

WILLKOMMEN

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

Wir legen großen Wert auf Hygiene und Verantwortung und haben alle Corona Auflagen umgesetzt. Durch großzügige Abstände hoffen wir Ihnen trotz aller Einschränkungen einen angenehmen Aufenthalt zu bereiten.

Bei Fragen sind wir gerne für Sie da.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
Ihre Familie Rombach

*Tradition seit 1725
In siebter Generation*



APERITIF

Frühlingsduft <i>alkoholfrei</i> – Erdbeere Holunderblüte Waldmeister Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	5.50
Winzersekt Brut - Weisser Burgunder Sekt Weingut Heinemann, Scherzingen, Baden	7.00
Pinot Noir Rosé – Rosé Cremant Schlossgut Ebringen, Baden	7.50
Hugo – Helle Holunderblüte Limette Minze Sekt Soda	7.50

WEINEMPFEHLUNGEN- offen aus der 0,7l Flasche

		0,1l	0,25l	0,75l
2021	FASSKOLLEKTION.3 Weißburgunder & Chardonnay, QbA Weingut Martin Räßle, Oberrotweil, Baden	4.00	7.50	23.00
2020	Grauer Burgunder, Burkheimer Feuerberg, QbA Weingut Bercher, VDP, Burkheim, Baden	4.50	8.50	26.00
2020	Pinot Noir Rosé, QbA Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil, Baden	4.00	7.50	22.00
2018	LACHARGO, Rioja Crianza – Edición Fábulas Bodegas Familia Chavarri, Rioja Alavesa, Spanien	4.50	8.90	25.00
2018	Blauer Spätburgunder Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen, Baden	4.50	8.50	26.00

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

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

NATURPARKWIRTE MENU

Spargel Creme Suppe
Spargelstückle | Croûtons

Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden Niedrigtemperatur gegart
Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

Sorbets
Sorbets der Saison | Früchte

€ 35

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.

KÜCHENCHEF MENÜ

Aal & grüner Apfel
Glasierter geräucherter Aal | Grüner Spargel | Apfel Sud | Kräuteröl |
Schwarzer Rettich | Miso Schmand | Zwiebelbrot Crunch

Asiatische Geflügel Essenz
Miso Klößchen | Koriander | Kafir Limette

Lamm
Rosa Lammhüfte | Sellerie Apfel Püree | Wilder Brokkoli |
Shiitake | Salzzitronen Jus



Brombeere
Panna Cotta | Sorbet

4 Gang - bis 20:00 € 62


3 Gang (ohne Suppe) – bis 20:30 € 55

3 Gang (ohne Fisch) – bis 20:30 € 45


VORSPEISEN

Frühlings Salat 	12
Blattsalat Mariniertes weißer & grüner Spargel Erdbeeren	
Ziegenfrischkäse 	14
Bio Ziegenfrischkäse vom Ringlihof Radicchio Mango Geröstete Pinienkerne	
Vitello Tonnato	16
Heimisches Kalbsfleisch Thunfisch Sauce Croûtons Kapern Schwarze Oliven	
* Aal & grüner Apfel	17
Glasierter geräucherter Aal Grüner Spargel Apfel Sud Kräuteröl Schwarzer Rettich Miso Schmand Zwiebelbrot Crunch	

SUPPEN

* Geflügel Essenz Asiatisch	7
Miso Klößchen Koriander Gemüse Hühnerfleisch	
Spargel Creme Suppe 	7
Spargelstücke Croûtons	

VEGETARISCH





Spargel Risotto 	23
Cremiges Spargel Risotto gebratener Spargel Kräuterseitlinge	

*= Küchenchef Empfehlung/signature dish  = Naturparkwirte-Gerichte

FISCH


Zander	29
Zander vom Grill Heidelbeer Risotto Sauce Bernaise	

FLEISCH & GEFLÜGEL

Panierte Schnitzel vom heimischen Schweinerücken 	19
Pommes Frites Blattsalat	
Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden niedrigtemperaturgegart 	22
Bouillonkartoffeln Meerrettichsauce Rote Beete Salat Wildpreiselbeeren	
Maishähnchen	22
Elsässer Maishähnchen Liebstöckel Velouté Frühlingslauch Kirschtomaten Risolée Kartoffeln	
Frischling Sauerbraten 	25
Spätburgundersauce Mangold Spätzle	
Kalbstafelspitz 	26
Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz Estragon Jus Gebratener Spargel Gnocchi	
*Lamm	32
Rosa Lammhüfte Sellerie Apfel Püree Wilder Brokkoli Shiitake Salzzitronen Jus	

SPARGEL

Frischer Spargel aus dem Markgräfler Land vom Obsthof Sehringer

Spargel (300g gekocht, entspricht ca 500g roh) mit Sauce Hollandaise und Kratzete <i>oder</i> zerlassener Butter und Kartoffeln 	24.50
Dazu wahlweise	
mit gemischtem Schinken	6.50
mit kleinem paniertem Schweineschnitzel	7.00

Auswahl unserer Lieferanten

FISCH

Forellen vom Forellenhof Drafehn, Seelbach * Südfisch, Freiburg * Deutsche See, Freiburg

FLEISCH

Altevogtshof, Vörlinsbach, Oberried * Metzgerei Föhrenbacher, Kirchzarten

Metzgerei Lehmann, Merzhausen

OBST & GEMÜSE

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

Bärlauch, Pfifferlinge und Steinpilze werden oft selbst gesammelt

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