

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*



Liebe Gäste, 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.

APERITIF

Sommerduft (Bio) alkoholfrei – Erdbeere Holunderblüte Waldmeister Gewürze Manufaktur Jörg Geiger Schlat	5.80
Winzersekt Brut - Weisser Burgunder Sekt Weingut Heinemann Scherzingen Baden	7.00
Pinot Noir Rosé – Rosé Cremant Schlossgut Ebringen Baden	7.50
Aperol Sprizz – Aperol Sekt Soda Orange	7.50
Lillet Wild Berry – Lillet Blanc Schweppes Wild Berry Beeren	7.50

WEINEMPFEHLUNGEN- offen aus der 0,7l Flasche

		0,1l	0,25l	0,75l
2021	Auxerrois* QbA (<i>zertifiziertes Bioweingut ECOVIN</i>) Weingut David Klenert Kraichtal - Münzesheim <i>* Fruchtige, säuremilde Rebsorte, welche an Weißburgunder erinnert</i>	4.00	7.50	22.00
2021	Riesling Drache QbA Weingut von Winning VDP Pfalz, Deidesheim	4.00	8.00	24.00
2021	Grauer Burgunder Burkheimer Feuerberg QbA Weingut Bercher VDP Burkheim Baden	4.50	8.50	26.00
2019	Rosé vom Spätburgunder Eberinger QbA Schlossgut Ebringen Markgräflerland Baden	4.00	7.50	22.00
2019	Montes Twins Aurelio Montes Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenere & Tempranillo Chile	4.50	8.50	26.00
2019	Spätburgunder Markgräfler QbA Weingut Martin Waßmer Bad Krozingen – Schlatt Baden	4.50	8.50	26.00

Bei uns gibt's noch echte Viertel: 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

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe | Flädle | Wurzelgemüse

Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden Niedrigtemperatur gegart

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

Beeren

Basilikum Quark Mousse | frische Beeren

€ 35.00

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 gezielt die Landwirte im Südschwarzwald.

SONNEN MENÜ

Pulpo

Marinierter Pulpo | Gazpacho | Kräutersalat

Pfifferling

Pfifferling Creme Suppe | Croûtons | Pfifferlinge

Reh*

Rosa gegartes Rehnüßle | Pfifferlinge | Spätzle

Creme Brûlée

Kaffee Creme Brûlée | Milchrahmeis | marinierte Kirschen


4 Gang - bis 20:00 € 62.00

3 Gang (ohne Suppe) – bis 20:30 € 55.00


3 Gang (ohne Pulpo) – bis 20:30 € 49.00

*Rehnüßle sind nur im Menü erhältlich



VORSPEISEN

Sommersalat 	9.50
Blattsalate Wildkräuter Limetten Dressing Radieschen Kirschtomaten Kerne	
Burrata	13.50
Mediterranes Gemüse Cremiger Burrata Kräuter Pesto Tomaten-Oliven-Croustini	
Caesar`s Salad <i>Vorspeise/Hauptgang</i>	14.50/18.00
Römersalat Caesar`s Dressing Parmesan Speck Croûtons Hähnchen Saté	
Carpaccio	16.00
Rinderfilet Rucola Parmesan Olivenöl	
Pulpo	17.50
Marinierter Pulpo Gazpacho Kräutersalat	

SUPPEN

Flädlesuppe 	7.50
Rinderkraftbrühe Flädle Wurzelgemüse	
Pfifferling	8.50
Pfifferling Rahm Suppe Croûtons Pfifferlinge	

VEGETARISCH

Schwarzwälder Summer Bowl 	19.00
Blattsalate Pfifferlinge Ziegenfrischkäse vom Ringlihof Kirschtomaten Nüsse Kräuter Pesto (vegetarisch, ohne Ziegenkäse vegan)	
Pfifferlinge 	21.00
Nudeln Pfifferlinge à la Creme Kirschtomaten Kräuter	

FISCH

Atlantischer Schwertfisch 32.00
Filet vom Schwertfisch | Chimi-Churi | gebratenes Gemüse | Gnocchi

*Der **Schwertfisch** kommt frisch aus dem Südwestatlantik und wurde geangelt. Da der Fisch aus Wildfang stammt hat das Filet eine festere Struktur.*


Bitte beachten Sie unser tagesfrisches Fischangebot

FLEISCH


Kaninchen 24.00
Ragout vom Kaninchen | Wurzelgemüse | gebratene Oliven Polenta

Kalbsrahm Pfännle  26.00
Zarte Schnitzel vom heimischen Kalb | Rahmpfifferlinge | Spätzle

Iberico 28.50
Secreto* vom Iberico Schwein | Raucharomen | Bohnengemüse | Speck-Kartoffel-Strudel

Rumpsteak  29.50
Heimisches Rind vom Grill | Kräuterbutter | gebratenes Gemüse | Brägele

HEIMATGEFÜHLE

Alemannischer Rindfleischsalat  19.00
Streifen vom heimischen Tafelspitz | Paprika | Brägele

Panierte Schnitzel vom heimischen Schweinerücken  19.50
Pommes Frites | Blattsalat

Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden niedrigtemperaturgegart  22.50
Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

 = Naturparkwirte-Gerichte

Das **Iberico Secreto ist "versteckt" zwischen Rücken und Rückenspeck. Hierzulande ist dieser Zuschnitt weitestgehend unbekannt, in Spanien und Portugal ist das geheime Filet ein Liebling der Köche und trägt nicht umsonst den Namen "Avantgardestück".*

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