



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 Guide Michelin aufgeführt – ein Erfolg, der uns sehr mit Stolz erfüllt.

Ein Erfolg von unserem Küchenchef Michael Embacher & Team.

Danke an Michael, Danijel, Dominik, Magga, Kushenklaus, Lukas, Manu & Igor.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Ihre Familie Rombach

Tradition seit 1725 - In siebter Generation



SOMMERRAUSCH

Spicy Caprese

Tomatenvariation | Burrata Eiscreme | Wassermelone | Jalapeño

Thunfisch Ceviche

Sesam | schwarzer Knoblauch | Limette

Glasierte Aubergine

Miso | Edamame | Sushireis

Mediterraner Pulpo

Grüne Bohnen | Paprika | Cavatelli

Zweierlei vom Kalb

Ribeye | Geschmortes Bäckchen | Ofengemüse | Sommertrüffel Polenta

Cheesecakecreme

Kokosnuss Sorbet | Mango | Passionsfrucht

6 Gang - bis 19.30 € 115.00

5 Gang (ohne Pulpo) - bis 19.45 € 98.00

4 Gang (ohne Aubergine & Pulpo) - bis 20:00 € 78.00

3 Gang (Caprese oder Thunfisch, Kalb & Cheesecake) - bis 20:15 € 65.00

NATURPARKWIRTEMENÜ

Pfifferling Cesar

Romanasalat | Cesar Dressing | gebratene Pfifferlinge | Croutons
oder

Kaltes Gurkensüppchen

Creme Fraiche | Wasabi | Forellenkaviar

Badisches Ochsenfleisch

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

Creme Brûlée

Joghurt | Himbeersorbet

€ 49

VORSPEISEN

Pfifferling Cesar 	14
Romanasalat Cesar Dressing gebratene Pfifferlinge Croutons	
Spicy Caprese	17
Tomatenvariato Burrata Eiscreme Wassermelone Jalapeño	
Carpaccio vom Rind	22
Auberginencreme Pinienkerne Gremolatapesto Pecorino	
Yellow Fin Thunfisch Ceviche	23
Sesam schwarzer Knoblauch Limette	

ZWISCHENGÄNGE

Kaltes Gurkensüppchen	11
Crema Fraiche Wasabi Forellenkaviar	
Pfifferling Cremesuppe	14
Weißer Tomaten Espuma Basilikum Croutons	
Mediterraner Pulpo	20
Grüne Bohnen Paprika Cavatelli	

VEGETARISCH | VEGAN

Glasierter Aubergine (vegan)	26
Miso Edamame Sushireis	
Hausgemachte Tagliatelle	28
Pfifferlinge Kirschtomaten Rucola Parmesan	

HAUPTGÄNGE

Elsäßer Maispoularde	28
Butterchicken Joghurt Cashew - Blumenkohl Naan Brot	
Kabeljaufilet	38
Gartenerbsen Zuckerschoten Safran Beurre Blanc Krustentier Risotto	
Iberico Pluma	39
Zuckermais Pfirsichsalsa BBQ Sparerib Krokette geräucherte Creme Fraiche	
Zweierlei vom Kalb 	41
Ribeye Geschmortes Bäckchen Ofengemüse Sommertrüffel Polenta	

HEIMATGEFÜHLE

Geräucherte Schwarzwälder Forellenfilets 	25
Blattsalate Meerrettichdressing Bauernbrot Radieschen	
Hausgemachte Maultaschen 	26
Butterschmelze Schwarzwälder Schinken Kartoffelsalat	
Badisches Ochsenfleisch 	29
Bouillonkartoffeln Meerrettichsauce Rote Beete Salat Wildpreiselbeeren	

 = Naturparkwirte-Gerichte

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

APERITIF

Basilikum Limonade – hausgemacht mit Zitrone	6.50
Beerengarten Limonade – hausgemacht Himbeere Heidelbeere Brombeere	6.90
Manufaktur Geiger alkoholfrei - Soemmerbirne Kamille Linde	6.90
Winzersekt Brut - Weißburgunder Sekt Weingut Heinemann Baden	7.50
Rosé Cremant – Freiherr von Gleichenstein Oberrotweil	8.00
Rhabarber Hugo – Holunderblüte Rhabarber Sekt Soda	8.50
Dialetto Spritz – Bitterorangenlikör Gewürze Sekt Soda Grapefruit MUNDART APERITIVO aus dem Kaiserstuhl	8.90

WEINEMPFEHLUNGEN - offen aus der 0,7l Flasche

2024	Weißer Burgunder QbA Weingut Heinemann Scherzingen	4.50	9.00	27.00
2025	Grauer Burgunder QbA Weingut Holger Koch Bickensohl	5.00	10.00	30.00
2024	Riesling SL QbA Weingut Alexander Laible Durbach	5.20	10.50	31.50
2024	Auxerrois Kabinett trocken Weingut Schneider Endingen	5.50	11.00	33.00
2024	Rosé Pinot Noir QbA Weingut Von Winning Deidesheim	5.00	10.00	30.00
2024	Rosé Grenache, Cinsault & Syrah Weingut Saint AIX Provence	6.50	13.00	39.00
2023	Spätburgunder Markgräfler Land Weingut Martin Waßmer Bad Krozingen Schlatt	5.00	10.00	30.00
2024	Tempranillo Finca Resalso Bodegas Emilio Moro Ribera Del Duero Spanien	5.50	11.00	33.00
2022	Cabernet Sauvignon & Syrah Montes Twins Weingut Aurelio Montes Valle de Colchagua Chile	5.50	11.00	33.00

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.***