



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

Sashimi vom Saibling

Frühlingsrolle | Erbsencreme | Jalapeño | Mangosalsa

Bärlauch Consommé

Spargel | Morchelflan

Jakobsmuschelceviche

Trüffelmarinade | Sesam | fermentierter Knoblauch

Lammcaree

Räucherpaprikakruste | Ratatouille | Rosmarinkartoffeln

Valrhona Dulcey Schokolade

Blondie | Eiscreme | Rhabarber

5 Gang - bis 19.45 € 98.00

4 Gang (ohne Jakobsmuscheln) - bis 20:00 € 78.00

3 Gang (Saibling, Lamm & Dessert) - bis 20:15 € 68.00

NATURPARKWIRTEMENÜ

Kaiserstühler Kopfsalat

Balsamico Dressing | getrocknete Tomaten | Oliventapenade | Croutons

oder

Spargelcremesuppe

Sandwich von geräuchertem Lachs | Radiesschen

Badisches Ochsenfleisch

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

Creme Brûlée

Weisse Schokolade | Rhabarber Sorbet

€ 46

VORSPEISEN

Kaiserstühler Kopfsalat 	11
Balsamico Dressing getrocknete Tomaten Oliventapenade Croutons	
Sashimi vom Saibling	20
Frühlingsrolle Erbsencreme Jalapeño Mangosalsa	
Jakobsmuschelceviche	21
Trüffelmarinade Sesam fermentierter Knoblauch	
Tatar vom heimischen Kalb 	23
Gebackenes Freilandeier Café de Paris Schaum	

ZWISCHENGÄNGE

Bärlauch Consommé	10
Spargel Morchelflan	
Spargelcremesuppe	11
Sandwich von geräuchertem Lachs Radiesschen	
Zweierlei Foie Gras	28
Terrine Gebraten Fenchtoast Portweinfeige	

VEGETARISCH | VEGAN

Spargel & Austernpilze (vegan)	26
Rotes Curry Erbsen Thai Basilikum Reis	
Orangen Tagliatelle	28
Hausgemachte Tagliatelle Stracciatella di Burrata Estragon	

HAUPTGÄNGE

Badisches Ochsenfleisch 	28
Bouillonkartoffeln Meerrettichsauce Rote Beete Salat Wildpreiselbeeren	
Feines Kalbsrahmgulasch 	32
Rieslingsauce Kapern Spargel hausgemachte Tagliatelle	
Ribeye vom Kalb 	36
Morchelrahmsauce gegrillter grüner Spargel Bärlauch Polenta	
Lammcareé	38
Räucherpaprikakruste Ratatouille Rosmarinkartoffeln	
Kabeljaufilet	39
Krustentier Beurre Blanc Blattspinat Safranrisotto	
Badischer Stangenspargel aus dem Markgräfler Land 	29
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter Drillinge oder Kratzete	
mit gemischtem Schinken 	+ 9
mit Schweineschnitzel 	+10
mit Kalbs Ribeye 	+16

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

2024 Auxerrois Spätlese Weingut Schneider Endingen am Kaiserstuhl	10
--	----

 = Naturparkwirte-Gerichte

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

APERITIF

Hausgemachte Rhabarber- Vanille – Limonade – mit Zitrone & Minze	6.50
Manufaktur Geiger alkoholfrei - rotfruchtig Johannisbeere Sauerkirsche	6.90
Winzersekt Brut - Weißburgunder Sekt Weingut Heinemann Baden	7.50
Pinot Noir Rosé Brut – Rosé Cremant Schloss Rheinburg Gailingen	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 Köbelin Eichstetten	4.70	9.50	28.50
2023	Grauer Burgunder QbA Weingut Johner Vogtsburg - Bischoffingen	5.00	10.00	30.00
2025	Weißburgunder & Chardonnay Fasskollektion Weingut Martin Räßle Vogtsburg - Oberrotweil	5.00	10.00	30.00
2024	Riesling Win Win Weingut Von Winning Deidesheim	5.20	10.50	31.50
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	Cotes du Rhone Syrah, Grenache & Mourvedre Weingut E.Guigal Rhone	5.50	11.00	33.00
2023	Merlot QbA Weingut von der Mark Bad Bellingen	6.00	12.00	36.00

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.***