



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 die folgenden Feiern und Aktionen in diesem Jahr.

26. September – Jubiläumsparty

16-24 Uhr mit DJ, Essens- und Getränkeständen.
Verschiedene Specials und Sonderpreise. Eintritt frei.

11. Oktober - Jubiläumsmenü mit Weinbegleitung von Martin Bercher

5 Gänge, Aperio, Weine und Weimoderation € 139

7.-30. November - Ganswochen

Deutsche Freilandgänse, knusprig aus dem Ofen. Mit Vorbestellung



Tradition seit 1725 - In siebter Generation



SUMMERVIBES

Zander

Ceviche | Passionsfrucht | Thai Basilikum | Chili Mayonnaise

Eingelegte Ochsenherztomate

Zitronengras | Wassermelone | Stracciatella di Burrata

Bouillabaisse Ravioli

Geräucherte Paprikacreme | Krustentier Espuma

Iberico

Pluma | Guacamole | Kartoffel -Jalapeño Kroketten

Basilikum Semifreddo

Ganache von weißer Schokolade | Himbeere

5 Gang - bis 19.45 € 99.00

4 Gang (ohne Ochsenherztomate oder Ravioli) - bis 20:00 € 75.00

3 Gang (ohne Ochsenherztomate und Ravioli) – bis 20:30 € 59.00

NATURPARKWIRTEMENU

Tomaten Essenz

Ricotta Klößchen | Dörraprikose | Olivenöl

Badisches Ochsenfleisch

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

oder

Schwarzwälder Schweinefilet

Pfifferlinge | Aprikosensalsa | Hausgemachte Spätzle

Crème Brûlée

Joghurt | Erdbeersorbet

€ 46

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

Caesar Salad

Romana und Radicchio Salat | Cesar Dressing | Parmesan |
Radieschen | Kirschtomaten | Croûtons

13

mit Maispoulardenbrust

+8

Eingelegte Ochsenherztomate

Zitronengras | Wassermelone | Stracciatella di Burrata

15

Zander

Ceviche | Passionsfrucht | Thai Basilikum | Chili Mayonnaise

20

Rinder Carpaccio

Schalottenkonfit | Parmesan | Rucola

19

Rinder Carpaccio „Rossini“

Gebratene Foie Gras | Schalottenkonfit | Sommer Trüffel

28

ZWISCHENGÄNGE

Tomaten Essenz

Ricotta Klößchen | Dörraprikose | Olivenöl

10

Frische Steinpilze

A la crème | hausgemachte Serviettenknödel

17 / 28

VEGETARISCH | VEGAN

Lauwarme marinierte Aubergine - Vegan

Guacamole | junger Spinat | hausgebackenes Focaccia

22

Pfifferlinge - Vegetarisch

Cremiges Risotto | Aprikosensalsa | Salbei

26

HAUPTGÄNGE

Brasato 	36
Geschmorte Rinderschulter Gremolata Pesto Blattspinat cremige Trüffelpolenta	
Iberico	38
Pluma Guacamole Kartoffel -Jalapeño - Kroketten	
Kalbstafelspitz	38
Rosa gebraten Steinpilze a la crème Spitzkohl Serviettenknödel	
Wolfsbarschfilet	39
Peperonata Hummerschaum Kartoffelmousseline schwarzer Knoblauch	

HEIMATGEFÜHLE

Hausgemachte Maultaschen 	26
Kalbfleischfüllung Schwarzwälder Schinken Kartoffelsalat	
Badisches Ochsenfleisch 	27
Bouillonkartoffeln Meerrettichsauce Rote Beete Salat Wildpreiselbeeren	
Schwarzwälder Schweinefilet 	28
Pfifferlinge Aprikosensalsa Hausgemachte Spätzle	

 = Naturparkwirte-Gerichte

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

Vielen Dank für Ihr Verständnis

APERITIF

Hausgemachte Limonaden – Basilikum oder Aprikose	6.50
Manufaktur Geiger alkoholfrei - Sommerbirne Kamille Linde	6.90
Winzersekt Brut - Weißburgunder Sekt Weingut Heinemann Baden	7.50
Pinot Noir Rosé – Rosé Cremant Schloßgut Ebringen Baden	7.90
Portwein Tonic – Niepoort Dry White Port mit Tonic Water	8.00
Limoncello Spritz – Limoncello Sekt Soda Zitrone & Limette	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

2024	Sauvignon Blanc Cuvée Fidelius QbA Weingut Heger Ihringen	4.20	8.50	26.00
2023	Weißer Burgunder QbA Weingut Heinemann Scherzingen	4.20	8.50	26.00
2024	Grauer Burgunder Kaiserstühler QbA Weingut Holger Koch Vogtsburg - Bickensohl	4.90	9.80	29.50
2024	Rosé Clarette QbA Weingut Knipser Laumersheim	4.70	9.20	28.00
2024	Rosé Grenache, Cinsault & Syrah Weingut Saint AIX Provence	6.00	12.00	36.00
2022	Spätburgunder Lovely Lilly Pinot Noir Weingut Shelter Winery Kenzingen	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 Viertele - 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.***