



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



WINTERVIBE

Jakobsmuschel Ceviche

Mandarine | Kürbiscrème | Ponzu

Tatar vom heimischen Kalb

Gebackenes Freilandei | Café de Paris Schaum

Zweierlei Foie Gras

Terrine | Gebraten | Brioche | Portweifeige

Winterkabeljau

Safran-Miesmuschel Beurre Blanc | Blattspinat | Zitronen-Parmesan Risotto

Hirschrücken

Zwiebelrostbraten | Flowersprouts | Topinamburgratin

Valrhona Dulcey Schokolade

Blondie | Eiscreme | Rhabarber

6 Gang - bis 19.30 € 115.00

5 Gang (ohne Kabeljau) - bis 19.45 € 98.00

4 Gang (ohne Foie Gras und Kabeljau) - bis 20:00 € 78.00

3 Gang (Jakobsmuschel oder Kalb, Hirsch & Tiramisu) - bis 20:15 € 65.00

NATURPARKWIRTEMENU

Endivien und Radicchio Salat

Himbeerdressing | Walnüsse | Ziegenfrischkäse vom Ringlihof

Badisches Ochsenfleisch

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren


Crème Brûlée

Zitronengras | Mandarinen Sorbet

€ 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

Endivien und Radicchio Salat 	12
Himbeerdressing Walnüsse Ziegenfrischkäse vom Ringlihof	
Variation von Bergkartoffeln	15
Wintertrüffel fermentierter Knoblauch	
Jakobsmuschel Ceviche	21
Mandarine Kürbiscrème Ponzu	
Tatar vom heimischen Kalb 	23
Gebackenes Freilandeier Café de Paris Schaum	

ZWISCHENGÄNGE

Schaumsuppe von Schweizer Bergkäse	10
Gereifter Gruyere Birnenkonfit Walnuss Focaccia	
Ravioli von der Freilandgans	22
Knollensellerie Rosmarin-Geflügel Essenz	
Zweierlei Foie Gras	28
Terrine Gebraten Brioche Portweifeige	

VEGETARISCH | VEGAN

Gegrillte Austernpilze (vegan)	24
Schwarzwurzel Seidentofu Miso-Waldpilz-Essenz Reis	
Orangen Tagliatelle	28
Hausgemachte Tagliatelle Stracciatella di Burrata Estragon	

HAUPTGÄNGE

Barbarie Ente 🍷	36
Brust und Keule Thaicurry Süsskartoffel Shitake Edamame	
Dry Aged Rumpsteak von der Dreisamtäler Färse 🍷	38
Salsa Verde Caponata Trüffel Fries	
Winter Kabeljau	38
Safran-Miesmuschel Beurre Blanc Blattspinat Zitronen-Parmesan Risotto	
Hirschrücken	40
Zwiebelrostbraten Flowersprouts Topinamburgratin	
Chateaubriand im Kirschholzrauch	96
Doppeltes Rinderfilet Stroganoff Style karamellierte Kartoffel Mousseline <i>In der Casserole serviert für 2 Personen</i>	

HEIMATGEFÜHLE

Badisches Ochsenfleisch 🍷	28
Bouillonkartoffeln Meerrettichsauce Rote Beete Salat Wildpreiselbeeren	
Rehragout 🍷	31
Brombeerschaum Apfelrotkraut hausgemachte Spätzle	

🍷 = Naturparkwirte-Gerichte

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

APERITIF

Hausgemachte Apfel – Zimt – Limonade – mit Zimtstange & Apfel	6.50
Hausgemachter Winzer Glühwein – mit Apfel, Orange & Ingwer	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
Quitten Hugo – Holunderblüte & Quitte Abgeflämmt Rosmarin	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	9.00

WEINEMPFEHLUNGEN - offen aus der 0,7l Flasche

2024	Weißer Burgunder QbA Weingut Heinemann Scherzingen	4.50	9.00	27.00
2023	Grauer Burgunder QbA Weingut Johner Vogtsburg - Bischoffingen	5.00	10.00	30.00
2024	Riesling Win Win Weingut Von Winning Deidesheim	5.20	10.50	31.00
2024	Chardonnay Lovely Lilly Weingut Shelter Winery Endingen am Kaiserstuhl	5.50	11.00	33.00
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	5.20	10.50	31.00
2022	Cabernet Sauvignon & Syrah Montes Twins Weingut Aurelio Montes Valle de Colchagua Chile	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 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.***