

# 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

<b>Champagner-Bratbirne</b> – die Königin der <b>Alkoholfreien</b> Manufaktur Jörg Geiger, Edition Gold, Schlat	5.50
<b>Winzersekt Brut</b> - Weisser Burgunder Sekt vom Weingut Heinemann, Baden	6.50
<b>Lillet Wild Berry</b> – Lillet Blanc, Russian Wild Berry & Erdbeeren	6.90
<b>Aperol Sprizz</b> – Aperol   Sekt	6.90
<b>Hugo</b> – Holunderblütensaft   Sekt   Minze   Soda	7.50

## WEINEMPFEHLUNGEN- offen aus der 0,7l Flasche

		0,1l	0,25l	0,75l
2019	Weissburgunder Kabinett Weingut von Gleichenstein, Oberbergen, Baden	4.00	7.50	22.00
2018	Riesling VDP.Ortswein Weingut Prinz Salm, VDP, Wallhausen, Rheingau	4.50	8.90	26.00
2019	Rosé «Clarette» Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz	4.50	8.50	25.00
2017	Spätburgunder <Markgräfler> Weingut Martin Wassmer, Schlaat, Baden	4.50	8.50	24.00

### **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 nationale und internationale Winzer und eine weitere Auswahl an offenen Weinen

## NATURPARKWIRTE MENU

### Spargel Creme Suppe

Spargelstücke | Croûtons

### Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden niedrigtemperatur gegart

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

### Sorbet

Hausgemachte Sorbets | 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

### Jakobsmuscheln & Riesengarnelen

Zitronengras Sud | Grüner Spargel | Edamame | Kokosschaum

### Tafelspitzbrühe

Kräuterflädle | Gemüsestreifen

### Heimisches Rind

Rib Eye Steak vom Grill | Kartoffel Gemüse Gröstl | Café de Paris Sauce



### Frühling

Buttermilch Mousse | Kaiserstühler Erdbeeren

4 Gang - bis 19:00 € 55.00

3 Gang (ohne Suppe) – bis 19:30 € 48.00

## VORSPEISEN

<b>Frühlingsalat</b> 	9.50
Ziegenkäse vom Ringlihof   Blattsalate   Rhabarber Chutney   Kerne	
<b>Markgräfler Spargel</b> 	12.50
Variation vom Markgräfler Spargel   Gebackenes Wachtel Ei	
<b>Carpaccio</b>	14.90
Heimisches Rinderfilet   Rucola   Olivenöl   Parmesan	
<b>Jakobsmuscheln &amp; Riesengarnelen</b> *	16.90
Zitronengras Sud   Grüner Spargel   Edamame   Kokosschaum	

## SUPPEN

<b>Tafelspitzbrühe</b>	6.00
Kräuterflädle   Gemüsestreifen	
<b>Spargel Creme Suppe</b> 	7.00
Spargelstücke   Croûtons	

## VEGAN


<b>Vegi Bowl</b>	17.50
Quinoa   Spinat   Mandeln   getrocknete Aprikosen   Mandelschaum <i>(vegan, laktosefrei und glutenfrei)</i>	

## FISCH


<b>Atlantik Dorade</b>	26.00
Filet von der Dorade   Kerbel Gnocchi   gegrillter grüner & weißer Spargel   Safran Schaumsauce	

***Bitte beachten Sie unser tagesfrisches Fischangebot***

## FLEISCH & GEFLÜGEL

<b>Maishähnchen aus dem Elsass</b>	19.50
Brüstle vom Maishähnchen   Spargel Risotto   Blattspinat   Sauce Hollandaise	
<b>Lamm</b>	23.50
Lamm Curry   Gebratene Polenta   Edamame	
<b>Heimisches Rind</b>  *	28.50
Rib Eye Steak vom Grill   Kartoffel Gemüse Gröstl   Café de Paris Sauce	

## FRISCHER MARKGRÄFLER SPARGEL

<b>Spargel</b> (ca. 500g Rohgewicht) 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 Zanderfilet vom Grill	9.50

## HEIMATGEFÜHLE

<b>Panierte Schnitzel vom heimischen Schweinerücken</b> 	17.50
Pommes Frites   Blattsalat	
<b>Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden niedrigtemperaturgegart</b> 	18.90
Bouillonkartoffeln   Meerrettichsauce   Rote Beete Salat   Wildpreiselbeeren	

\*= 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