



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



FRÜHLINGSERWACHEN

Thunfisch

Sashimi | Sesammarinade | Yuzu | gegrillter grüner Spargel

Foie Gras

Gebratene Gänseleber | Rhabarber | Brioche

Cafe de Paris Ravioli

Jakobsmuschel | Hummerschaum

Lamm

Rosa gebratene Hüfte | Peperonata | Fregola Sarda | Bärlauchpesto

Cheesecakecreme

Kokosnuss Sorbet | Mango-Passionsfrucht Ragout

5 Gang - bis 19.45	€ 99.00
4 Gang – (ohne Foie Gras oder Ravioli) bis 20:00	€ 79.00
3 Gang (ohne Foie Gras und Ravioli) – bis 20:30	€ 59.00

NATURPARKWIRTEMENU

Badischer Spargel

Spargelcremesuppe | Frühlingszwiebel | Radieschen

Badisches Ochsenfleisch

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

Rhabarbercrumble

Rhabarberstreusel | Hausgemachtes Vanilleeis

€ 48

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

Blattsalate

Ziegenfrischkäse vom Ringlihof | Walnuss | Feige | Himbeerdressing 13

Marinierter Spargel

Mango Salsa | Eingelegte rote Zwiebel | Romanasalat 16

Thunfisch

Sashimi | Sesammarinade | Yuzu | gegrillter grüner Spargel 20

Foie Gras

Gebratene Gänseleber | Rhabarber | Brioche 25

ZWISCHENGÄNGE

Badischer Spargel

Spargelcremesuppe | Frühlingszwiebel | Radieschen 10

Café de Paris Ravioli

Jakobsmuschel | Hummerschaum 26

VEGETARISCH / VEGAN

Ricotta Gnocchi

Marinierte Gurke | Edamame | Kirschtomaten 26

Hausgebackenes Focaccia

Olive-Tomaten Tapenade | Feigen | marinierter Rucola | Burrata 29

Vegan - ohne Burrata 22

HAUPTGÄNGE

Lamm

Rosa gebratene Hüfte | Peperonata | Fregola Sarda | Bärlauchpesto 34

Barbarie Ente

Brust und Keule | Thaicurry Espuma | Süsskartoffel | wilder Brokkoli | Cashewkerne 36

Heimisches Kalb

Ribeye Steak | grüner Spargel | Blumenkohl Tempura | Trüffelmayonnaise 37

Entrecote Double von der Dreisamtäler Färse (für 2 Personen)

Weißer Spargel | Rosmarinkartoffeln | Coleslaw | Sauce Bearnaise 39 p.P.

Seeteufel

Sauce Rouille | Pinienkernspinat | Krustentier Risotto 39

HEIMATGEFÜHLE

Badischer Stangenspargel

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter | Drillinge oder Kratzete 29

mit gemischtem Schinken 

+ 9

mit Schweineschnitzel 

+10

mit Kalbs Ribeye 

+16

In den ersten Wochen (bis Ostern) kann es aufgrund der anfangs sehr hohen Kosten für Spargel eine Aufschlag von € 3 pro Portion geben

Hausgemachte Maultaschen

Kalbfleischfüllung | Schwarzwälder Schinken | Kartoffelsalat 26

Badisches Ochsenfleisch

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren 27

 = 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 Viertele - 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.***