

WILLKOMMEN

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

Wir legen großen Wert auf Hygiene und Verantwortung und haben alle Corona Auflagen umgesetzt. Durch großzügige Abstände hoffen wir Ihnen trotz aller Einschränkungen einen angenehmen Aufenthalt zu bereiten.

Bei Fragen sind wir gerne für Sie da.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Ihre Familie Rombach

*Tradition seit 1725
In siebter Generation*



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.

APERITIF

Cuvée N° 8 – Stachelbeere unreifer Apfel Douglasienspitzen – <i>alkoholfrei</i> Manufaktur Jörg Geiger, Edition Gold, Schlat	5.50
Winzersekt Brut - Weisser Burgunder Sekt vom Weingut Heinemann, Baden	6.50
Aperol Sprizz – Aperol Sekt	6.50
Hugo – Holunderblütensaft Sekt Minze Soda	7.50
Pinot Rosé Brut - Winzersekt vom Weingut Franz Keller, VDP, Oberrotweil, Baden	8.00

WEINEMPFEHLUNGEN- offen aus der 0,7l Flasche

		0,1l	0,25l	0,75l
2018	Weißwein Cuvée, Ihringer Fohrenberg Weingut Glatt, Ihringen, Baden	3.80	7.00	20.00
2018	Weißer Burgunder, Burkheimer Feuerberg, VDP.Ortswein Weingut Bercher, VDP, Burkheim, Baden	4.30	8.00	23.00
2019	Rosé «Scherzinger Batzenberg» Weingut Heinemann, Scherzingen, Baden	4.00	7.50	22.00
2018	Pilùna Primitivo Castello Monaci, Salento, Italien	3.80	7.00	20.00
2017	Spätburgunder <Markgräfler> Weingut Martin Wassmer, Schlaat, Baden	4.50	8.50	24.00

Bei uns gibt's noch echte Viertele: 0,25l.....

Sommer-Empfehlung:

„PISCINE“ Rosé vom Weingut Bercher im großen
Weinglas mit sehr viel Eiswürfeln 0,15 l 4,00

Auf unserer Weinkarte finden Sie eine schöne Auswahl an Weinen aus dem Kaiserstuhl, dem Markgräfler Land und vom Tuniberg. Zudem finden Sie nationale und internationale Winzer und eine weitere Auswahl an offenen Weinen

NATURPARKWIRTE MENU

Tafelspitzbrühe
Eierstich | Wurzelgemüse

Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden niedrigtemperatur gegart
Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

Beeren Teller
Sauerrahmeis | Marinierte Beeren

€ 32.00

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.

KÜCHENCHEF MENÜ

Ceviche
Roh marinierter Kabeljau | Passionsfrucht | Limette | Chili | Paprika

Pfifferling Creme Suppe
Gegrillte Pfifferlinge

Lammhüfte
Salzzitronenjus | Shiitakepilze | Wilder Brokkoli | Petersilienwurzelpüree

Berries and Cherries
Passionsfruchtsorbet | Buttermilch Mousse | Berries and Cherries Cookie

4 Gang - bis 20:00 € 46.00

3 Gang (ohne Suppe) € 42.00

VORSPEISEN

Sommersalat 	7.50
Blattsalate Wildkräuter Nüsse Radieschen Kirschtomaten Limetten-Dressing	
Ziegenkäse 	11.50
Gratinierter Ziegenkäse Mandeln Honig Rucola Limetten Dressing	
Ceviche*	13.00
Roh mariniertes Kabeljau Passionsfrucht Limette Chili Paprika	
Carpaccio vom Rinderfilet	14.50
Rinderfilet Parmesan Wildkräuter Oliven-Limonen Vinaigrette	

SUPPEN

Tafelspitzbrühe 	6.00
Eierstich Wurzelgemüse	
Pfifferling Creme Suppe	7.00
Gebratene Pfifferlinge	

VEGETARISCH & VEGAN

Pfifferlinge à la crème 	17.00
Buchholzer Nudeln Pfifferlinge Kirschtomaten Spinat Kräuter <i>(vegetarisch)</i>	
Schwarzwälder Summer Bowl 	17.50
Blattsalate Wildkräuter Ziegenfrischkäse vom Ringlihof Gebratene Pfifferlinge Nüsse Radieschen Kirschtomaten Sonnen-Dressing Opa Otto Kräuterbutterweckle <i>(vegetarisch, ohne Ziegenfrischkäse und Weckle vegan)</i>	

*= Küchenchef Empfehlung/signature dish

 = Naturparkwirte-Gerichte

FISCH

Bach Saibling 24.00
Pappardelle | Nussbutter | Blattspinat | Safran Velouté

Bitte beachten Sie unser tagesfrisches Fischangebot

FLEISCH & GEFLÜGEL

Barbarie Entenbrust 22.00
Pommes Dauphine | Gartengemüse | Limoncello Jus

Lammhüfte * 24.50
Salzzitronenjus | Shiitake Pilze | Wilder Brokkoli | Petersilienwurzelpüree

Iberico 26.50
Rückensteak sous vide gegart | Pfifferlinge | Spätzle

Dry Aged Rumpsteak  Lady's cut (ca. 200 g.) 29.50
BBQ Jus | Brägele | Buntes Marktgemüse Gentleman's cut (ca. 300 g.) 34.50

Das Rumpsteak ist von einer Deutschen Färse (weibliches Rind, welches noch nicht gekalbt hat), die auf einer Dreisamtäler Weide großgezogen wurde. Das Fleisch wurde in Kirchzarten für 6-10 Wochen luftgetrocknet und am Knochen gereift. Beste Fleischqualität, regional, ausgeprägt marmoriert, perfekt gereift und die Herkunft ist zu 100% nachverfolgbar.

HEIMATGEFÜHLE

Kirchzartener Rehbratwürste  14.50
Kartoffelpüree | Rahmkraut | Preiselbeersauce

Sunnewirt's Fleischküchle  15.90
Sommersalate | Sonnen Dressing

Panierte Schnitzel vom heimischen Schweinerücken  17.50
Pommes Frites | Blattsalat

Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden niedrigtemperaturgegart  18.90
Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

Auswahl unserer Lieferanten

FISCH

Forellen vom Forellenhof Drafehn, Seelbach * Südfisch, Freiburg * 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