



WILLKOMMEN

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

Wir legen großen Wert auf Regionalität, Saisonalität und beste Qualität
Einige Gerichte werden modern interpretiert und einiges
lassen wir so gut wie es schon immer war

Als Naturparkwirt sind wir der Natur und den Landwirten
gegenüber zu höchstem Respekt verpflichtet

Lassen Sie sich in unseren Stuben verwöhnen

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

Prisecco - Alkoholfreier Cocktail aus alten Apfel- und Birnensorten, Sauerkirschen, Schwarze Johannisbeeren, Holunder, Quitte, Kräutern und Gewürzen Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	5.00
Winzersekt , Weingut Heinemann, Champagnerverfahren	6.00
Elsäßer Kastanienlikör mit Sekt aufgefüllt	6.50
Schwarzer Hugo – Dunkler Holunderblütensaft mit Sekt, Minze & Soda	7.50

WEINEMPFEHLUNGEN- offen aus der 0,7l Flasche

		0,1l	0,25l	0,75l
2018	Weißburgunder & Chardonnay, Oberrotweiler Hofgarten Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil, Baden	3.75	7.50	21.00
2018	Grauer Burgunder, Burkheimer Feuerberg, VDP.Ortswein Weingut Bercher, VDP, Burkheim, Baden	4.50	8.50	24.00
2016	Spätburgunder «Markgräfler», QbA Weingut Martin Waßmer, Schlaat, Baden	4.50	8.50	24.00
2015	Rioja Reserva, Barrique Baron de Ley, Rioja, Spanien	5.50	9.90	29.00

Bei uns gibt's noch echte Viertele.....

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

*Tradition seit 1725
In siebter Generation*

NATURPARKWIRTE MENU

Gänse Consommé
Gänseklein | Wurzelgemüse

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

Ruhbauernhof
Sorbet | Eis | Früchte

€ 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

Millefeuille von der Schwarzwälder Räucherforelle
Granny Smith | Staudensellerie | Rote Beete | Meerrettich

Feldsalat Creme Süsschen
Entenbrust | Cranberry

Pulpo & Jakobsmuschel sous vide

Rosa gegarter Hirschrücken
Wacholderjus | Kartoffel-Maronen-Püree | Petersilienwurzel

Winterliche Mousse
Marzipan | Rotweibuttereis

5 Gang - bis 20:30 Uhr	€ 65.00
4 Gang (ohne Pulpo)- bis 20:30	€ 55.00
3 Gang (ohne Pulpo & Suppe)	€ 49.00

VORSPEISEN

Winterlicher Salatteller 	7.00
Blattsalate Rohkostsalate Sonnen-Dressing	
Kaiserstühler Feldsalat	9.50
Haselnüsse Kracherle Johannisbeerdressing	
Triologie vom Hokkaido Kürbis 	12.00
Flan Gepickelt Eis	
Millefeuille von der Schwarzwälder Räucherforelle	13.50
Granny Smith Staudensellerie Rote Beete Meerrettich	
*Pulpo Carpaccio	14.50
Salatspitzen Chorizo Emulsion Hausgemachtes Kartoffelbrot	
Vorspeisen Variation	16.00
Feldsalat Creme Süsschen Räucherforelle Kürbis	

SUPPEN

Gänse Consommé 	7.00
Gänseklein Wurzelgemüse	
*Feldsalat Creme Süsschen	9.00
Entenbrust Cranberry	

VEGETARISCH & VEGAN

Schwarzwälder Winter Bowl	16.50
Salat Kürbis Nüsse Kräuterpesto Knoblauchbaguette (<i>vegetarisch</i>)	
Hausgemachte Gnocchi	17.00
Ofenkürbis Pilze Kräuter Sojajoghurt (<i>vegan</i>)	

*= Küchenchef Empfehlung/signature dish

 = Naturparkwirte-Gerichte

FISCH

Schwarzwaldforellenfilets vom Forellenhof Drafehn  22.00
Zitronenmandelbutter | Kirschtomaten | Petersilienkartoffeln

Bitte beachten Sie unser tagesfrisches Fischangebot

FLEISCH, WILD & GEFLÜGEL

Ragout vom heimischen Wild in Spätburgunder geschmort  22.00
Spätzle | Rahmwirsing | Wildpreiselbeeren

Entrecote vom Schwarzwälder Weiderind  24.50
Kräuterbutter | Gemüse | Brägele

*Rosa gegarter Hirschrücken 31.00
Wacholderjus | Kartoffel-Maronen-Püree | Petersilienwurzel

Frische Deutsche Gans 33.00
Orangerjus | Apfelrotkraut | Kartoffelknödel | Maronen

HEIMATGEFÜHLE

Sunnewirt's Fleischküchle  15.90
Brägele | Gemüse | Preiselbeersauce

Panierte Schnitzel vom heimischen Schweinerücken  16.90
Pommes Frites | Blattsalat

Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden niedrigtemperaturgegart  18.50
Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

Kalbsleber  23.00
Äpfel | Schwarzwälder Schinken | Kartoffelpüree | Röstzwiebeln

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