

WILLKOMMEN

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

Naturpark Wirte

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.

Krimi Lesung am 26. April 2024

„Das letzte Gericht“ mit Andreas Breidert
Lesung, 4-Gänge Menü und Aperio € 75,00

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
Ihre Familie Rombach

Tradition seit 1725 - In siebter Generation

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittags 12-14 Uhr - Dienstag, Mittwoch, Donnerstag & Sonntag

Abends täglich 18-21 Uhr (letzte Bestellung 20:45)

Das Restaurant schließt um 23 Uhr, Freitag und Samstag um 24 Uhr



APERITIF

Frühlingszauber <i>alkoholfrei</i> Erdbeere Holunder Waldmeister Manufaktur Geiger	6.90
Winzersekt Brut - Weißburgunder Sekt Weingut Heinemann Scherzingen	7.50
Pinot Noir Rosé – Rosé Cremant Schloßgut Ebringen Baden	7.90
Rhabarber Hugo – Holunderblüte Rhabarbersaft & Kompott Sekt Soda Minze	8.50
Dialetto Spritz – Bitterorangenlikör Gewürze Sekt Soda Grapefruit MUNDART Aperitivo aus dem Kaiserstuhl	8.90

WEINEMPFEHLUNGEN- offen aus der 0,7l Flasche

	0,1l	0,25l	0,75l
2022 Weißer Burgunder Batzenberg Kabinett Weingut Heinemann Scherzingen	4.40	8.50	26.00
2023 Grauer Burgunder Fasskollektion QbA Weingut Räßle Oberrotweil	4.50	9.00	27.00
2022 Riesling Drache QbA Weingut Von Winning Deidesheim	4.50	9.00	27.00
2022 Rosé vom Spätburgunder QbA Weingut Heinemann Scherzingen	4.40	8.50	26.00
2021 Spätburgunder QbA Weingut Martin Waßmer Bad Krozingen	4.50	9.00	27.00
2022 Tempranillo Finca Resalso Bodegas Emilio Moro Ribera Del Duero Spanien	5.00	9.50	28.00
2020 Syrah, Grenache & Mourvedre Cotes du Rhone Weingut Guigal Nordrhone	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

NATURPARK MENU

Spargel

Cremesuppe vom Markgräfler Spargel | Spargel Cordon Bleu

Badisches Ochsenfleisch

Tafelspitz | Bouillonkartoffel | Meerrettichsoße | rote Beete | Preiselbeeren

Limone

Limonen Parfait | Mousse | Crumble

€ 43

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.

SONNEN MENÜ

Ziegenfrischkäse vom Ringlihof

Zweierlei vom Ziegenfrischkäse | Wildkräuter | Rhabarber

Geflügel

Klare Geflügelessenz | Kerbelklösschen | Gemüsejulienne

Iberico

Rücken vom Ibericoschwein | gebratener grüner Spargel | Kartoffel-Speck Roulade

Rhabarber

Rhabarber Creme Brûlée | Hausgemachtes Joghurt Eis

4 Gang - bis 20:00 € 69

3 Gang (ohne Suppe) – bis 20:30 € 59

3 Gang (ohne Ziegenkäse) – bis 20:30 € 55

VORSPEISEN

Frühlings Bowl 	10
Blattsalate Gemüsesalate Kerne Kracherle Kresse Sonnendressing	
Spargel	15
Lauwarmer Spargelsalat gebackenes Landei Kerbel	
Ziegenfrischkäse vom Ringlihof	16
Zweierlei vom Ziegenfrischkäse Rhabarber Bärlauch	
Sardinen	16
Gebackene gefüllte Sardinen Aioli Oliven Paprika grüner Spargel Bauernbrot	
Lamm	17
Lammfilet im Brotmantel Schwarzer Knoblauch Tomatenmouse Wildkräuter	

SUPPEN

Geflügel	10
Klare Geflügelessenz Kerbelklößchen Gemüse Julienne	
Spargel	11
Cremesuppe vom Markgräfler Spargel Spargel Cordon Bleu	

VEGETARISCH

Frühlings Ramen	22
Reisnudeln Tofu Gemüse Shiitake Pilze Koriander Ei	
Spargelauflauf	26
Überbackener Spargel Blattspinat Pilze Kirschtomaten Blattsalate	

 = Naturparkwirte-Gerichte

*Liebe Gäste, bei Umbestellungen berechnen wir € 2,50.
Vielen Dank für Ihr Verständnis*

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.

FISCH

Hummer	34
Hausgemachte Hummerravioli Blattspinat Krustentierschaum	
Norwegischer Lachs	38
Filet vom norwegischen Lachs asiatisches Gemüse Gnocchi	

FLEISCH & WILD

Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden niedrigtemperaturgegart 	26
Tafelspitz Bouillonkartoffeln Meerrettichsoße Rote Beete Wildpreiselbeeren	
Dreisamtäler Cordon Bleu 	29
Naturpark Schweinerücken Bergkäse vom Melcherhof Kirchzartener Kochschinken Marktgemüse Brägele	
Heimisches Kalb	32
Kalbsnierle in Senfsauce Marktgemüse Pommes Macaire	
Elsäßer Perlhuhn	33
Perlhuhnbrust vom Grill Spargel Risotto Gemüse Sugo	
Kaninchen	34
Geschmortes Kaninchenragout Wurzelgemüse gebratene Polenta	
Iberico	35
Rücken vom Iberico Schwein gebratener grüner Spargel Kartoffel-Speck-Roulade	
Rind	39
Rinderfilet Kirschtomate Rucola Parmesan Rosmarinkartoffel	

SPARGEL

Frischer Spargel aus dem Markgräfler Land von Kurt Sehringer

Spargel mit Sauce Hollandaise und Kratzete oder zerlassener Butter und Kartoffeln 	29
Dazu wahlweise mit gemischtem Schinken	8
mit paniertem Schweineschnitzel	9

Unserer Weinempfehlung zum Markgräfler Spargel	0,1l	0,25l	0.75l
Ziereisen Heugumber Gutedel Efringen-Kirchen Markgräflerland	4.50	9.00	26.00

Auswahl unserer Lieferanten

FISCH

Forellen vom Forellenhof Drafehn, Seelbach * Team Cuisine Willstädt * Deutsche See, Freiburg

FLEISCH

Altevogtshof, Vörlinsbach, Oberried * Metzgerei Föhrenbacher, Kirchzarten
Metzgerei Lehmann, Merzhausen

OBST & GEMÜSE

Otmar Gerber, Forchheim * Spargelhof Sehringer, Mengen * Rüdiger Nehls, Vörstetten

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