



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, Daniela, 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 | konfettierte 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

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

ZWISCHENGÄNGE

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

VEGETARISCH | VEGAN

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

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

HAUPTGÄNGE

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

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

Brust und Keule von der Oldenburger Gans	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.

Weinempfehlung zur Gans 0,1l 0,25l 0,75l

Weingut von der Mark | Merlot aus Bad Bellingen 6 12 33

APERITIF

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

WEINEMPFEHLUNGEN - offen aus der 0,7l Flasche

2023	Weißer Burgunder QbA Weingut Heinemann Scherzingen	4.50	9.00	27.00
2024	Grauer Burgunder alkoholfrei Weingut Zotz Neustadt	4.50	9.00	27.00
2024	Grauer Burgunder vom Löss QbA Weingut Landerer Vogtsburg - Oberrotweil	4.70	9.50	28.00
2023	Chardonnay *** trocken Weingut Schneider Endingen am Kaiserstuhl	6.20	12.50	36.00
2024	Riesling Chara *** Weingut Alexander Laible Durbach	6.00	12.00	36.00
2020	Spätburgunder Burkheimer Ortswein VDP Weingut Bercher Burkheim	5.50	11.00	30.00
2023	Tempranillo Finca Resalso Bodegas Emilio Moro Ribera Del Duero Spanien	5.50	9.50	28.00
2022	Cabernet Sauvignon & Syrah 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 Drafeln, 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.