

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Traditionshaus begrüßen zu dürfen. Seit sieben Generationen wird das Haus von der Inhaberfamilie geführt, und seit jeher legen wir großen Wert auf Traditionen und die Verwendung regionaler Produkte.

Auszeichnung im Michelin

Wir freuen uns sehr, dass uns der Guide Michelin in seinem 2019 Führer erstmalig einen **BIB GOURMAND** verliehen hat. Wir sind sehr stolz auf diese Auszeichnung und sehen das als Ansporn weiter auf Qualität und Details zu setzen. Wir möchten an dieser Stelle ganz besonders unserem Küchen-Team unter der Leitung von Alexander Kolodziej sowie unserem Service-Team für die tolle Arbeit danken.



Wir wünschen eine schöne Zeit bei uns und einen guten Appetit
Ihre Familie Rombach & das Sonnen-Team

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.

Naturparkwirte Menu

Weißer Cremesuppe vom
Markgräfler Spargel mit Einlage

Badisches Ochsenfleisch (Tafelspitz) mit
Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln,
Preiselbeeren und Rote Beete Salat

Eis und Sorbet vom Ruhbauernhof

€ 29.00

Küchenchef Menu

Spargelvariation – Spargel-Limetten Panna Cotta,
marinierter grüner und weißer Spargel und Spargeleis

Crèmesuppe vom heimischen Bärlauch

Jakobsmuschel und Riesengarnele im Currysud

Kalbsteak an Tamarinden Jus mit Yamswurzel
Mousseline und glasiertem grünen Spargel






Variation von der Erdbeere

5 Gang - bis 20:30 Uhr € 59.00

4 Gang (ohne Jakobsmuscheln)- bis 20:30 € 48.00


3 Gang (ohne Jakobsmuscheln & Suppe) € 44.00

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
	Zweierlei von der Honigmelone an Schwarzwälder Schinken und Süßweinreduktion	9.50
	Büffel Burrata an Oxenherzentomate 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
	*Spargelvariation – Spargel-Limetten Panna Cotta, marinierter grüner und weißer Spargel und weißes Spargeleis	15.00
	Jakobsmuscheln und Riesengarnelen im Currysud mit Avocado und Kokosschaum	16.00

Hauptgerichte

Vegetarisch & vegan

	Schwarzwälder Räucher Tofu im Sesam Cornflakes Mantel mit Tandoori Marsala, glasiertes Pflaume-Zuckerschoten-Ragout und Miso Schaum (vegan)	17.00
	Buchholzer Nudeln mit Pesto vom heimischen Bärlauch, Markgräfler Spargel, Ziegenfrischkäse vom Ringlihof und geschmolzenen Kirschtomaten	18.50


Fisch

	Filets von der Schwarzwaldforelle an weißem Tomatenschaum mit Safranblumenkohl und cremigen Buchholzer Nudeln	21.00
	*Flusszander vom Grill mit Heidelbeer Risotto, glasiertem grünen Spargel und Sauce Bernaise	24.00


Fleisch

Elsäßer Perlhuhnbrust an Parmesanschaum auf Spargel-Bärlauch-Risotto	19.50
Wildragout in Spätburgunder geschmort mit Preiselbeer Creme Fraiche und Spätzle	21.50
Rosa gegarte Lammhüfte an Sellerie-Apfel-Püree mit wildem Sesam Brokkoli, Shitake Pilzen und Salzzitronen Jus	24.50
*Kalbsfilet an Tamarinden Jus mit Yamswurzel Mousseline und glasiertem grünen Spargel	31.00


#Lieblingsessen

 Badisches Ochsenfleisch (Tafelspitz) mit Bouillonkartoffeln, Meerrettichsauce, Rote Beete Salat und Wildpreiselbeeren	17.50
--	-------

Heimische Klassiker

 Frühlingssalat mit Sunnewirt's Fleischküchle	14.90
Panierte Schweineschnitzel mit Pommes und Blattsalat	15.90

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 kleinem paniertem Schweineschnitzel	6.50
mit Perlhuhnbrust	11.00
mit Zanderfilet	13.00

*= Küchenchef Empfehlung/signature dish  = Naturparkwirte-Gerichte

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