

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 Nr.8 – Stachelbeere unreifer Apfel Douglasienspitze - alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger, Edition Gold, Schlat	5.50
Winzersekt Brut - Weisser Burgunder Sekt Weingut Heinemann, Scherzingen, Baden	6.50
Kastanie – Elsässer Kastanienlikör Sekt	7.00
Dunkler Hugo – Dunkler Holunderblüte Orange, Sek Soda	7.50
Winter Lillet –Lillet Blanc Birnensaft Tonic Zimtstange	8.50

WEINEMPFEHLUNGEN- offen aus der 0,7l Flasche

	0,1l	0,25l	0,75l
2020 Grauburgunder Blankenhornsberg, Ortswein.VDP Staatsweingut Freiburg, Baden	4.50	8.00	23.00
2020 PINOT MAGMA KAISERSTUHL, Cuvée Kooperation von 14 Winzern aus dem Kaiserstuhl	5.00	9.00	26.00
2020 Montes Twins, Cabernet Sauvignon & Syrah, Aurelio Montes, Chile	4.50	8.00	23.00
2020 POETRY – samtiges Rotweincuvée Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden	5.00	9.00	26.00

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

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

NATURPARKWIRTE MENU

Flädlesuppe

Rinder Consommé | Kräuterflädle | Wurzelgemüse

Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden Niedrigtemperatur gegart

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

Sorbet

Hausgemachte Sorbets | Früchte

€ 34

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

Lachs Carpaccio

Norwegischer Lachs | Orangen Reduktion | Rosa Pfeffer | Feldsalat Röschen

Sellerie Creme Suppe

Schwarzbrot Croûtons | Glasierte Äpfel

Ochsenbäckle

Ragout vom Ochsenbäckle | Schwarzwurzeln | Kartoffelpüree


Schokolade

Schokoküchle mit flüssigem Kern | Rotwein Butter Eis


4 Gang - bis 20:00 € 53

3 Gang (ohne Suppe) – bis 20:30 € 47

VORSPEISEN

Sunnewirbele Salat 	10
Kaiserstühler Feldsalat Gerösteter Speck Croûtons Kartoffel Dressing	
Lachs Carpaccio *	16
Norwegischer Lachs Orangen Reduktion Rosa Pfeffer Feldsalat Röschen	
Beef Tatar	18
Heimisches Rind Kapern Gebeiztes Eigelb Gepickelte Gurken Bauernbrot	
Als Hauptgangportion	28

SUPPEN

Flädlesuppe	7
Rinder Consommé Kräuterflädle Wurzelgemüse	
Sellerie Creme Suppe 	8
Schwarzbrot Croûtons Glasierte Äpfel	

VEGAN

Wintereintopf	17
Kürbis Tofu Linsen (vegan, gluten- und laktosefrei)	



*= Küchenchef Empfehlung/signature dish  = Naturparkwirte-Gerichte

Je nach Verfügbarkeit bieten wir weitere Gerichte als Tagesempfehlung an.
Überwiegend am Wochenende und bevorzugt fangfrischen Fisch und Wildgerichte.

FISCH

Norwegischer Lachs	29
Lachsfilet vom Grill Sepia Nudeln Rübchen Gemüse Krustentierschaum	
<i>Der Lachs wird fangfrisch geliefert und stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei</i>	

FLEISCH & GEFLÜGEL

Ochsenbäckle * 	24
Ragout vom Ochsenbäckle Schwarzwurzeln Kartoffelpüree	
Kalbs Rahm Pfännle 	26
Steaks vom heimischen Kalb Champignonrahm Spätzle	
Ente	29
½ Bauernente aus dem Ofen Apfelrotkraut Knödel	

HEIMATGEFÜHLE

Panierte Schnitzel vom heimischen Schweinerücken 	19
Pommes Frites Blattsalat	
Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden niedrigtemperaturgegart 	21
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