sonne
das kleine feine ★★★s

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, Manu, Igor & Kushi.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
Ihre Familie Rombach

Tradition seit 1725 - In siebter Generation

NATURPARK WIRTE

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

HERBSTAROMA

Foie Gras
Terrine | Pistazien Brioche | Zwetschge

Leicht gebeizte Königsmakrele
Krustentierschaum | Petersilienwurzel | Kumquats | Estragon

Essenz von der Wildente
Konfierte Keule | Rosenkohlblätter

Gegrillte Jakobsmuscheln
Topinamburcreme | Mandarine | schwarzer Trüffel

Zweierlei vom Hirsch
Rosa gebratener Rücken | Geschmortes Ragout |
Kerbelwurzel | Waldpilze | Maronenknöpfle

Piemonteser Haselnuss
Tiramisu | Espresso Eiscreme

6 Gang - bis 19.30 € 129.00
5 Gang (ohne Jakobsmuschel) - bis 19.45 € 109.00
4 Gang (ohne Essenz & Jakobsmuschel) - bis 20:00 € 89.00
3 Gang (Foie Gras oder Makrele, Hirsch & Dessert) - bis 20:15 € 76.00

GÄNSEMENÜ

Kaiserstühler Feldsalat
Himbeerdressing | krosser Speck | Croûtons

Konfierte Gänsekeule
Apfelkonfit | Gefüllte Kartoffel-Maronen-Knödel | Rotkraut
Mit gebratener Foie Gras + €10

Creme Brûlée
Tonkabohne | Zwetschgensorbet

€ 69.00

Das Naturparkwirte Menü bieten wir wieder nach der Gänsezeit an

VORSPEISEN

Kaiserstühler Feldsalat 14
Himbeerdressing | krosser Speck | Croûtons

Foie Gras 26
Terrine | Pistazien Brioche | Zwetschge

Leicht gebeizte Königsmakrele 23
Krustentiersud | Petersilienwurzel | Kumquats | Estragon

ZWISCHENGÄNGE

Essenz von der Wildente 14
Konfierte Keule | Rosenkohlblätter

Kürbiscremesüppchen 11
Thaicurry Aromaten | Koriander

Gegrillte Jakobsmuscheln 25
Topinamburcreme | Mandarine | schwarzer Trüffel

VEGETARISCH | VEGAN

Kürbis – Ricotta Gnocchi 28
Kürbischutney | Ziegenfrischkäse vom Ringlihof | Cranberries

Gegrillte Austernpilze (vegan) 26
Schwarzwurzel | Seidentofu | Miso-Waldpilz-Essenz | Basmatireis

HAUPTGÄNGE

Gegrilltes Seeteufelmedaillon 40
Cafe de Paris - Beurre Blanc | Blattspinat | hausgemachte Tagliatelle

Zweierlei vom Hirsch 42
Rosa gebratener Rücken | Geschmortes Ragout |
Kerbelwurzel | Waldpilze | Maronenknöpfle

Dry Aged Rind aus dem Dreisamtal 39
Rumpsteak | Topinambur | Trüffel Pommes

Elsässer Perlhuhnbrust 36
Knollensellerie | Shitake a la Creme | Pommes Macaire | schwarzer Trüffel

HEIMATGEFÜHLE

Schweinebäckle 26
Gepökelte Bäckle | Belugalinseneintopf | Estragon–Senf Schaum | Röstzwiebeln

Hausgemachte Wildmaultaschen 29
Gebratene Waldpilze | Apfel–Rotkraut | Gewürzrahmsauce

Badisches Ochsenfleisch 29
Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

= Naturparkwirte-Gerichte

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