



## 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 | Kürbiscreme | 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 | Rotkraut | Topinamburgatin

### **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 & Valrhona) - bis 20:15 € 65.00

## NATURPARKWIRTEMENU

### **Kaiserstühler Kopfsalat**

Balsamico Dressing | getrocknete Tomaten | Oliventapenade | Croutons

### **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

<b>Kaiserstühler Kopfsalat</b> 	11
Balsamico Dressing   getrocknete Tomaten   Oliventapenade   Croutons	
<b>Variation von Bergkartoffeln</b>	15
Wintertrüffel   fermentierter Knoblauch	
<b>Jakobsmuschel Ceviche</b>	21
Mandarine   Kürbiscrème   Ponzu	
<b>Tatar vom heimischen Kalb</b> 	23
Gebackenes Freilandeier   Café de Paris Schaum	

## ZWISCHENGÄNGE

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

## VEGETARISCH | VEGAN

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

## HAUPTGÄNGE

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

## HEIMATGEFÜHLE

<b>Badisches Ochsenfleisch</b> 🍷	28
Bouillonkartoffeln   Meerrettichsauce   Rote Beete Salat   Wildpreiselbeeren	
<b>Feines Kalbsrahmgulasch</b> 🍷	32
Rieslingsauce   Kapern   Spargel   hausgemachte Tagliatelle	

🍷 = Naturparkwirte-Gerichte

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

## APERITIF

<b>Hausgemachte Apfel – Zimt – Limonade</b> – mit Zimtstange & Apfel	6.50
<b>Hausgemachter Winzer Glühwein</b> – mit Apfel, Orange & Ingwer	6.50
<b>Manufaktur Geiger alkoholfrei</b> - rotfruchtig   Johannisbeere   Sauerkirsche	6.90
<b>Winzersekt Brut</b> - Weißburgunder Sekt   Weingut Heinemann   Baden	7.50
<b>Pinot Noir Rosé Brut</b> – Rosé Cremant   Schloss Rheinburg   Gailingen	8.00
<b>Quitten Hugo</b> – Holunderblüte & Quitte   Abgeflämmt Rosmarin	8.50
<b>Dialetto Spritz</b> – Bitterorangenlikör   Gewürze   Sekt   Soda   Grapefruit MUNDART APERITIVO aus dem Kaiserstuhl	8.90
<b>Dunkler Trauben Tonic Spritz</b> – Traube   Gin   Tonic   Rosmarin & Orange	9.00

## WEINEMPFEHLUNGEN - offen aus der 0,7l Flasche

2024	<b>Weißer Burgunder</b>   QbA Weingut Heinemann   Scherzingen	4.50	9.00	27.00
2023	<b>Grauer Burgunder</b>   QbA Weingut Johner   Vogtsburg - Bischoffingen	5.00	10.00	30.00
2024	<b>Riesling</b>   Win Win Weingut Von Winning   Deidesheim	5.20	10.50	31.00
2024	<b>Chardonnay</b>   Lovely Lilly Weingut Shelter Winery   Endingen am Kaiserstuhl	5.50	11.00	33.00
2023	<b>Spätburgunder</b>   Markgräfler Land Weingut Martin Waßmer   Bad Krozingen Schlatt	5.00	10.00	30.00
2024	<b>Tempranillo</b>   Finca Resalso Bodegas Emilio Moro   Ribera Del Duero   Spanien	5.20	10.50	31.00
2022	<b>Cabernet Sauvignon &amp; Syrah</b>   Montes Twins Weingut Aurelio Montes   Valle de Colchagua   Chile	5.50	11.00	33.00
2023	<b>Merlot</b>   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.***