



# 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)

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



## APERITIF

<b>Frühlingszauber</b> <i>alkoholfrei</i> Erdbeere   Holunder   Waldmeister   Manufaktur Geiger	6.90
<b>Winzersekt Brut</b> - Weißburgunder Sekt   Weingut Heinemann   Scherzingen	7.50
<b>Pinot Noir Rosé</b> – Rosé Cremant   Schloßgut Ebringen   Baden	7.90
<b>Rhabarber Hugo</b> – Holunderblüte   Rhabarbersaft & Kompott   Sekt   Soda   Minze	8.50
<b>Dialetto Spritz</b> – 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	<b>Weißer Burgunder</b>   Prädikatswein Weingut Köbelin   Eichstetten	4.60	9.30	28.00
2023	<b>Grauer Burgunder</b>   Fasskollektion   QbA Weingut Räßle   Oberrotweil	4.50	9.00	27.00
2022	<b>Riesling</b>   Drache   QbA Weingut Von Winning   Deidesheim	4.50	9.00	27.00
2022	<b>Rosé vom Spätburgunder</b>   QbA Weingut Heinemann   Scherzingen	4.40	8.50	26.00
2021	<b>Spätburgunder</b>   QbA Weingut Martin Waßmer   Bad Krozingen	4.50	9.00	27.00
2022	<b>Tempranillo</b>   Finca Resalso Bodegas Emilio Moro   Ribera Del Duero   Spanien	5.00	9.50	28.00
2021	<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

## NATURPARK MENU

### Spargel

Cremesuppe vom Markgräfler Spargel | Spargel Cordon Bleu

### Badisches Ochsenfleisch

Tafelspitz | Bouillonkartoffel | Meerrettichsoße | rote Beete | Preiselbeeren

### Limone

Limonen Parfait | Mousse | Crumble

€ 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 ganz gezielt die Landwirte im Südschwarzwald.

## SONNEN MENÜ

### Ziegenfrischkäse vom Ringlihof

Zweierlei vom Ziegenfrischkäse | Wildkräuter | Rhabarber

### Geflügel

Klare Geflügelessenz | Kerbelklösschen | Gemüsejulienne

### Iberico

Rücken vom Ibericoschwein | gebratener grüner Spargel | Kartoffel-Speck Roulade

### Rhabarber


Rhabarber Creme Brûlée | Hausgemachtes Joghurt Eis

4 Gang - bis 20:00 € 69

3 Gang (ohne Suppe) – bis 20:30 € 59

3 Gang (ohne Ziegenkäse) – bis 20:30 € 55

## VORSPEISEN

<b>Frühlings Bowl</b> 	10
Blattsalate   Gemüsesalate   Kerne   Kracherle   Kresse   Sonnendressing	
<b>Spargel</b>	15
Lauwarmer Spargelsalat   gebackenes Landei   Kerbel	
<b>Ziegenfrischkäse vom Ringlihof</b>	16
Zweierlei vom Ziegenfrischkäse   Rhabarber   Bärlauch	
<b>Sardinen</b>	16
Gebackene gefüllte Sardinen   Aioli   Oliven   Paprika   grüner Spargel	
<b>Rind</b>	17
Tatar vom Rinderfilet   Wachtel Ei   geröstetes Bauernbrot	

## SUPPEN

<b>Geflügel</b>	10
Klare Geflügelessenz   Kerbelklößchen   Gemüse Julienne	
<b>Spargel</b>	11
Cremesuppe vom Markgräfler Spargel   Spargel Cordon Bleu	

## VEGETARISCH

<b>Frühlings Ramen</b>	22
Reisnudeln   Tofu   Gemüse   Shiitake Pilze   Koriander   Ei	
<b>Spargelauflauf</b>	26
Überbackener Spargel   Blattspinat   Pilze   Kirschtomaten   Blattsalate	

 = 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.*

## FISCH


<b>Hummer</b>	34
Hausgemachte Hummerravioli   Blattspinat   Krustentierschaum	
<b>Saibling</b>	36
Filet vom Saibling   asiatisches Gemüse   Gnocchi	

## FLEISCH & WILD

<b>Badisches Ochsenfleisch</b> - 12 Stunden niedrigtemperaturgegart 	26
Tafelspitz   Bouillonkartoffeln   Meerrettichsoße   Rote Beete   Wildpreiselbeeren	
<b>Dreisamtäler Cordon Bleu</b> 	29
Naturpark Schweinerücken   Bergkäse vom Melcherhof   Kirchzartener Kochschinken   Marktgemüse   Brägele	
<b>Heimisches Kalb</b>	32
Kalbsnierle in Senfsauce   Marktgemüse   Pommes Macaire	
<b>Elsäßer Perlhuhn</b>	33
Perlhuhnbrust vom Grill   Spargel Risotto   Gemüse Sugo	
<b>Kaninchen</b>	34
Geschmortes Kaninchenragout   Wurzelgemüse   gebratene Polenta	
<b>Iberico</b>	35
Rücken vom Iberico Schwein   gebratener grüner Spargel   Kartoffel-Speck-Roulade	
<b>Rind</b>	39
Rinderfilet   Kirschtomate   Rucola   Parmesan   Rosmarinkartoffel	

## SPARGEL

### Frischer Spargel aus dem Markgräfler Land von Kurt Sehringer

<b>Spargel</b> mit Sauce Hollandaise und Kratzete oder zerlassener Butter und Kartoffeln 	29
Dazu wahlweise	
mit gemischtem Schinken	8
mit paniertem Schweineschnitzel	9
mit Saibling Filet	12

<b>Unserer Weinempfehlung zum Markgräfler Spargel</b>	0,1l	0,25l	0,75l
Ziereisen   Heugumber Gutedel   Efringen-Kirchen   Markgräflerland	4.50	9.00	26.00

## **Auswahl unserer Lieferanten**

### **FISCH**

Forellen vom Forellenhof Drafehn, Seelbach \* Team Cuisine Willstätt \* 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