



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

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

	0,1l	0,25l	0,75l
2018 Ihringer Fohrenberg Weißwein Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder Weingut Glatt, Ihringen, Baden	3.80	7.00	20.00
2019 Grauburgunder VDP.Ortswein Weingut Konrad Salwey, VDP, Oberrotweil, Baden	4.30	8.50	25.00
2018 Riesling VDP.Ortswein Weingut Prinz Salm, VDP, Wallhausen, Rheingau	4.50	8.90	26.00
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*

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**

### **Kürbis Creme Suppe**

Geröstete Kerne | Steirisches Kernöl

### **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**

Hummersud | Grüner Spargel | Karotten Vanille Püree

### **Wild Consommé**

Pistazien Pilz Crêpe | Wurzelgemüse | Madeira

### **Heimisches Rind**

Rinderfilet Sous Vide | Steinpilze | Schupfnudeln | Herbstgemüse



### **Herbstfrüchte**

Zwetschgen Sorbet | Quitten Gelee | Birnen | Nusskuchen Crumble


4 Gang - bis 20:00 € 59.00

3 Gang (ohne Suppe) € 52.00

## VORSPEISEN

<b>Herbstsalat</b> 	8.50
Blattsalate   eingelegte Waldpilze   Geröstete Kerne   Kürbis Dressing	
<b>Ziegenkäse vom Ringlihof</b> 	11.50
Ziegenkäse Praline   Kräuter   Zwetschgen   Kürbis Dressing	
<b>Vitello Tonnato</b>	14.50
Heimisches Kalb   Thunfischcreme   Gebackene Kapern   Croûtons   Kresse	
<b>Jakobsmuscheln</b> *	17.50
Hummersud   Grüner Spargel   Karotten Vanille Püree	

## SUPPEN

<b>Kürbis Creme Suppe</b> 	6.00
Geröstete Kerne   Steirisches Kernöl	
<b>Wild Consommé</b> *	8.50
Pistazien Pilz Crêpe   Wurzelgemüse   Madeira	

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>Süßkartoffel &amp; Kürbis Curry</b>	17.00
Kokos Sud   Basmati Reis <i>(vegan, laktosefrei und glutenfrei)</i>	
<b>Steinpilze</b>	21.50
Hausgemachter Steinpilz Polenta Strudel   Blattspinat   Trüffel Velouté <i>(vegetarisch)</i>	

\*= Küchenchef Empfehlung/signature dish

 = Naturparkwirte-Gerichte

## FISCH

**Waller** 26.00  
Filet vom Waller | Geräuchertes Kartoffelpüree | Lauch Ragout | milder Speckschaum


*Bitte beachten Sie unser tagesfrisches Fischangebot*

## FLEISCH & GEFLÜGEL


**Ente** 22.00  
Confit von der Barbarie Flugentenkeule | Kartoffelrösti | geschmorter Ofenkürbis

**Kalb** 24.50  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz | Pommery Senfsauce | Rübchen Gemüse | Mandelbällchen

**Hirsch** 29.50  
Hirschrücken Sous Vide | Cranberry Jus | Spitzkohl | Haselnuss Spätzle

**Heimisches Rind**  \* 34.50  
Rinderfilet Sous Vide | Steinpilze | Schupfnudeln | Herbstgemüse

## HEIMATGEFÜHLE

**Leberle**  15.50  
Geschnetzelte Rinderleber geröstet | Brägele

**Sunnewirt's Fleischküchle**  15.90  
Herbstsalat | 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