

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

Cuvée Nr. 7 alkoholfrei – Hauszwetschgen Gelbmöstlerbirnen Zitronenverbene Manufaktur Jörg Geiger Schlat	6.50
Winzersekt Brut - Weisser Burgunder Sekt Weingut Heinemann Scherzingen Baden	7.00
Pinot Noir Rosé – Rosé Cremant Schlossgut Ebringen Baden	7.50
Aperol Sprizz – Aperol Sekt Soda Orange	7.50
Hugo – Helle Holunderblüte Limette Minze Sekt Soda	7.50

WEINEMPFEHLUNGEN- offen aus der 0,7l Flasche

	0,1l	0,25l	0,75l
2021 Weißer Burgunder Herrenbuck Kabinett Weingut Kiefer Eichstetten Baden	4.00	7.50	22.50
2020 Grauer Burgunder QbA Weingut Bischel VDP Appenheim Rheinhessen	4.50	8.50	26.00
2021 Grüner Veltliner Classic Style Organic Weingut Moser Kremstal Österreich	4.00	8.00	24.00
2021 Rosé vom Spätburgunder QbA Weingut Heinemann Markgräflerland Baden	4.00	8.00	24.00
2018 Spätburgunder QbA Weingut Salwey Vogtsburg im Kaiserstuhl Baden	4.50	8.50	25.00
2019 Bodegas Lachargo Edición Fábulas Rioja Crianza Tempranillo Spanien	4.50	8.50	25.00

Bei uns gibt's noch echte Viertel: 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

Winzersuppe

Geflügel Creme Suppe | Pilzen | Trauben | Erbsen

Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden Niedrigtemperatur gegart

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren

Zwetschge

Tiramisu von der Zwetschge

€ 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 gezielt die Landwirte im Südschwarzwald.

SONNEN MENÜ

Garnele & Jakobsmuscheln

Riesengarnelen | Jakobsmuscheln | Hummersud | Blumenkohl

Wachtel Consommé

Gemüse | Pistazienklöße

Hirsch

Rosa gegarter Hirschkalbsrücken | Wirsing | Haselnuss Spätzle | Cranberry Jus

Schokolade

Schokoküchle mit flüssigem Kern | hausgemachtes Mango-Maracuja-Sorbet

4 Gang - bis 20:00 € 72.00

3 Gang (ohne Suppe) – bis 20:30 € 65.00

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

VORSPEISEN

Herbstsalat 	9.50
Blattsalate Wildkräuter Kürbis Kürbisdressing	
Ziegenfrischkäse vom Ringlihof 	12.50
Crème Brûlée vom Ziegenfrischkäse Wildkräuter	
Zweierlei von der Wachtel	17.00
Gebackene Keule Galantine Feige Sellerie	
Garnelen & Jakobsmuscheln	19.50
Riesengarnelen Jakobsmuscheln Hummersud Blumenkohl	

SUPPEN

Winzersuppe 	9.00
Geflügel Creme Suppe Pilzen Trauben Erbsen	
Wachtel Consommé	9.50
Gemüse Pistazienklöße	

VEGETARISCH & VEGAN

Ramen *	17.00
Reisnudeln Shiitake Koriander Gemüse <i>vegan</i>	
Kürbis Curry 	22.00
Muskat Kürbis Forchheimer Kartoffeln Gebackene Reisbällchen <i>vegetarisch</i>	

* Ramen ist ein japanisches Suppenggericht mit Reisnudeln

FISCH

Bretonischer Seeteufel 36.00
Seeteufel vom Grill | Artischocken Gemüse | Tomaten Risotto

Bitte beachten Sie unser tagesfrisches Fischangebot (nach Verfügbarkeit)

FLEISCH

Heimisches Rind  22.50
Geschmorter Rinderbraten | Kohlrabi | Spätzle

Lamm 24.50
Lammhäxle in Spätburgunder geschmort | Bohnen | Kartoffelgratin

Spanferkel  26.00
Rücken vom Spanferkel | Spitzkohl | Kartoffelknödel

Maispoularde 28.50
Maispoularde gefüllt mit Äpfel und Pinienkerne | Blattspinat | Parmesankartoffeln

Hirsch 38.00
Rosa gegarter Hirschkalbsrücken | Wirsing | Haselnuss Spätzle | Cranberry Jus

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

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