

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 Blanc, Russian Wild Berry & Erdbeeren	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
2019 Fidelius – Weisswein Cuvée Weingut Heger, VDP, Ihringen, Baden	4.20	8.00	23.00
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 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

€ 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

Nicoise 2.0

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

Pfifferling Creme Suppe

Pfifferlinge | Croûtons

Reh



Rosa gegartes Rehnüssl | Pfeffer Kirschen |
Gebratene Pfifferling Plätzchen | Mangoldgemüse

Sommer

Buttermilch Mousse | Frische Erdbeeren

4 Gang - bis 20:00 € 55.00
3 Gang (ohne Suppe) – bis 20:30 € 48.00

VORSPEISEN

Sommersalat 	9.50
Variation von Blattsalaten Aprikosen Chutney Limetten Dressing Radieschen	
Gebackener Ziegenkäse 	12.50
Ziegenkäse vom Ringlihof Blattsalate Eingelegte Feigen Pinienkerne	
Carpaccio	15.00
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	6.50
Ricotta Klößchen Basilikum	
Pfifferling Creme Suppe 	7.50
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

Felchen	26.00
Filet vom Felchen Weißer Tomatenschaum Gebratene Pfifferlinge Rosmarin Kartoffeln	

Bitte beachten Sie unser tagesfrisches Fischangebot


FLEISCH, WILD & GEFLÜGEL

Perlhuhn	19.50
Perlhuhn gegrillt Gemüse Tagliatelle Parmesanschaum	
Schweinefilet 	22.50
Gegrilltes Schweinefilet Pfifferling Rahm Gartengemüse Spätzle	
Heimisches Rind 	28.50
Rib Eye Steak vom Grill Kartoffel Gemüse Gröstl Café de Paris Sauce	
Reh  *	32.50
Rosa gegartes Rehnüssl Pfeffer Kirschen Gebratene Pfifferling Plätzchen Mangoldgemüse	

HEIMATGEFÜHLE

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

SALATE

Sommersalat	
Variation von Blattsalaten Radiesle Kerne Croûtons Sonnendressing	
- mit Felchen Filets vom Grill	21.00
- mit heimischem Rib Eye Steak und Café de Paris Butter 	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