH

Kartoffel-Birnen-Taschen 	25
Hausgemachte Kartoffel-Birnen-Taschen Cremiger Lauch Kandierte Wallnüsse Parmesan	
Trüffel	35
Frischer Perigord Wintertrüffel Hausgemachte Tagliatelle	

Vegane Gerichte auf Anfrage

*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.

FISCH

Zander „Winzerinnen Art“	34
Filet vom Zander Trauben Rahmsauerkraut Kartoffelpüree	

FLEISCH, GEFLÜGEL & WILD

Panierte Schnitzel 	20
Schweinerücken <i>Naturparkprodukt</i> Pommes Frites	
- mit gemischtem Salatteller	24
Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden niedrigtemperaturgegart 	26
Bouillonkartoffeln Meerrettichsauce Rote Beete Salat Wildpreiselbeeren	
Heimisches Reh 	29
In Spätburgunder geschmortes Rehragout Apfelrotkraut Butterspätzle	
Ochse	32
Geschmortes Ochsenbäckchen Röstzwiebeln Rotkraut Semmelknödel	
Heimisches Kalb 	32
Kalbsleber Röstzwiebeln Apfel Blattspinat Kartoffelpüree	
Dreisamtäler Rind 	35
Färsenroastbeef aus dem Dreisamtal Glasiertes Gemüse Kartoffelgratin	
Heimisches Reh 	36
Rosa gebratene Rehnüßle Cassis Jus Rahmwirsing Kräuterknödele	
Lamm	38
Lammrücken mit Kräuterkruste Thymian Jus Speck-Bohnen Rahmpolenta	

FRISCHE DEUTSCHE GANS AUS FREILANDHALTUNG Knusprig aus dem Ofen

Brust und Keule von der Oldenburger Gans Apfelrotkraut Hausgemachte Semmel- und Kartoffelknödel Glasierte Maronen Gänse Jus	44
--	----

Wir bitten um Bestellung der Gänse bei der Reservierung. Da wir nur frische deutsche Gänse verwenden, und diese tagesfrisch im Ofen braten, können wir die Verfügbarkeit nur garantieren wenn vorbestellt wurde.

 = Naturparkwirt-Gerichte

Auswahl unserer Lieferanten

FISCH

Forellen vom Forellenhof Drafehn, Seelbach * Südfisch, Freiburg * Deutsche See, Freiburg

FLEISCH

Metzgerei Föhrenbacher, Kirchzarten * Team Cuisine * Heimische Bauern

OBST & GEMÜSE

Otmar Gerber, Forchheim * Spargelhof Sehringer, Mengen * Familie Bühler, Vörstetten

MILCH & SAHNE

Schwarzwald Milch, Freiburg

KÄSE & NUDELN

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

KARTOFFELN

Otmar Gerber, Forchheim

EIS

Eigene Herstellung * 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