sonne
das kleine feine ★★★s

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

NATURPARK-WIRTE

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

APERITIF

Sommerzauber *alkoholfrei* – Sommerbirne I Kamille I Linde I Manufaktur Geiger	6.50
Winzersekt Brut - Weißburgunder Sekt I Weingut Heinemann I Scherzingen	7.00
Pinot Noir Rosé – Rosé Cremant I Schloßgut Ebringen I Baden	7.50
Hugo – Hausgemachter Holunderblütensirup I Sekt I Soda I Limette & Minze	7.50
Lillet Wild Berry – Lillet Blanc I Wild Berry I Früchte I Minze	8.00
Dialetto Spritz – Bitterorangenlikör I Gewürze I Sekt I Soda I Grapefruit MUNDART Aperitivo aus dem Kaiserstuhl	8.50

WEINEMPFEHLUNGEN- offen aus der 0,7l Flasche

		0,1l	0,25l	0,75l
2022	Fidelius I Cuvée aus **Sauvignon Blanc, Rivaner & Muskateller** Weingut Heger I VDP I Ihringen	4.00	8.00	24.00
2022	**Weißer Burgunder** I QbA Weingut Landerer I Vogtsburg–Oberrotweil	4.50	8.80	26.00
2022	**Grauer Burgunder** I Fasskollektion I QbA Weingut Räpple I Oberrotweil	4.50	9.00	27.00
2022	**Rosé vom Spätburgunder I** Kabinett Weingut Köbelin I Eichstetten	4.00	8.00	24.00
2019	**Blauer Spätburgunder** I QbA Weingut Brenneisen I Efringen Kirchen	4.50	8.80	26.00
2021	**Tempranillo** I Finca Resalso Bodegas Emilio Moro I Ribera Del Duero ISpanien	5.00	9.50	28.00
2021	**Cabernet Sauvignon & Syrah** I Montes Twins Weingut Aurelio Montes I Valle de Colchagua I Chile	5.00	9.80	29.00

Bei uns gibt's noch echte Viertele: 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

Rinder Consommé
Hausgemachte Maultäschle I Gemüse Julienne

Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden Niedrigtemperatur gegart
Bouillonkartoffeln I Meerrettichsauce I Rote Beete Salat I Wildpreiselbeeren

Quitte
Quitten Creme Brûlée I Weisses Schokoladeneis

€ 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

Thunfisch
Carpaccio vom Thunfisch I Dashi I Wasabi I Sesamchips

Kürbis
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis I Kernöl I Kürbiskerne

Kaninchen
Gefüllter Kaninchenrücken I Rahmpolenta I Ratatouille Gemüse

Winzersekt
Gewürztraminer-Muskateller-Süppchen I Trauben I Wein Eis

4 Gang - bis 20:00 € 59.00

3 Gang (ohne Suppe) – bis 20:30 € 49.00
3 Gang (ohne Thunfisch) – bis 20:30 € 45.00

VORSPEISEN

Herbstsalat 11
Blattsalate | Eingelegter Kürbis | Kürbiskerne | Kernöl

Ziegenkäse vom Ringlihof 15
Ziegenkäse | Zucchini | Tramezzini Mantel | Kürbis | Wildkräuter

Rucola Salat 16
Rucola Salat | Rosinen-Pinienkern Dressing | Bresaola Schinken |
selbstgebackenes Focaccia

Thunfisch 17
Thunfisch Carpaccio | Dashi Sud | Wasabi | Sesamchips

Hirsch 18
Rosa gebratener Hirschrücken | Pilz Terrine | Quitten Chutney

SUPPEN

Kürbis 9
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis | Kernöl | Kürbiskerne

Rinder Consommé 11
Hausgemachte Maultäschle | Gemüse Julienne

VEGETARISCH

Lauchflädle 24
Gefüllte Lauchflädle | Rahmschwarzwurzeln | Gorgonzolasauce | Birne | Walnuss

Kürbis Cannelloni 26
Überbackene Cannelloni | Kürbis | Blattspinat | Pilze
Selbstgemachte Cannelloni, im Eisenpfännle serviert

VEGANE GERICHTE AUF ANFRAGE

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

Miesmuscheln 21
Sautierte Miesmuscheln | Weißwein-Gemüse-Sud | Baguette

Wolfsbarsch 36
Wolfsbarsch vom Grill | mediterranes Gemüse | Limonen Gnocchi

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

FLEISCH, GEFLÜGEL & WILD

Wild 27
Ragout von Hirsch und Reh | Spätzle | Wildpreiselbeeren

Kalbleber "Berliner Art" 29
Kalbsleberscheiben | Äpfel | Zwiebel | Speck | Kartoffelpüree | Bohnengemüse

Zwiebelrostbraten 30
Rumpsteak von der deutschen Färse* | Zwiebeln | glasiertes Gemüse | Brägele

Kaninchen 32
Gefüllter Kaninchenrücken | Rahmpolenta | Ratatouille Gemüse

Ente 34
Glasierte Barbarie Entenbrust | Brombeerjus | Wirsing | Handgerollte Schupfnudeln

** Eine Färse ist ein geschlechtsreifes weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat.*
Die feine Marmorierung macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig.

HEIMATGEFÜHLE

Panierte Schnitzel 18.50
Heimischer Schweinerücken | Pommes Frites
- mit gemischtem Salatteller 21.50

Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden niedrigtemperaturgegart 23.50
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

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