

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
Pinot Noir Rosé Crémant Brut - Winzersekt Rosé Schlossgut Ebringen, Ebringen, Baden	7.00
Aperol Sprizz – Aperol Sekt	7.00
Weinbergpfirsich – Creme de Pêche de Vigne Alsace Sekt	7.00
Lillet Wild Berry – Lillet Rouge, Russian Wild Berry & Beeren	7.50

WEINEMPFEHLUNGEN- offen aus der 0,7l Flasche

	0,1l	0,25l	0,75l
2020 Weissburgunder, Eichstetter Herrenbuck, Kabinett Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden	4.00	7.50	22.00
2020 Fidelius – Weisswein Cuvée Weingut Heger, VDP, Ihringen, Baden	4.50	8.50	24.00
2020 Rosé Spätburgunder «Batzenberg», Kabinett Weingut Heinemann, Scherzingen, Baden	4.50	8.50	24.00
2018 Spätburgunder <Markgräfler> Weingut Martin Wassmer, Schlaat, Baden	4.50	8.50	24.00

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

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

Tomaten Essenz

Ricotta Klößchen | Basilikum

Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden Niedrigtemperatur gegart

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

Sorbet

Hausgemachte Sorbets | Früchte

€ 34.00

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

Nicoise 2.0

Gebratener Thunfisch | Kapern | Bohnen | Rucola | Gebackenes Wachtel Ei | Thunfischeis

Pfifferling Creme Suppe

Pfifferlinge | Croûtons

Hirsch

Rosa gegarter Hirschkalbsrücken | Brombeerjus | Kürbis Plätzchen | Petersilienwurzeln



Sommer

Brombeer Panna Cotta | Weiße Schokoladen Mousse

4 Gang - bis 20:00 € 59.00

3 Gang (ohne Suppe) – bis 20:30 € 54.00

VORSPEISEN

Sommersalat 	9.50
Variation von Blattsalaten Aprikosen Chutney Limetten Dressing Radieschen	
Ziegenkäse 	13.50
Praline vom Ziegenkäse vom Ringlihof Blattsalate Eingelegtes Gemüse	
Carpaccio	15.50
Heimisches Rinderfilet Rucola Parmesan Olivenöl	
Nicoise 2.0 *	17.50
Gebratener Yellow Fin Thunfisch Kapern Grüne Bohnen Rucola Gebackenes Wachtel Ei Mildes Thunfischeis	

SUPPEN

Tomaten Essenz	6.90
Ricotta Klößchen Basilikum	
Pfifferling Creme Suppe 	7.90
Pfifferlinge Croûtons	

VEGAN & VEGETARISCH



Japanische Ramen	15.50
Reisnudeln Shitake Pilze Gemüse Koriander <i>(vegan, glutenfrei und laktosefrei)</i>	
Pfifferlinge à la Creme	18.50
Servietten Knödel Pfifferlinge Kirschtomaten Kräuter <i>(vegetarisch)</i>	

FISCH

Wolfsbarsch	27.00
Filet vom Wolfsbarsch Weißer Tomatenschaum Gebratene Pfifferlinge Rosmarin Kartoffeln	

Bitte beachten Sie unser tagesfrisches Fischangebot


FLEISCH, WILD & GEFLÜGEL

Elsäßer Perlhuhn	21.50
Perlhuhn gegrillt Gemüse Tagliatelle Parmesanschaum	
Iberisches Landschwein	24.50
Iberico Schweinerücken Sous vide Chorizo Schaum Lauchgemüse Speck-Zwiebel-Roulade	
Zwiebelrostbraten 	29.50
Rumpsteak vom heimischen Rind Röstzwiebeln Gemüse Brägele	
Hirsch  *	34.50
Rosa gegarter Hirschkalbsrücken Brombeerjus Kürbis Plätzchen Petersilienwurzeln	

HEIMATGEFÜHLE

Panierte Schnitzel vom heimischen Schweinerücken 	18.50
Pommes Frites Blattsalat	
Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden niedrigtemperaturgegart 	19.50
Bouillonkartoffeln Meerrettichsauce Rote Beete Salat Wildpreiselbeeren	

SALATE

Sommersalat	
Variation von Blattsalaten Radiesle Kerne Croûtons Sonnendressing	
- mit Wolfsbarsch Filets vom Grill	21.00
- mit heimischem Rindersteak und Kräuterbutter 	23.00

*= Küchenchef Empfehlung/signature dish

 = Naturparkwirte-Gerichte

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