



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

oder

Hausgemachte Maultaschen

Kalbfleischfüllung | Schwarzwälder Schinken | Kartoffelsalat

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 | Feigen | 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

Olivens-Tomaten Tapenade | Feigen | marinierter Rucola | Burrata

25

Vegan - ohne Burrata

20

HAUPTGÄNGE

Lamm	34
Rosa gebratene Hüfte Peperonata Fregola Sarda Bärlauchpesto	
Barbarie Ente 	36
Brust und Keule Thaicurry Espuma Süsskartoffel wilder Brokkoli Cashewkerne	
Heimisches Kalb 	37
Ribeye Steak grüner Spargel Blumenkohl Tempura Trüffelmayonnaise	
Entrecote Double von der Dreisamtäler Färse (für 2 Personen) 	39 p.P.
Weißer Spargel Rosmarinkartoffeln Coleslaw Sauce Bearnaise	
Seeteufel	39
Sauce Rouille Pinienkernspinat Krustentier Risotto	

HEIMATGEFÜHLE

Badischer Stangenspargel aus dem Markgräfler Land von Kurt Sehringer 	29
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter Drillinge oder Kratzete	
mit gemischtem Schinken 	+ 9
mit Schweineschnitzel 	+10
mit Kalbs Ribeye 	+16
Hausgemachte Maultaschen 	26
Kalbfleischfüllung Schwarzwälder Schinken Kartoffelsalat	
Badisches Ochsenfleisch 	27
Bouillonkartoffeln Meerrettichsauce Rote Beete Salat Wildpreiselbeeren	

WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL 0,25l

Auxerrois Spätlese Weingut Schneider Endingen am Kaiserstuhl	10
---	----

 = Naturparkwirte-Gerichte

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

Vielen Dank für Ihr Verständnis

APERITIF

Manufaktur Geiger <i>alkoholfrei</i> - Birnentraum Gelbmöstler Nägelesbirne	6.90
Winzersekt Brut - Weißburgunder Sekt Weingut Heinemann Baden	7.50
Pinot Noir Rosé – Rosé Cremant Schloßgut Ebringen Baden	7.90
Rhabarber Hugo – Holunderblüte Sekt Soda Rhabarbersaft & Kompott	8.50
Rhabarber Limo <i>hausgemacht</i> - Rhabarber Zitrone Minze Soda	6.50

MUNDART Aperitivo aus dem Kaiserstuhl

Dialetto Tonic <i>alkoholfrei</i> - 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	Sauvignon Blanc Cuvée QbA Weingut Heger Ihringen	4.20	8.50	26.00
2023	Weißer Burgunder QbA Weingut Heinemann Scherzingen	4.20	8.50	26.00
2022	Grauer Burgunder QbA Weingut Karl Johner Vogtsburg - Bischoffingen	5.00	9.50	29.00
2023	Rosé vom Spätburgunder QbA Weingut Heinemann Scherzingen	4.20	8.50	26.00
2022	Rosé Grenache, Cinsault & Syrah Weingut Saint AIX Provence	6.00	12.00	36.00
2020	Spätburgunder QbA Weingut Bercher VDP Burkheim	5.00	9.50	29.00
2023	Tempranillo Finca Resalso Bodegas Emilio Moro Ribera Del Duero Spanien	5.00	9.50	29.00
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

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.***