



## HERZLICH WILLKOMMEN

### NATURPARK WIRT

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.

### 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.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
Ihre Familie Rombach

***Tradition seit 1725 - In siebter Generation***



## FRÜHLING

### **Marinierter Spargel**

Weintrauben | Büffelmozzarella | hausgebackenes Focaccia

### **Sashimi vom Saibling**

Glücksrolle | Erbsencreme | Jalapeño | Mangosalsa

### **Ricotta Ravioli**

Holunderblüten Vinaigrette | marinierte Gurke | Wildkräuter

### **Yellow Fin Thunfischsteak**

Avocado | Yuzu Beurre Blanc | Wasabi - Wakame Risotto

### **Ribeye vom Kalb**

Morchelrahmsauce | gegrillter grüner Spargel | Bärlauch Polenta

### **Valrhona Dulcey Schokolade**

Blondie | Eiscreme | Rhabarber

6 Gang - bis 19.30 € 115.00

5 Gang (ohne Thunfisch) - bis 19.45 € 98.00

4 Gang (ohne Ravioli & Thunfisch) - bis 20:00 € 78.00

3 Gang (Spargel oder Saibling, Kalb & Valrhona) - bis 20:15 € 65.00

## NATURPARKWIRTEMENÜ

### **Kaiserstühler Kopfsalat**

Balsamico Dressing | getrocknete Tomaten | Oliventapenade | Croutons  
*oder*

### **Spargelcremesuppe**

Sandwich von geräuchertem Lachs | Radieschen

### **Badisches Ochsenfleisch**

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

### **Creme Brûlée**


Weisse Schokolade | Rhabarber Sorbet

€ 46

## VORSPEISEN

<b>Kaiserstühler Kopfsalat</b> 	11
Balsamico Dressing   getrocknete Tomaten   Oliventapenade   Croutons	
<b>Marinierter Spargel</b> 	16
Weintrauben   Büffelmozzarella   hausgebackenes Focaccia	
<b>Sashimi vom Saibling</b>	21
Glücksrolle   Gartenerbsen   Jalapeño   Mangosalsa	
<b>Tatar vom heimischen Rind</b> 	23
Handgeschnitten   Gebackenes Freilandeis   Café de Paris Espuma	


## ZWISCHENGÄNGE

<b>Spargelcremesuppe</b> 	11
Sandwich von geräuchertem Lachs   Radieschen	
<b>Ricotta Ravioli</b>	18
Holunderblüten Vinaigrette   marinierte Gurke   Wildkräuter	
<b>Dreierlei vom Perlhuhn</b>	18
Dim Sum   Krokette   Essenz	

## VEGETARISCH | VEGAN

<b>Spargel &amp; Austernpilze</b> (vegan) 	26
Thaicurry   Gartenerbsen   Thai Basilikum   Basmatireis	
<b>Orangen Tagliatelle</b>	28
Hausgemachte Tagliatelle   Stracciatella di Burrata   Estragon	

## HAUPTGÄNGE

<b>Elsäßer Maispoularde</b>	28
Butterchicken   Limettenjoghurt   gegrillter Brokkoli   Naan Brot	
<b>Lammcaree</b>	38
Räucherpaprikakruste   Ratatouille   Rosmarinkartoffeln	
<b>Yellow Fin Thunfischsteak</b>	38
Avocado   Yuzu Beurre Blanc   Wasabi - Wakame Risotto	
<b>Ribeye vom Kalb</b> 	39
Morchelrahmsauce   gegrillter grüner Spargel   Bärlauch Polenta	

## HEIMATGEFÜHLE

<b>Badischer Stangenspargel aus dem Markgräfler Land von Kurt Sehringer</b> 	29
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter   Drillinge oder Kratzete	
mit gemischtem Schinken 	+ 9
mit Schweineschnitzel 	+10
mit Kalbs Ribeye 	+16
<b>Badisches Ochsenfleisch</b> 	28
Bouillonkartoffeln   Meerrettichsauce   Rote Beete Salat   Wildpreiselbeeren	
<b>Feines Kalbsrahmgulasch</b> 	32
Rieslingsauce   Kapern   Spargel   hausgemachte Tagliatelle	

 = Naturparkwirte-Gerichte

## WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL - offen aus der 0,7l Flasche

2024 **Auxerrois** | Spätlese | Weingut Schneider | Edingen am Kaiserstuhl 0,25l 10

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

## APERITIF

<b>Hausgemachte Rhabarber- Vanille – Limonade –</b> mit Zitrone & Minze	6.50
<b>Manufaktur Geiger</b> alkoholfrei - rotfruchtig   Johannisbeere   Sauerkirsche	6.90
<b>Winzersekt Brut</b> - Weißburgunder Sekt   Weingut Heinemann   Baden	7.50
<b>Pinot Noir Rosé Brut</b> – Rosé Cremant   Schloss Rheinburg   Gailingen	8.00
<b>Rhabarber Hugo</b> – Holunderblüte   Rhabarber   Sekt   Soda	8.50
<b>Dialetto Spritz</b> – Bitterorangenlikör   Gewürze   Sekt   Soda   Grapefruit MUNDART APERITIVO aus dem Kaiserstuhl	8.90

## WEINEMPFEHLUNGEN - offen aus der 0,7l Flasche

2024	<b>Weißer Burgunder</b>   QbA Weingut Köbelin   Eichstetten	4.70	9.50	28.50
2023	<b>Grauer Burgunder</b>   QbA Weingut Johner   Vogtsburg - Bischoffingen	5.00	10.00	30.00
2025	<b>Weißburgunder &amp; Chardonnay</b>   Fasskollektion Weingut Martin Räßle   Vogtsburg - Oberrotweil	5.00	10.00	30.00
2024	<b>Riesling</b>   Win Win Weingut Von Winning   Deidesheim	5.20	10.50	31.50
2023	<b>Spätburgunder</b>   Markgräfler Land Weingut Martin Waßmer   Bad Krozingen Schlatt	5.00	10.00	30.00
2024	<b>Tempranillo</b>   Finca Resalso Bodegas Emilio Moro   Ribera Del Duero   Spanien	5.50	11.00	33.00
2022	Cotes du Rhone   <b>Syrah, Grenache &amp; Mourvedre</b> Weingut E.Guigal   Rhone	5.50	11.00	33.00
2023	<b>Merlot</b>   QbA Weingut von der Mark   Bad Bellingen	6.00	12.00	36.00

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

## Auswahl unserer Lieferanten

### **FISCH**

Forellen vom Drafehn, Seelbach \* Team Cuisine

### **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**

Ringlihof, Horben \* Schwendenhof, Lenzkirch

### **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.***