

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Traditionshaus. Seit sieben Generationen wird das Haus von der Inhaberfamilie geführt, und wir freuen uns in den Ostertagen Ihre Gastgeber sein zu dürfen.

Familie Rombach & Team wünschen Ihnen ein gesegnetes Osterfest und schöne Stunden in unserem Hause.

*Wenn die Schokolade keimt,
wenn nach langem Druck bei Dichterlingen
„Glockenklingel“ sich auf „Lenzes Schwingen“ endlich reimt,
und der Osterhase hinten auch schon presst,
dann kommt bald das Osterfest*

Joachim Ringelnatz

Apéritif	Cuvée Nr. 23 Rhabarber/Apfel/Blüten, alkoholfrei, Manufaktur Jörg Geiger	5.00
	Winzersekt, Weingut Heinemann, Champagnerverfahren	6.00
	Rosé Cremant vom Schlossgut Ebringen	7.50
	Rhabarber Hugo – Holunderblütensaft mit Sekt, Rhabarber, Minze & Soda	7.50



Liebe Gäste, 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.

Oster Menu

Weißer Cremesuppe vom
Markgräfler Spargel mit Einlage

Dreisamtaler Lammkeule aus Kappel
mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Hausgemachtes Sauerrahmeis mit
Erdbeeren und Rhabarber

€ 36.00

Festtags Menu

Jakobsmuschel und Riesengarnele im Currysud

Weißer Cremesuppe vom
Markgräfler Spargel mit Einlage





Kalbsfilet mit Markgräfler Spargel,
Kratzete und Sauce Bernaise

Marmorierte Mousse Praline von heller und
dunkler Schokolade an Frucht Coulis

4 Gang - bis 20:30 € 58.00

3 Gang (ohne Jakobsmuscheln) € 47.00

Suppen & Vorspeisen

	Rinderkraftbrühe mit Flädle und Kräutern	6.00
	Weißer Crèmesuppe vom Markgräfler Spargel mit Einlage	6.50
	Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Sonnen-Dressing	7.00
	Büffel Burrata an Ochsenherzentomate mit Pesto vom heimischen Bärlauch	11.00
	Gebackener Ziegenfrischkäse vom Ringlihof an Spargel-Erdbeer-Salat mit rosa Pfeffer Vinaigrette und Radieschen	12.50
	Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Olivenöl und Rucola	13.00
	*Jakobsmuscheln und Riesengarnelen im Currysud mit Avocado und Kokosschaum	16.00

Hauptgerichte

Vegetarisch

	Buchholzer Nudeln mit Pesto vom heimischen Bärlauch, Markgräfler Spargel, Ziegenfrischkäse vom Ringlihof und geschmolzenen Kirschtomaten	18.50
-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------


Fisch

	*Flusszander vom Grill mit Heidelbeer Risotto, glasiertem grünen Spargel und Sauce Bernaise	24.00
--	---------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Fleisch & Geflügel

Elsäßer Perlhuhnbrust an Parmesanschaum auf Spargel-Bärlauch-Risotto	19.50
Wildragout in Spätburgunder geschmort mit Preiselbeer Creme Fraiche und Spätzle	21.50
Dreisamtäler Lammkeule aus Kappel mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	24.50
Rumpsteak vom Dreisamtäler Weiderind (dry aged) mit Pfeffersauce, Brägele und Marktgemüse	26.50
Kalbsfilet mit Markgräfler Spargel, Kratzete und Sauce Bernaise	36.00

Frischer Spargel aus dem Markgräfler Land

 Spargel (ca. 300g) vom Obsthof Sehringer in Mengen im Markgräfler Land mit Sauce Hollandaise und Kratzete <i>oder</i> zerlassener Butter und Kartoffeln	22.50
Dazu wahlweise	
mit gemischtem Schinken	6.00
mit Perlhuhnbrust	11.00
mit Zanderfilet	13.00

* = Küchenchef Empfehlung/signature dish  = Naturparkwirte-Gerichte

Desserts

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	7.00
Eis und Sorbet vom Ruhbauernhof mit Früchten	7.50
Hausgemachtes Sauerrahmeis mit Erdbeeren & Rhabarber	7.50
Crème brûlée mit Orangen-Holunder Eiscreme	8.00
Marmorierte Mousse Praline von heller und dunkler Schokolade an Frucht Coulis	8.50

Weinempfehlungen – offen aus der 0,7l Flasche		0,1l	0,25l	0,75l
2018	Rivaner **Empfehlung zum Spargel (offen)** Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten, Baden	3.80	7.00	20.00
2017	Weisser Burgunder, Burkheimer, VDP Ortswein Weingut Bercher, VDP, Burkheim, Baden	4.50	8.50	25.00
2018	Riesling «Tonschiefer» Weingut Dönnhoff, VDP, Oberhausen, Nahe	5.00	9.50	28.00
2017	Auxerrois **Empfehlung zum Spargel (Flasche)** Weingut Bernhard Huber, VDP, Malterdingen, Baden			29.00
2016	Montes Twin, Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenere & Tempranillo Aurelio Montes, Valle de Colchaga, Chile	4.30	7.90	23.00
2016	Spätburgunder, Exclusiv, Spätlese Barrique Weingut Behringer, Britzingen, Baden	4.50	8.50	25.00

Weitere Weine finden Sie auf der Getränkekarte

Auswahl unserer Lieferanten

FISCH

Forellen vom Forellenhof Drafehn, Seelbach * Deutsche See, Freiburg

FLEISCH

Altevogtshof, Vörlinsbach, Oberried * Metzgerei Föhrenbacher, Kirchzarten

Metzgerei Lehmann, Merzhausen

OBST & GEMÜSE

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

Bärlauch, Pfifferlinge und Steinpilze werden oft selbst gesammelt

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