



## 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, Kushi, Lukas & Manu.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
Ihre Familie Rombach

***Tradition seit 1725 - In siebter Generation***



## OSTERMENÜ

### **Sashimi vom Saibling**

Frühlingsrolle | Erbsencreme | Jalapeño | Mangosalsa

### **Bärlauch Consommé**

Spargel | Morchelflan

### **Lammcaree**

Räucherpaprikakruste | Ratatouille | Rosmarinkartoffeln

### **Weisse Schokolade & Holunderblüte**

Törtchen | Rhabarberkompott | Himbeersorbet

€ 75

€ 68 ohne Suppe

€ 59 ohne Saibling

## FISCHMENÜ

### **Jakobsmuschelceviche**

Trüffelmarinade | Sesam | fermentierter Knoblauch

### **Spargelcremesuppe**

Sandwich von geräuchertem Lachs | Radiesschen

### **Kabeljaufilet**

Krustentier Beurre Blanc | Blattspinat | Safranrisotto

### **Basilikum Tiramisu**

Erdbeersorbet

€ 75

€ 68 ohne Suppe

€ 59 ohne Jakobsmuschel

## VORSPEISEN

<b>Kaiserstühler Kopfsalat</b> 	11
Balsamico Dressing   getrocknete Tomaten   Oliventapenade   Croutons	
<b>Sashimi vom Saibling</b>	20
Frühlingsrolle   Erbsencreme   Jalapeño   Mangosalsa	
<b>Jakobsmuschelceviche</b>	21
Trüffelmarinade   Sesam   fermentierter Knoblauch	
<b>Tatar vom heimischen Kalb</b> 	23
Gebackenes Freilandeier   Café de Paris Schaum	

## ZWISCHENGÄNGE

<b>Bärlauch Consommé</b>	10
Spargel   Morchelflan	
<b>Spargelcremesuppe</b>	11
Sandwich von geräuchertem Lachs   Radiesschen	
<b>Zweierlei Foie Gras</b>	28
Terrine   Gebraten   Fencheltoast   Portweifeige	

## VEGETARISCH | VEGAN

<b>Spargel &amp; Austernpilze</b> (vegan)	26
Rotes Curry   Erbsen   Thai Basilikum   Reis	
<b>Orangen Tagliatelle</b>	28
Hausgemachte Tagliatelle   Stracciatella di Burrata   Estragon	

## HAUPTGÄNGE

<b>Badisches Ochsenfleisch</b> 	28
Bouillonkartoffeln   Meerrettichsauce   Rote Beete Salat   Wildpreiselbeeren	
<b>Feines Kalbsrahmgulasch</b> 	32
Rieslingsauce   Kapern   Spargel   hausgemachte Tagliatelle	
<b>Ribeye vom Kalb</b> 	36
Morchelrahmsauce   gegrillter grüner Spargel   Bärlauch Polenta	
<b>Lammcaré</b>	38
Räucherpaprikakruste   Ratatouille   Rosmarinkartoffeln	
<b>Kabeljaufilet</b>	39
Krustentier Beurre Blanc   Blattspinat   Safranrisotto	
<b>Badischer Stangenspargel aus dem Markgräfler Land</b> 	29
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter   Drillinge oder Kratzete	
mit gemischtem Schinken 	+ 9
mit Schweineschnitzel 	+10
mit Kalbs Ribeye 	+16

## WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL - offen aus der 0,7l Flasche

2024 <b>Auxerrois</b>   Spätlese   Weingut Schneider   Edingen am Kaiserstuhl	10
---	----

 = Naturparkwirte-Gerichte

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

## APERITIF

<b>Hausgemachte Rhabarber- Vanille – Limonade –</b> mit Zitrone & Minze	6.50
<b>Manufaktur Geiger</b> alkoholfrei - rotfruchtig   Johannisbeere   Sauerkirsche	6.90
<b>Winzersekt Brut</b> - Weißburgunder Sekt   Weingut Heinemann   Baden	7.50
<b>Pinot Noir Rosé Brut</b> – Rosé Cremant   Schloss Rheinburg   Gailingen	8.00
<b>Rhabarber Hugo</b> – Holunderblüte   Rhabarber   Sekt   Soda	8.50
<b>Dialetto Spritz</b> – Bitterorangenlikör   Gewürze   Sekt   Soda   Grapefruit MUNDART APERITIVO aus dem Kaiserstuhl	8.90

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

2024	<b>Weißer Burgunder</b>   QbA Weingut Köbelin   Eichstetten	4.70	9.50	28.50
2023	<b>Grauer Burgunder</b>   QbA Weingut Johner   Vogtsburg - Bischoffingen	5.00	10.00	30.00
2025	<b>Weißburgunder &amp; Chardonnay</b>   Fasskollektion Weingut Martin Räßle   Vogtsburg - Oberrotweil	5.00	10.00	30.00
2024	<b>Riesling</b>   Win Win Weingut Von Winning   Deidesheim	5.20	10.50	31.50
2023	<b>Spätburgunder</b>   Markgräfler Land Weingut Martin Waßmer   Bad Krozingen Schlatt	5.00	10.00	30.00
2024	<b>Tempranillo</b>   Finca Resalso Bodegas Emilio Moro   Ribera Del Duero   Spanien	5.50	11.00	33.00
2022	Cotes du Rhone   <b>Syrah, Grenache &amp; Mourvedre</b> Weingut E.Guigal   Rhone	5.50	11.00	33.00
2023	<b>Merlot</b>   QbA Weingut von der Mark   Bad Bellingen	6.00	12.00	36.00

Bei uns gibt's noch echte Viertele - 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.***