

# 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

<b>Herbstzauber</b> <i>alkoholfrei</i> – Hauszwetschgen   Gelbmöstlerbirnen   Zitronenverbene Manufaktur Jörg Geiger   Schlat	6.50
<b>Winzersekt Brut</b> - Weisser Burgunder Sekt Weingut Heinemann   Scherzingen   Baden	7.00
<b>Pinot Noir Rosé</b> – Rosé Cremant Schlossgut Ebringen   Baden	7.50
<b>Aperol Sprizz</b> – Aperol   Sekt   Soda   Orange	7.50
<b>Hugo</b> – Helle Holunderblüte   Limette   Minze   Sekt   Soda	7.50

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

		0,1l	0,25l	0,75l
2021	<b>Weißer Burgunder</b>   Burkheimer   QbA Weingut Bercher   VDP   Burkheim   Baden	4.50	8.50	25.00
2021	<b>Grauer Burgunder</b> vom Kalk   QbA Weingut Jülg   VDP   Schweigen   Pfalz	4.50	8.50	25.00
2021	<b>Grüner Veltliner</b>   Classic Style   Organic Weingut Moser   Kremstal   Österreich	4.00	8.00	24.00
2021	<b>Rosé vom Spätburgunder</b>   QbA Weingut Heinemann   Markgräflerland   Baden	4.00	8.00	24.00
2018	<b>Spätburgunder</b>   QbA Weingut Salwey   VDP   Vogtsburg im Kaiserstuhl   Baden	4.50	8.50	25.00
2019	Bodegas Lachargo   Edición Fábulas Rioja Crianza   <b>Tempranillo</b>   Spanien	4.50	8.50	25.00

### *Bei uns gibt's noch echte Viertele: 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

### Flädle Suppe

Rinder Consommé | Kräuterflädle | Gemüsestreifen

### Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden Niedrigtemperatur gegart

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | 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

### Lachs

Tranche vom hausgebeizten norwegischen Lachs |  
Buttermilch Kräuter Sud | Avocado Creme

### Topinambur

Topinambur Creme Suppe | geräucherte Entenbrust | Schwarzbrot Croûtons

### Lamm

Rosa gebratener Lammrücken | Gebratenes Gemüse | Kräuterkrapfen

### Vanille & Mandarine



Vanille Panna Cotta | hausgemachtes Mandarinen-sorbet

4 Gang - bis 20:00 € 68.00


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

3 Gang (ohne Lachs) – bis 20:30 € 52.00

## VORSPEISEN

<b>Herbstsalat</b> 	8.50
Blattsalate   Rohkostsalate   Sonnendressing	
<b>Sunnewirbele</b> 	10.50
Badischer Feldsalat   Johannisbeer Dressing   Kracherle   Speck	
<b>Ente</b>	16.00
Ententerrine   Gepickelter Kürbis   Wildkräutersalat	
<b>Lachs</b>	17.00
Tranche vom hausgebeizten norwegischen Lachs   Buttermilch Kräuter Sud   Avocado Creme	

## SUPPEN

<b>Flädle Suppe</b> 	7.50
Rinder Consommé   Kräuterflädle   Gemüsestreifen	
<b>Topinambur</b>	9.50
Topinambur Creme Suppe   geräucherte Entenbrust   Schwarzbrot Croûtons	

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>Falafel</b>	21.00
Hausgemachte Kichererbsen Bällchen   Ratatouille Gemüse   Auberginen Kaviar   Minze Dip <i>vegan</i>	
<b>Gorgonzola</b>	22.00
Gorgonzola Nocken   Schwarzwurzel Ragout <i>vegetarisch</i>	


## FISCH

**Saibling** 32.00  
Filet vom Isländischen Arktik-Saibling | Gebratenes Gemüse | Gnocchi

*Bitte beachten Sie unser tagesfrisches Fischangebot (nach Verfügbarkeit)*

## FLEISCH, WILD & GEFLÜGEL

**Wild**  19.50  
Hausmacher Wildbratwürstle | Rahmkraut | Kartoffelpüree

**Rind**  22.00  
Rinderroulade nach Uromas Rezept | Wintergemüse | Spätzle

**Barbarie Ente** 35.00  
Ofenfrische halbe Bauernente | geschmelzte Kartoffelknödel | Rotkraut

**Lamm** 36.00  
Rosa gebratener Lammrücken | Gebratenes Gemüse | Kräuterkrapfen

**Kalb** 39.00  
Kotelette vom Kalb | Madeirajus | Wintergemüse | Quark-Grieß-Knödel

## HEIMATGEFÜHLE

**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

Liebe Gäste, wir bitten von Umbestellungen abzusehen.  
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

### **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