

HERZLICH WILLKOMMEN

300 Jahre Sonne

Dieses Jahr feiern wir 300-jähriges Jubiläum. An der Fassade prangt ein Stein mit der Aufschrift 1725. Voller Stolz leben wir diese Tradition in siebter Generation! Freuen Sie sich auf schöne Überraschungen, Feiern und Aktionen in diesem Jahr.

Salli Michael

Wir freuen uns, Michael Embacher als neuen Küchenchef begrüßen zu dürfen. Geboren und ausgebildet im Schwarzwald kehrte er nach vielen erfolgreichen Jahren im Ausland zurück in die Heimat. Freuen Sie sich auf die regionalen und mediterran angehauchten Gerichte, die er und sein Team in liebevoller Handarbeit herstellen.

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

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
Ihre Familie Rombach

Tradition seit 1725 - In siebter Generation



LIEBLINGSMENÜ

Schwarzwaldforelle

Geräucherte Forelle | grüner Apfel | rote Bete | Kaviar Beurre Blanc

Foie Gras

Gebratene Gänseleber | Topinambur | Brioche | schwarzer Trüffel

Barbarie Ente

Brust und Keule | Thaicurry Espuma | Süsskartoffel | wilder Brokkoli | Erdnuss

Tonkabohnencreme

Pochierte Birne | Mandelcrumble | Glühweinsorbet

4 Gang - bis 20:00 € 79.00

3 Gang (ohne Forelle) – bis 20:30 € 69.00

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

NATURPARKWIRTEMENU

Knuspriger Kürbis

Hokkaido Kürbis | Tempura | Grapefruit | Ingwer | Chicorée

Badisches Ochsenfleisch

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

Topfenknödel

Lauwarmes Zwetschgenragout

€ 48

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.

VORSPEISEN

| | |
|---|----|
| Sunnewirbele  | 11 |
| Kaiserstühler Feldsalat Himbeer Dressing Apfel Kracherle Kerne Speck | |
| Knuspriger Kürbis | 15 |
| Hokkaido Kürbis Tempura Grapefruit Ingwer Chicoree | |
| Schwarzwaldforelle | 17 |
| Geräucherte Forelle grüner Apfel rote Beete Kaviar Beurre Blanc | |
| Zweierlei vom Kalb  | 18 |
| Gebackene Haxe Tatar Sellerie Rosmarin Aioli | |

ZWISCHENGÄNGE

| | |
|---|----|
| Marone  | 9 |
| Cremesuppe von Maronen Orange | |
| Foie Gras | 25 |
| Gebratene Gänseleber Topinambur Brioche schwarzer Trüffel | |

VEGETARISCH / VEGAN

| | |
|---|----|
| Ziegenfrischkäse Maultaschen  | 24 |
| Rote Beete Apfel Walnuss | |
| Hausgebackenes Focaccia | 29 |
| Oliven-Tomaten Tapenade Feigen marinierter Rucola Burrata | |
| Vegan - ohne Burrata | 22 |

HAUPTGÄNGE

| | |
|---|----|
| Zander | 34 |
| Filet vom Zander Dijonsenf Veloute Belugalinsen gepökeltes Schweinebäckchen | |
| Ochse | 34 |
| Geschmortes Bäckchen Speck Topinambur Schwarzwurzel schwarzer Trüffel | |
| Barbarie Ente | 36 |
| Brust und Keule Thaicurry Espuma Süsskartoffel wilder Brokkoli Erdnuss | |
| Dreisamtäler Rind | 38 |
| Roastbeef von der Färse Caponata Cafe de Paris Ravioli | |
| Hirsch  | 39 |
| Rosa gebratener Rücken Jus Apfelrotkraut Knollensellerie Pommes Macaire | |

HEIMATGEFÜHLE

| | |
|--|----|
| Panierte Schnitzel | 20 |
| Schweinerücken <i>Naturparkprodukt</i> Pommes Frites | |
| - mit gemischtem Salatteller | 24 |
| Badisches Ochsenfleisch  | 26 |
| Bouillonkartoffeln Meerrettichsauce Rote Beete Salat Wildpreiselbeeren | |
| Heimisches Reh  | 31 |
| In Spätburgunder geschmortes Rehragout Apfelrotkraut Butterspätzle | |

 = Naturparkwirte-Gerichte

Liebe Gäste, bei Umbestellungen behalten wir uns vor € 2,50 zu berechnen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis

APERITIF

Manufaktur Geiger alkoholfrei - Johannisbeere | Sauerkirsche | Holunder 6.90

Winzersekt Brut - Weißburgunder Sekt | Weingut Heinemann | Baden 7.50

Pinot Noir Rosé – Rosé Cremant | Schloßgut Ebringen | Baden 7.90

Quitten Hugo – Holunderblütensirup & Quitte | Sekt | Soda | Rosmarin 8.50

MUNDART Aperitivo aus dem Kaiserstuhl

Dialetto Tonic alkoholfrei - Grapefruit | Himbeere | Zitrone | Tonic Water 8.50

Dialetto Spritz – Bitterorangenlikör | Gewürze | Sekt | Soda | Grapefruit 8.90

WEINEMPFEHLUNGEN - offen aus der 0,7l Flasche

| | | 0,1l | 0,25l | 0,75l |
|------|---|------|-------|-------|
| 2023 | Weißer Burgunder QbA Weingut Kiefer Eichstetten | 4.20 | 8.40 | 25.00 |
| 2023 | Weißburgunder & Chardonnay QbA Weingut Gleichenstein Oberrotweil | 4.50 | 9.00 | 27.00 |
| 2023 | Grauer Burgunder Herrenstück QbA Weingut Holger Koch Bickensohl | 5.50 | 11.00 | 33.00 |
| 2020 | Spätburgunder QbA Weingut Bercher Burkheim | 5.00 | 9.50 | 29.00 |
| 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

Auswahl unserer Lieferanten

FISCH

Forellen vom 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

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

***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.***