sonne
das kleine feine ★★★s

WILLKOMMEN

Unser Traditionshaus von 1725 verbindet Schwarzwälder Gemütlichkeit und badischen Kulinarik mit zeitgemäßem Genuß.

Naturpark Wirte

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.

Umbau

Auch dieses Jahr wurde wieder renoviert. Ab Juni 2023 bieten wir unseren Hotelgästen einen Aufzug, zudem bieten wir nun eine barrierefreie Toilette an.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
Ihre Familie Rombach

Tradition seit 1725 - In siebter Generation

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittags 12-14 Uhr - Dienstag, Mittwoch, Donnerstag & Sonntag

Abends täglich 18-21 Uhr (letzte Bestellung 20:45)

Das Restaurant schließt um 23 Uhr, Freitag und Samstag um 24 Uhr

NATURPARK-WIRTE

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

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

Früchtezauber *alkoholfrei* – Schwarze Johannisbeere l Sauerkirsche l Holunder Manufaktur Jörg Geiger l Schlat	6.50
Winzersekt Brut - Weißburgunder Sekt Weingut Heinemann l Scherzingen l Baden	7.00
Pinot Noir Rosé – Rosé Cremant Schlossgut Ebringen l Baden	7.50
Rhabarber Holunder Spritz – Weiße Holunderblüte l Rhabarbersaft & Kompott Sekt l Soda und Minze	7.50
Dialetto Spritz – Dialetto l Sekt l Soda l Orange l Thymian MUNDART Aperitivo aus dem Kaiserstuhl	8.50

WEINEMPFEHLUNGEN- offen aus der 0,7l Flasche

		0,1l	0,25l	0,75l
2021	**Weißer Burgunder** l QbA Weingut Freiherr von Gleichenstein l Oberrotweil l Kaiserstuhl	4.50	8.50	25.00
2022	**Grauer Burgunder** l Fasskollektion l QbA Weingut Räpple l Oberrotweil l Kaiserstuhl	4.50	8.50	25.00
2021	**Spätburgunder Rosé l** QbA Weingut Heinemann l Scherzingen	4.50	8.50	25.00
2020	**Spätburgunder** l QbA Weingut Waßmer l Bad Krozigen - Schlatt l Baden	4.50	8.50	25.00
2019	Protocolo l Organic Wine **Tempranillo** l Spanien	4.50	8.50	25.00
2019	**Cabernet Sauvignon & Syrah** l Montes Twins Weingut Aurelio Montes l Valle de Colchagua l Chile	4.50	8.50	25.00

Bei uns gibt's noch echte Viertele: 0,25 l

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

Geflügel Consommé
Geflügel Consommé l Grießklößle l Gemüsestreifen

Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden Niedrigtemperatur gegart
Bouillonkartoffeln l Meerrettichsauce l Rote Beete Salat l Wildpreiselbeeren

Sorbet
Variation von hausgemachten Sorbets

€ 38.00

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 ganz gezielt die Landwirte im Südschwarzwald.

SONNEN MENÜ

Seeteufel & Calamari
Carpaccio vom Seeteufel l Mediterran gefüllte Calamari l Chorizo Schaum

Spargel Suppe
Creme Suppe vom Markgräfler Spargel l Spargeleinlage

Hirsch
Sauté vom Hirsch l Pfifferlinge l Apfel l Mangold l Kartoffelkrapfen

Beeren
Beeren Tartelette l Vanillesauce l Tonkabohnen Eis

4 Gang - bis 20:00 € 68.00

3 Gang (ohne Suppe) – bis 20:30 € 59.00
3 Gang (ohne Seeteufel) – bis 20:30 € 54.00

VORSPEISEN

Gemischter Salat 9
Blattsalate I Rohkost Salate I Sonnen Dressing

Frühlings Salat 12
Blattsalat I Marinierter Spargel I Erdbeeren I Radieschen I Kirschtomaten

Ziegenfrischkäse vom Ringlihof 15
Mit Ziegenkäse gefüllte Frühlingsrolle I Couscous I Mango Chutney I Wildkräutersalat

Rind 17
Tatar vom Rinderfilet I Wachtel Ei I geröstetes Bauernbrot

Seeteufel & Calamari 17
Carpaccio vom Seeteufel I Mediterran gefüllte Calamari I Chorizo Schaum

SUPPEN

Badische Geflügelconsommé
Geflügel Consommé I Grießklößle I Gemüsestreifen 8

Spargel Suppe
Creme Suppe vom Markgräfler Spargel I Spargeleinlage 9

VEGETARISCH & VEGAN

Frühlings Bowl 22
Blattsalate I grüner & weißer Spargel I Ziegenfrischkäse vom Ringlihof I
Pfifferlinge I Kirschtomaten I Radieschen I Kerne I geröstetes Bauernbrot
(ohne Ziegenkäse vegan)

Spargel Risotto 24
Cremiges Spargel Risotto I Tempura vom Spargel I Kerbel Schaum

FISCH

Saibling 32
Saibling Filet vom Grill I gegrillter grüner Spargel I Bärlauch Gnocchi

FLEISCH & GEFLÜGEL

Schweinefilet 26
Gefülltes Schweinefilet | Marktgemüse | Spätzle

Perlhuhnbrust 29
Elsässer Perlhuhnbrust | Spargel Risotto

Heimisches Rind 32
Rumpsteak | Kräuter-Senf-Kruste | Brägele | Marktgemüse

Hirsch 36
Sauté vom Hirsch | Pfifferlinge | Apfel | Mangold | Kartoffelkrapfen

SPARGEL

Frischer Spargel aus dem Markgräfler Land von Kurt Sehringer

Spargel (300g gekocht, entspricht ca 500g roh) mit Sauce Hollandaise und Kratzete *oder* zerlassener Butter und Kartoffeln 27

Dazu wahlweise mit gemischtem Schinken 7
mit kleinem paniertem Schweineschnitzel 8

Unserer Weinempfehlung zum Markgräfler Spargel	0,1l	0,25l	0.75l
Karl Johner | **Rivaner** | Vogtsburg – Bischoffingen | Kaiserstuhl	4.50	8.50	25.00

HEIMATGEFÜHLE

Panierte Schnitzel 18.00
Heimischer Schweinerücken | Pommes Frites
- mit gemischtem Salatteller 21.00

Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden niedrigtemperaturgegart 23.50
Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

= Naturparkwirte-Gerichte

Liebe Gäste, bei Umbestellungen berechnen wir € 2,50.
Vielen Dank für Ihr Verständnis

Auswahl unserer Lieferanten

FISCH

Forellen vom Forellenhof Drafehn, Seelbach * Südfisch, Freiburg * Deutsche See, Freiburg

FLEISCH

Altevogtshof, Vörlinsbach, Oberried * Metzgerei Föhrenbacher, Kirchzarten

Metzgerei Lehmann, Merzhausen

OBS & 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