



# HERZLICH WILLKOMMEN

## 300 JAHRE SONNE

Dieses Jahr feiern wir 300-jähriges Jubiläum. An der Fassade prangt ein Stein mit der Aufschrift 1725. Voller Stolz leben wir diese Tradition in siebter Generation!

Danke, dass Sie uns auf dieser Reise begleiten.

## GUIDE MICHELIN



Nach einigen Jahren Pause sind wir seit diesem Herbst wieder im Michelin aufgeführt – ein Erfolg, der uns sehr mit Stolz erfüllt. Ein Erfolg von unserem Küchenchef Michael Embacher & Team. Danke an Michael, Danijel, Dominik, Magga, Kushi, Lukas & Manu.

## GANSWOCHEN – *unbedingt reservieren*

Vom 7. Bis 30. November laden wir Sie zu unseren Ganswochen ein: ofenfrische, knusprige Gans aus Freilandhaltung, köstlich zubereitet. Selbstverständlich bleibt auch unsere reguläre Speisekarte bestehen. Da wir nur frische Deutsche Gänse verwenden ist die Verfügbarkeit nur mit Vorbestellung garantiert.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
Ihre Familie Rombach

***Tradition seit 1725 - In siebter Generation***



## HERBSTAROMA

### **Leicht gebeizter Gewürzlachs**

Kürbiscreme | Safran | Physalis

### **Vitello Tartufo**

Kalb | schwarzer Trüffel | Knollensellerie | fermentierte Schalotte

### **Gegrillte Rotgarnelen**

Cafe de Paris Ravioli | Milde Knoblauchveloute

### **Barbarie Entenbrust**

Linsendal | Limettenjoghurt | wilder Brokkoli | konfierte Keule

### **Haselnuss Tiramisu**

Espresso Eiscreme

5 Gang - bis 19.45 € 95.00

4 Gang (ohne Vitello oder Rotgarnele) - bis 20:00 € 75.00

3 Gang (ohne Vitello und Rotgarnele) – bis 20:30 € 55.00

## NATURPARKWIRTEMENU

### **Hokkaido Kürbiscremesuppe**

Thai Curry Aromen | Cashewkerne | Koriander

### **Badisches Ochsenfleisch**

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren


### **Crème Brûlée**

Weisse Schokolade | Cassissorbet

€ 45

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.

## VORSPEISEN

<b>Kaiserstühler Feldsalat</b>	12
Himbeerdressing   Speck   Croutons	
<b>Rote Beete Variation</b> 	15
Brombeere   roter Chicorée   Ziegenfrischkäse vom Ringlihof	
<b>Leicht gebeizter Gewürzlachs</b>	19
Kürbiscreme   Safran   Physalis	
<b>Vitello Tartufo</b>	22
Kalb   schwarzer Trüffel   Knollensellerie   fermentierte Schalotte	

## ZWISCHENGÄNGE

<b>Hokkaido Kürbiscremesuppe</b>	10
Thai Curry Aromen   Cashewkerne   Koriander	
<b>Gegrillte Rotgarnelen</b>	25
Café de Paris Ravioli   Milde Knoblauchveloute	

## VEGETARISCH | VEGAN

<b>Trüffel Carbonara</b>	29
Hausgemachte Tagliarini   Parmesan   schwarzer Trüffel	
<b>Gegrillte Austernpilze</b> (vegan)	24
Schwarzwurzel   Seidentofu   Miso-Waldpilz-Essenz   Reis	

*Unsere Küche empfiehlt: Jedes Gericht ist sorgfältig  
komponiert – wir bitten daher, von Änderungen abzusehen*

## HAUPTGÄNGE

<b>Badisches Ochsenfleisch</b> 	27
Bouillonkartoffeln   Meerrettichsauce   Rote Beete Salat   Wildpreiselbeeren	
<b>Rehragout</b> 	32
Brombeerschaum   Apfelrotkraut   hausgemachte Spätzle	
<b>Barbarie Entenbrust</b>	34
Linsendal   Limettenjoghurt   wilder Brokkoli   konfierte Keule	
<b>Rinderbäckle „Boeuf Bourguignon“</b> 	36
Speck   Champignon   Perlzwiebel   Karotte   Kartoffelmousseline	
<b>Seeteufelmedaillon</b>	38
Zitronenkonfit   Fenchel   Paella Risotto	
<b>Dry Aged Rumpsteak von der Dreisamtäler Färse</b> 	39
Selleriecreme   eingelegte rote Zwiebel   Trüffel Fries	

## FRISCHE DEUTSCHE GANS AUS FREILANDHALTUNG Knusprig aus dem Ofen - 07. bis 30. November 2025

<b>Brust und Keule von der Oldenburger Gans</b>	45
Rotkraut   geschmelzte Kartoffel-Maronen-Knödel   Bratapfel Chutney   Gänse Jus	

*Da wir nur frische deutsche Gänse verwenden, und diese tagesfrisch im Ofen braten, können wir die Verfügbarkeit nur garantieren wenn vorbestellt wurde.*

<b>Weinempfehlung zur Gans</b>	0,1l	0,25l	0,75l
<b>Weingut von der Mark</b>   Merlot aus Bad Bellingen	6	12	33

## APERITIF

<b>Hausgemachte Apfel – Zimt – Limonade</b> – mit Zitrone & Nelke	6.50
<b>Hausgemachte Ingwer – Zitronen – Honig Limonade</b> – in kalt oder heiß	6.50
<b>Manufaktur Geiger</b> alkoholfrei - Herbstbirne   Kamille   Linde	6.90
<b>Winzersekt</b> alkoholfrei – Blanc de Blanc   Weingut Zotz   Neustadt	7.00
<b>Winzersekt Brut</b> - Weißburgunder Sekt   Weingut Heinemann   Baden	7.50
<b>Pinot Noir Rosé</b> – Rosé Cremant   Schloßgut Ebringen   Baden	7.90
<b>Quitten Hugo</b> – Holunderblüte & Quitte   Abgeflämmt Rosmarin	8.50
<b>Dialetto Spritz</b> – Bitterorangenlikör   Gewürze   Sekt   Soda   Grapefruit MUNDART APERITIVO aus dem Kaiserstuhl	8.90
<b>Dunkler Trauben Tonic Spritz</b> – Traube   Gin   Tonic   Rosmarin & Orange	9.00

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

2023	<b>Weißer Burgunder</b>   QbA Weingut Heinemann   Scherzingen	4.50	9.00	27.00
2024	<b>Grauer Burgunder</b>   alkoholfrei Weingut Zotz   Neustadt	4.50	9.00	27.00
2024	<b>Grauer Burgunder</b>   vom Löss   QbA Weingut Landerer   Vogtsburg - Oberrotweil	4.70	9.50	28.00
2023	<b>Chardonnay</b>   ***   trocken Weingut Schneider   Endingen am Kaiserstuhl	6.20	12.50	36.00
2024	<b>Riesling</b>   Chara   *** Weingut Alexander Laible   Durbach	6.00	12.00	36.00
2020	<b>Spätburgunder</b>   Burkheimer Ortswein   VDP Weingut Bercher   Burkheim	5.50	11.00	30.00
2023	<b>Tempranillo</b>   Finca Resalso Bodegas Emilio Moro   Ribera Del Duero   Spanien	5.50	9.50	28.00
2022	<b>Cabernet Sauvignon &amp; Syrah</b>   Montes Twins Weingut Aurelio Montes   Valle de Colchagua   Chile	5.50	11.00	32.00

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

## Auswahl unserer Lieferanten

### **FISCH**

Forellen vom Drafehn, Seelbach \* Südfisch, Freiburg \* Deutsche See, Freiburg

### **FLEISCH**

Metzgerei Föhrenbacher, Kirchzarten \* Team Cuisine \* Heimische Bauern

### **OBST & GEMÜSE**

Otmar Gerber, Forchheim \* Spargelhof Sehringer, Mengen \* Familie Bühler, Vörstetten

### **MILCH & SAHNE**

Schwarzwald Milch, Freiburg

### **KÄSE & NUDELN**

Ringlihof, Horben \* Schwendenhof, Lenzkirch \* Buchholzer Nudeln, Waldkirch

### **KARTOFFELN**

Otmar Gerber, Forchheim

### **EIS**

Eigene Herstellung

### **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

***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.***