



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

Herbstliche Blattsalate	13
Karamellisierte Birne Blauschimmel geröstete Macadamianüsse	
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	

HAUPTGÄNGE

Barbarie Entebrust	34
Linsendal Limettenjoghurt wilder Brokkoli konfierte Keule	
Seeteufelmedaillon	38
Zitronenkonfit Fenchel Paella Risotto	
Roastbeef von der Dreisamtäler Färse 	39
Geschmorte Zwiebeln Kürbis Tempura Estragon Aioli	
Hirschrücken	40
Preiselbeer-Thymian Jus Apfelrotkraut geschmelzte Schupfnudel	

HEIMATGEFÜHLE

Badisches Ochsenfleisch 	27
Bouillonkartoffeln Meerrettichsauce Rote Beete Salat Wildpreiselbeeren	
Rehragout 	32
Brombeerschäum Apfelrotkraut hausgemachte Spätzle	
Geschmortes Rinderbäckle 	36
Rahmlauch Röstzwiebeln Nussbutter-Kartoffelmousseline	

 = Naturparkwirte-Gerichte

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