

# 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

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


## ZWISCHENGÄNGE

<b>Marone</b> 	9
Cremesuppe von Maronen   Orange	
<b>Foie Gras</b>	25
Gebratene Gänseleber   Topinambur   Brioche   schwarzer Trüffel	



## VEGETARISCH / VEGAN

<b>Ziegenfrischkäse Maultaschen</b> 	24
Rote Beete   Apfel   Walnuss	
<b>Hausgebackenes Focaccia</b>	29
Oliven-Tomaten Tapenade   Feigen   mariniertes Rucola   Burrata	
<b>Vegan - ohne Burrata</b>	22

## HAUPTGÄNGE

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

## HEIMATGEFÜHLE

<b>Panierte Schnitzel</b>	20
Schweinerücken <i>Naturparkprodukt</i>   Pommes Frites	
- mit gemischtem Salatteller	24
<b>Badisches Ochsenfleisch</b> 	26
Bouillonkartoffeln   Meerrettichsauce   Rote Beete Salat   Wildpreiselbeeren	
<b>Heimisches Reh</b> 	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	<b>Weißer Burgunder</b>   QbA Weingut Kiefer   Eichstetten	4.20	8.40	25.00
2023	<b>Weißburgunder &amp; Chardonnay</b>   QbA Weingut Gleichenstein   Oberrotweil	4.50	9.00	27.00
2023	<b>Grauer Burgunder</b>   Herrenstück   QbA Weingut Holger Koch   Bickensohl	5.50	11.00	33.00
2020	<b>Spätburgunder</b>   QbA Weingut Bercher   Burkheim	5.00	9.50	29.00
2022	<b>Primitivo</b>   Salento Vinosia Orus   Apulien   Italien	4.80	9.30	28.00
2022	<b>Cabernet Sauvignon &amp; Syrah</b>   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.***