



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! Freuen Sie sich auf schöne Überraschungen, Feiern und Aktionen in diesem Jahr.

Salli Michael

Wir freuen uns, Michael Embacher als neuen Küchenchef begrüßen zu dürfen. Geboren und ausgebildet im Schwarzwald kehrte er nach vielen erfolgreichen Jahren im Ausland zurück in die Heimat. Freuen Sie sich auf die regionalen und mediterran angehauchten Gerichte, die er und sein Team in liebevoller Handarbeit herstellen.

Unser Traditionshaus von 1725 verbindet Schwarzwälder Gemütlichkeit und badische Kulinarik mit zeitgemäßem Genuß.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
Ihre Familie Rombach

Tradition seit 1725 - In siebter Generation



SUMMERVIBES

Zander

Ceviche | Passionsfrucht | Thai Basilikum | Chili Mayonnaise

Eingelegte Oxsenherztomate

Zitronengras | Wassermelone | Stracciatella di Burrata

Bouillabaisse Ravioli

Geräucherte Paprikacreme | Krustentier Espuma

Iberico

Pluma | Guacamole | Kartoffel -Jalapeño Krokette

Basilikum Semifreddo

Ganache von weißer Schokolade | Himbeere

5 Gang - bis 19.45 € 99.00

4 Gang (ohne Oxsenherztomate oder Ravioli) - bis 20:00 € 75.00

3 Gang (ohne Oxsenherztomate und Ravioli) – bis 20:30 € 59.00

NATURPARKWIRTEMENU

Tomaten Essenz

Ricotta Klößchen | Dörraprikose | Olivenöl

Badisches Ochsenfleisch

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

Oder

Schwarzwälder Schweinefilet

Pfifferlinge | Aprikosensalsa | Hausgemachte Spätzle

Crème Brûlée

Joghurt | Erdbeersorbet

€ 46

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

Caesar Salad 	13
Romana und Radicchio Salat Cesar Dressing Parmesan Radieschen Kirschtomaten Croûtons	
mit Maispoulardenbrust	+8
Eingelegte Oxsenherztomate	15
Zitronengras Wassermelone Stracciatella di Burrata	
Zander	20
Ceviche Passionsfrucht Thai Basilikum Chili Mayonnaise	
Rinder Carpaccio	19
Schalottenkonfit Parmesan Rucola	
Rinder Carpaccio „Rossini“	28
Gebratene Foie Gras Schalottenkonfit Sommer Trüffel	

ZWISCHENGÄNGE

Tomaten Essenz	10
Ricotta Klößchen Dörraprikose Olivenöl	
Bouillabaisse Ravioli	25
Geräucherte Paprikacreme Krustentier Espuma	

VEGETARISCH | VEGAN

Lauwarm marinierte Aubergine - <i>Vegan</i>	22
Guacamole junger Spinat Hausgebackenes Focaccia	
Pfifferlinge - <i>Vegetarisch</i>	26
Cremiges Risotto Aprikosensalsa Salbei	

HAUPTGÄNGE

Lammhüfte	34
Serranoschinken Artischocken-Bohnen-Ragout karamellisiertes Risotto	
Brasato 	36
Geschmorte Rinderschulter Gremolata Pesto Blattspinat cremige Trüffelpolenta	
Iberico	38
Pluma Guacamole Kartoffel -Jalapeño - Krokette	
Wolfsbarschilet	39
Peperonata Hausgebackenes Focaccia Aioli von fermentiertem Knoblauch	

HEIMATGEFÜHLE

Hausgemachte Maultaschen 	26
Kalbfleischfüllung Schwarzwälder Schinken Kartoffelsalat	
Badisches Ochsenfleisch 	27
Bouillonkartoffeln Meerrettichsauce Rote Beete Salat Wildpreiselbeeren	
Schwarzwälder Schweinefilet 	28
Pfifferlinge Aprikosensalsa Hausgemachte Spätzle	

 = Naturparkwirte-Gerichte

Liebe Gäste, bei Umbestellungen behalten wir uns vor € 2,50 zu berechnen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis

APERITIF

Manufaktur Geiger alkoholfrei - Johannisbeere | Sauerkirsche | Holunder 6.90

Winzersekt Brut - Weißburgunder Sekt | Weingut Heinemann | Baden 7.50

Pinot Noir Rosé – Rosé Cremant | Schloßgut Ebringen | Baden 7.90

Quitten Hugo – Holunderblütensirup & Quitte | Sekt | Soda | Rosmarin 8.50

MUNDART Aperitivo aus dem Kaiserstuhl

Dialetto Tonic alkoholfrei - Grapefruit | Himbeere | Zitrone | Tonic Water 8.50

Dialetto Spritz – Bitterorangenlikör | Gewürze | Sekt | Soda | Grapefruit 8.90

WEINEMPFEHLUNGEN - offen aus der 0,7l Flasche

		0,1l	0,25l	0,75l
2023	Weißer Burgunder QbA Weingut Kiefer Eichstetten	4.20	8.40	25.00
2023	Weißburgunder & Chardonnay QbA Weingut Gleichenstein Oberrotweil	4.50	9.00	27.00
2023	Grauer Burgunder Herrenstück QbA Weingut Holger Koch Bickensohl	5.50	11.00	33.00
2020	Spätburgunder QbA Weingut Bercher Burkheim	5.00	9.50	29.00
2022	Primitivo Salento Vinosia Orus Apulien Italien	4.80	9.30	28.00
2022	Cabernet Sauvignon & Syrah Montes Twins Weingut Aurelio Montes Valle de Colchagua Chile	5.00	9.80	29.00

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

Auf unserer Weinkarte finden Sie eine schöne Auswahl an Weinen aus dem Kaiserstuhl, dem Markgräfler Land und vom Tuniberg. Zudem finden Sie dort nationale und internationale Weingüter sowie eine weitere Auswahl an offenen Weinen

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.***