

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. Seit Juli 2023 haben einen Aufzug und einen neuen Hoteleingang. 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



APERITIF

Herbstzauber <i>alkoholfrei</i> – Mirabelle Zitronenverbene Manufaktur Geiger	6.50
Winzersekt Brut - Weißburgunder Sekt Weingut Heinemann Scherzingen	7.00
Pinot Noir Rosé – Rosé Cremant Schloßgut Ebringen Baden	7.50
Quitten Hugo – Holunderblütensirup & Quitte Sekt Soda Rosmarin	8.00
Dialetto Spritz – Bitterorangenlikör Gewürze Sekt Soda Grapefruit MUNDART Aperitivo aus dem Kaiserstuhl	8.50

WEINEMPFEHLUNGEN- offen aus der 0,7l Flasche

		0,1l	0,25l	0,75l
2022	Rivaner QbA Weingut Johner Vogtsburg - Bischoffingen	4.00	8.00	24.00
2022	Weißer Burgunder QbA Weingut Landerer Vogtsburg–Oberrotweil	4.50	8.80	26.00
2022	Grauer Burgunder Fasskollektion QbA Weingut Räpple Oberrotweil	4.50	9.00	27.00
2019	Spätburgunder QbA Weingut Bercher Burkheim	4.50	8.80	26.00
2020	Merlot QbA Weingut Von der Mark Bad Bellingen	4.50	9.00	27.00
2022	Tempranillo Finca Resalso Bodegas Emilio Moro Ribera Del Duero Spanien	5.00	9.50	28.00
2021	Cabernet Sauvignon & Syrah Montes Twins Weingut Aurelio Montes Valle de Colchagua Chile	5.00	9.80	29.00

Bei uns gibt's noch echte Viertel: 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

Reh Consommé

Pilzcrêpes | Gemüse Julienne

Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden Niedrigtemperatur gegart

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

Sorbets

Hausgemachte Sorbets | Früchte

€ 39.00

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

Arktischer Saibling

Lauwarmer Saibling | Buttermilch-Limonen-Sud | Kräuteröl | gebackene Wan Tan

Sellerie

Cremesuppe vom Sellerie | Räucherforelle | Apfel | Croûtons

Angus Rind

Rinderfilet | Rotweinschalotten | glasiertes Gemüse | Kartoffelkrapfen

Schokolade




Dreierlei von der Schokolade

4 Gang - bis 20:00 € 69.00



3 Gang (ohne Suppe) – bis 20:30 € 62.00

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


VORSPEISEN

Sunnewirbele 	11
Feldsalat Speck Croûtons Hausdressing	
Rote Beete 	13
Rote Beete Tartar Schafskäsecreme Apfel Cashewnüsse	
Dreierlei vom Kalbsbries 	17
Kalbsbries gebacken, glasiert und als Praline Beluga Linsen Sellerie Pilze	
Arktischer Saibling	18
Lauwarmer Saibling Buttermilch-Limonen-Sud Kräuteröl gebackene Wan Tan	

SUPPEN

Sellerie 	9
Cremesuppe vom Sellerie Räucherforelle Apfel Croûtons	
Reh Consommé 	11
Pilzcrêpe Gemüse Julienne	

VEGETARISCH

Rotkohl 	24
Geschmorte Rotkohlroulade Apfel-Semmel-Füllung Maronen Püree	
Wintertrüffel	32
Hausgemachte Tagliatelle Frischer Wintertrüffel aus dem Piemont	

VEGANE GERICHTE AUF ANFRAGE

 = Naturparkwirte-Gerichte

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

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.

FISCH

Dorade	36
Filet von der Dorade Pak Choi Rote Beete Risotto	

*Wir verwenden ausschließlich frischen Fisch und keine TK-Ware.
Daher bitten wir um Verständnis wenn der Fisch „aus“ ist.*

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesfisch-Empfehlungen (nach Verfügbarkeit)

FLEISCH & WILD

Panierte Schnitzel 	18
Heimischer Schweinerücken Pommes Frites	
- mit gemischtem Salatteller	22
Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden niedrigtemperaturgegart 	24
Tafelspitz Bouillonkartoffeln Meerrettichsauce Rote Beete Salat Wildpreiselbeeren	
Barbarie Ente	26
Geschmorte Entenkeule Apfelrotkraut handgerollte Schupfnudeln	
Heimisches Rind 	27
Geschmorte Ochsenbäckle Wirsing Kartoffelpüree	
Heimisches Kalb 	29
Kalbstaftelspitz vom Grill glasiertes Gemüse Spätzle	
Wild aus heimischer Jagd 	34
Rosa gebratene Rehnüßle Cassis Jus Rosenkohl Kräuterknödele	
Black Angus Beef	38
Rinderfilet Rotweinschalotten glasiertes Gemüse Kartoffelkräpfen	

Auswahl unserer Lieferanten

FISCH

Forellen vom Forellenhof Drafehn, Seelbach * Team Cuisine Willstädt * Deutsche See, Freiburg

FLEISCH

Altevogtshof, Vörlinsbach, Oberried * Metzgerei Föhrenbacher, Kirchzarten
Metzgerei Lehmann, Merzhausen

OBST & GEMÜSE

Otmar Gerber, Forchheim * Spargelhof Sehringer, Mengen * Rüdiger Nehls, Vörstetten

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