

Weihnachten. Genuss. Gemeinsam feiern.

Ein besonderer Abend verdient einen besonderen Rahmen.

Feiern Sie Ihre **Weihnachtsfeier** in unseren stilvollen Räumen und genießen Sie die ausgezeichnete Küche unseres Michelin-geführten Hauses. Wir kümmern uns um den passenden Rahmen – Sie genießen den Abend mit Ihrem Team.

Buchen Sie **unseren Weihnachtsmarkt** exklusiv zum Start der Feier.

Der kleine Weihnachtsmarkt



Weihnachtsstimmung, Glühwein und kleine Köstlichkeiten – direkt vor der Sonne.

An drei Sonntagen im Dezember wird es bei uns gemütlich: Unser **kleiner Weihnachtsmarkt bei der Sonne** lädt von **15 bis 19 Uhr** zum Genießen, Aufwärmen und Zusammensein ein.

Freut euch auf **Glühwein, Punsch, kleine winterliche Köstlichkeiten** und eine stimmungsvolle Atmosphäre unter unserem Weihnachtsdach. Ob auf einen Glühwein mit Freunden, einen gemütlichen Sonntagnachmittag oder einfach für ein bisschen Weihnachtsstimmung – kommt vorbei und genießt die Adventszeit bei uns.

6. · 13. · 20. Dezember 2026 | 15–19 Uhr

Und wer den kleinen Weihnachtsmarkt ganz für sich haben möchte: **Auch für Firmen, Vereine und private Gruppen ist unser Weihnachtsmarkt an anderen Terminen exklusiv mietbar** – als besonderer Empfang vor dem Weihnachtsessen oder als komplette Weihnachtsfeier.

HERBSTAROMA

Foie Gras

Terrine | Pistazien Brioche | Zwetschge

Leicht gebeizte Königsmakrele

Krustentierschaum | Petersilienwurzel | Kumquats | Estragon

Essenz von der Wildente

Konfierte Keule | Rosenkohlblätter

Gegrillte Jakobsmuscheln

Topinamburcreme | Mandarine | schwarzer Trüffel

Zweierlei vom Hirsch

Rosa gebratener Rücken | Geschmortes Ragout |
Kerbelwurzel | Waldpilze | Maronenknöpfe

Sanddorn Törtchen

Baiser | Passionsfruchtsorbet

6 Gang - bis 19.30 129.00

5 Gang (ohne Jakobsmuschel) - bis 19.45 109.00

4 Gang (ohne Essenz & Jakobsmuschel) - bis 20:00 89.00

3 Gang (Foie Gras oder Makrele, Hirsch & Dessert) - bis 20:15 76.00

NATURPARKWIRTEMENÜ

Herbstliche Blattsalate

Himbeerdressing | Ziegenfrischkäse | geröstete Walnuss | Croûtons

oder

Kürbiscremesüppchen

Thaicurry Aromaten | Koriander

Badisches Ochsenfleisch

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

Crème Brûlée

Tonkabohne | Zwetschgensorbet

VORSPEISEN

Herbstliche Blattsalate 12

Himbeerdressing | Ziegenfrischkäse | geröstete Walnuss | Croûtons

Leicht gebeizte Königsmakrele 23

Krustentierschaum | Petersilienwurzel | Kumquats | Estragon

Foie Gras 26

Terrine | Pistazien Brioche | Zwetschge

ZWISCHENGÄNGE

Hokkaido Kürbiscremesüppchen 11

Thaicurry Aromaten | Koriander

Essenz von der Wildente 14

Konfierte Keule | Rosenkohlblätter

Gegrillte Jakobsmuscheln 25

Topinamburcreme | Mandarine | schwarzer Trüffel

VEGETARISCH | VEGAN

Gegrillte Austernpilze (vegan) 26

Schwarzwurzel | Seidentofu | Miso-Waldpilz-Essenz | Basmatireis

Kürbis – Ricotta Gnocchi 28

Kürbischutney | Ziegenfrischkäse vom Ringlihof | Cranberries

Tradition seit 1725 - In siebter Generation



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

HAUPTGÄNGE

Zweierlei vom Hirsch 42

Rosa gebratener Rücken | Geschmortes Ragout |
Kerbelwurzel | Waldpilze | Maronenknöpfe

Surf & Turf 45

Rumpsteak von der Dreisamtäler Färse | Rotgarnelen |
Peperonata | Rouille Fries | Hummersauce

Elsässer Perlhuhnbrust 36

Knollensellerie | Shitake à la Creme | Pommes Macaire | schwarzer Trüffel

Gegrilltes Seeteufelmedaillon 40

Café de Paris - Beurre Blanc | Blattspinat | hausgemachte Tagliatelle

HEIMATGEFÜHLE

Gepökelte Schweinebäckchen 26

Belugalinseneintopf | Estragon – Senf Espuma | Röstzwiebeln

Hausgemachte Wildmaultaschen 29

Gebratene Waldpilze | Apfel-Rotkraut | Gewürz Rahmsauce

Badisches Ochsenfleisch 29

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

 = Naturparkwirte-Gerichte

Unser Gänsemenü ***06. November bis 29. November 2026***

Kaiserstühler Feldsalat

Himbeerdressing | Krosser Speck | Croûtons

Konfierte Gänsekeule

Apfelkonfit | Rotkraut | Gefüllte Kartoffel-Maronen-Knödel
Mit gebratener Foie Gras + € 10

Tonkabohnen Creme Brûlée

Hausgemachtes Zwetschgensorbet

€ 69

Jetzt vormerken und reservieren

APERITIF

Winzersekt Brut Weißburgunder Sekt Weingut Heinemann Scherzingen	7.50
Rosé Cremant Freiherr von Gleichenstein Oberrotweil	8.00
Quitten Hugo Abgeflämmt Rosmarin Sekt Soda	8.50
Dialetto Spritz Bitterorangenlikör Gewürze Sekt Soda Grapefruit MUNDART APERITIVO aus dem Kaiserstuhl	8.90
Dunkler Trauben Tonic Spritz Traube Gin Tonic Rosmarin & Orange	8.90

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Quittenlimonade Zitronenverbene Ingwer	6.50
Zwetschgenlimonade Zimt Orange	6.50

ALKOHOLFREIER APERITIF

Manufaktur Geiger	
Hauszwetschgen Gelbmöstlerbirnen Zitronenverbene Birne Kamille Linde	6.90 6.90
Winzersekt alkoholfrei Blanc de Blancs Weingut Zotz	7.50
Aperol Spritz Bitterorangenlikör alkoholfrei Sekt Weingut Zotz Soda Grapefruit Siegfried Wonderspritz	8.50

WEINEMPFEHLUNGEN aus der 0,75l Flasche

0,125l 0,25l 0,75l

2024	Weißer Burgunder Weingut Heinemann Scherzingen	5.00	9.00	26.00
2025	Grauer Burgunder Weingut Holger Koch Bickensohl	5.50	10.00	29.00
2024	Auxerrois Kabinett Weingut Schneider Endingen am Kaiserstuhl	6.00	11.00	32.00
2024	Riesling SL Weingut Alexander Laible Durbach	6.00	11.00	32.00
2025	Chardonnay Lovely Lilly Weingut Shelter Winery Kenzing	6.00	11.00	32.00
2023	Spätburgunder Burkheimer Weingut Martin Bercher Burkheim	6.50	12.00	35.00
2025	Primitivo Luciano Ercolino Vinosia Apulien	6.00	11.00	32.00
2022	Cabernet Sauvignon & Syrah Montes Twins Weingut Aurelio Montes Valle de Colchagua Chile	6.00	11.00	32.00

Auswahl unserer Lieferanten

FISCH - Forellen vom Drafehn, Seelbach * Team Cuisin

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

EIS - Eigene Herstellung

WILD - Jagdgenossenschaften des Dreisamtales und Ebnet * Forstamt Freiburg