



HERZLICH WILLKOMMEN

300 JAHRE SONNE

Dieses Jahr feiern wir 300-jähriges Jubiläum. An der Fassade prangt ein Stein mit der Aufschrift 1725. Voller Stolz leben wir diese Tradition in siebter Generation!

Danke, dass Sie uns auf dieser Reise begleiten.

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.

GANSWOCHEN – *unbedingt reservieren*

Vom 7. Bis 30. November laden wir Sie zu unseren Ganswochen ein: ofenfrische, knusprige Gans aus Freilandhaltung, köstlich zubereitet. Selbstverständlich bleibt auch unsere reguläre Speisekarte bestehen. Da wir nur frische Deutsche Gänse verwenden ist die Verfügbarkeit nur mit Vorbestellung garantiert.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
Ihre Familie Rombach

Tradition seit 1725 - In siebter Generation



HERBSTAROMA

Leicht gebeizter Gewürzlachs

Kürbiscreme | Safran | Physalis

Vitello Tartufo

Kalb | schwarzer Trüffel | Knollensellerie | fermentierte Schalotte

Gegrillte Rotgarnelen

Cafe de Paris Ravioli | Milde Knoblauchveloute

Barbarie Entenbrust

Linsendal | Limettenjoghurt | wilder Brokkoli | konfierte Keule

Haselnuss Tiramisu

Espresso Eiscreme

5 Gang - bis 19.45 € 95.00

4 Gang (ohne Vitello oder Rotgarnele) - bis 20:00 € 75.00

3 Gang (ohne Vitello und Rotgarnele) – bis 20:30 € 55.00

NATURPARKWIRTEMENU

Hokkaido Kürbiscremesuppe

Thai Curry Aromen | Cashewkerne | Koriander

Badisches Ochsenfleisch

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

Crème Brûlée

Weisse Schokolade | Cassissorbet

€ 45

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

Kaiserstühler Feldsalat	12
Himbeerdressing Speck Croutons	
Rote Beete Variation 	15
Brombeere roter Chicorée Ziegenfrischkäse vom Ringlihof	
Leicht gebeizter Gewürzlachs	19
Kürbiscreme Safran Physalis	
Vitello Tartufo	22
Kalb schwarzer Trüffel Knollensellerie fermentierte Schalotte	

ZWISCHENGÄNGE

Hokkaido Kürbiscremesuppe	10
Thai Curry Aromen Cashewkerne Koriander	
Gegrillte Rotgarnelen	25
Café de Paris Ravioli Milde Knoblauchveloute	

VEGETARISCH | VEGAN

Trüffel Carbonara	29
Hausgemachte Tagliarini Parmesan schwarzer Trüffel	
Gegrillte Austernpilze (vegan)	24
Schwarzwurzel Seidentofu Miso-Waldpilz-Essenz Reis	

HAUPTGÄNGE

Barbarie Entenbrust	34
Linsendal Limettenjoghurt wilder Brokkoli konfierte Keule	
Seeteufelmedaillon	38
Zitronenkonfit Fenchel Paella Risotto	
Dry Aged Rumpsteak von der Dreisamtäler Färse 	39
Selleriecreme eingelegte rote Zwiebel Trüffel Fries	
Hirschrücken	40
Preiselbeer-Thymian Jus Apfelrotkraut geschmelzte Schupfnudel	

HEIMATGEFÜHLE

Badisches Ochsenfleisch 	27
Bouillonkartoffeln Meerrettichsauce Rote Beete Salat Wildpreiselbeeren	
Rehragout 	32
Brombeerschaum Apfelrotkraut hausgemachte Spätzle	
Rinderbäckle „Boeuf Bourguignon“ 	36
Speck Champignon Perlzwiebel Karotte Kartoffelmousseline	

 = Naturparkwirte-Gerichte

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

APERITIF

Hausgemachte Apfel – Zimt – Limonade – mit Zitrone & Nelke	6.50
Manufaktur Geiger <i>alkoholfrei</i> - Herbstbirne Kamille Linde	6.90
Winzersekt Brut - Weißburgunder Sekt Weingut Heinemann Baden	7.50
Pinot Noir Rosé – Rosé Cremant Schloßgut Ebringen Baden	7.90
Quitten Hugo – Holunderblüte & Quitte Abgeflämmt Rosmarin	8.50
Dunkler Trauben Tonic Spritz – Traube Gin Tonic Rosmarin & Orange	9.00

MUNDART Aperitivo aus dem Kaiserstuhl

Dialetto Tonic <i>alkoholfrei</i> - Grapefruit Himbeere Zitrone Tonic Water	8.50
Dialetto Spritz – Bitterorangenlikör Gewürze Sekt Soda Grapefruit	8.90

WEINEMPFEHLUNGEN - offen aus der 0,7l Flasche

2023	Weißer Burgunder Müllheimer Reggenhag QbA Weingut Dörflinger Mühlheim	4.70	9.50	28.00
2024	Grauer Burgunder vom Löss QbA Weingut Landerer Vogtsburg - Oberrotweil	4.70	9.50	28.00
2023	Chardonnay *** trocken Weingut Schneider Endingen am Kaiserstuhl	6.20	12.50	36.00
2021	Riesling Feigenwäldchen Erste Lage Weingut Kopp Sinzheim – Ebenung Kraichgau	6.00	13.00	38.00
2020	Spätburgunder Burkheimer Ortswein VDP Weingut Bercher Burkheim	5.50	11.00	30.00
2023	Tempranillo Finca Resalso Bodegas Emilio Moro Ribera Del Duero Spanien	5.50	9.50	28.00
2022	Cabernet Sauvignon & Syrah Montes Twins Weingut Aurelio Montes Valle de Colchagua Chile	5.50	11.00	32.00

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.***