

## Vorspeisen

### **Bio-Lachsforelle „Asia“**

Glasnudelsalat • Wan-Tan • Wasabicreme  
12,00

### **Bunter Bio-Tomatensalat**

Büffelmozzarella • Mangospalten • Rote Zwiebeln • Extra Vergine Olivenöl  
11,00

### **Rindstatar an würziger Tatarsoße**

mit Salatbouquet  
13,00

*Zu allen Vorspeisen genießen Sie unser hausgemachtes Foccacia*

*alle Vorspeisen auch als Hauptgang möglich  
(+5,00)*

## Suppen

### **Pfifferlingsrahmsuppe**

Tasse 6,00 | Terrine 8,00

### **Flädlesuppe**

Tasse 7,00 | Terrine 9,00

## Salate

### **Bunter Salat**



verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison • Imbery's Kräutervinaigrette

kleiner Salat 5,00

mittlerer Salat 7,00

### **Großer Salat**

10,00

*Obe druf:*

Waldpilzbrück und sautierte Pfifferlinge (+9,00)

Streifen von der Hähnchenbrust (+7,00)

Fünf gebratene Garnelen und Knoblauchdip (+11,00)

jede weitere Garnele (+2,00)

# Vegetarisch

## Tagliatelle

frische sautierte Pfifferlinge • bunte Tomaten • Frühlingszwiebeln • Ruccola • Parmesan  
19,00

## Käsespätzle

mit Bergkäse überbacken • Röstzwiebeln  
15,00

# Vegan

## Süßkartoffel-Kokos-Curry

knackiges Asia Gemüse • Sesam  
16,00



## Mediterrane Quinoa-Linsen-Bratlinge

Soja-Minz-Joghurt • gegrillter grüner Spargel • Rosmarin Kartoffeln  
19,00



# Vegetarisches Menü

## Bunter Tomatensalat

Büffelmozzarella • Mangospalten • Rote Zwiebeln • Extra Vergine Olivenöl  
11,00

\*\*\*

## Mediterrane Quinoa-Linsen-Bratlinge

Soja-Minz-Joghurt • gegrillter grüner Spargel • Rosmarin Kartoffeln  
19,00



\*\*\*

## Sommerliche Parfaitvariationen

mit Waldbeeren  
10,00

## Drei-Gang-Menü

35,00

# Unsere Weinempfehlung

### Zur Vorspeise

Fidelius Weißweincuvée  
3,60 (0,1l Glas)

### Zum Hauptgang

Künstler Rosé  
4,00 (0,1l Glas)

### Zum Dessert

Scheurebe Spätlese Schloss Ortenberg  
6,50 (0,1l Glas)

### Weinreise

(0,1l zu jedem Gang inkl. Tischwasser)  
13,00

## Fisch

### **Kross gebratenes Zanderfilet und Lachsforelle**

frische sautierte Pfifferlinge • grüner Spargel • Safranrisotto  
26,00

## Imbery-Klassiker

*Fleisch von hier (Metzgerei Reichenbach, Glottertal)*

### **Imbery Teller**

Schweinelendchen vom Schwarzwälder Kräuterschwein  
Pfifferlingrahm  
18,00

### **2 Panierte Schnitzel**

vom Schwarzwälder Kräuterschwein  
15,00

### **Rumpsteak oder Zwiebelrostbraten**

vom Schwarzwälder Weiderind (ca 200g)  
22,00

### **Sauerbraten an Spätburgunder-Balsamico-Jus**

vom Schwarzwälder Weiderind  
19,00

*Wählen Sie Ihre Beilagen zu den Imbery-Klassiker selbst:*

## Beilagen

Nudeln + 4,00

Pommes **oder** Kroketten + 4,00

Brägele **oder** Spätzle + 5,00

Süßkartoffelpommes **oder** Wedges + 6,00

Buntes Gemüse **oder** kleiner Salat + 5,00

großer bunter Salatteller + 10,00

METZGEREI REICHENBACH, Glottertal



Die Grundlage der hochwertigen Fleischwaren werden ohne Ausnahme aus dem eigenem Viehbestand der Metzgerei und deren Partnern hergestellt. Die Rinder und Schweine werden ausschließlich mit hofeigenem Futter großgezogen. Das Beste für das Vieh. Auf dieser Grundlage werden hochwertige Produkte mit einer herausragenden Qualität geschaffen.

# Sommer-Menü

## **Bio-Lachsforelle „Asia“**

Glasnudelsalat • Wan-Tan • Wasabicreme

12,00

\*\*\*

## **Pfifferlingrahmsuppe**

6,00

\*\*\*

## **Rinderfilet**

vom Schwarzwälder Weiderind

Morchelrahm • buntes Gemüse • Spätzle

36,00

\*\*\*

## **Crème brûlée**

frische Beeren

8,00

Vier-Gang komplett 54

Drei-Gang (ohne Vorspeise) 42

Drei-Gang (ohne Suppe) 48

## Unsere Weinempfehlung

### **Zur Vorspeise**

Künstler Rosé

4,00

### **Zur Suppe**

Sauvignon Blanc Granit Weingut Schloss Ortenberg

4,10

### **Zum Hauptgang**

Pfaffenweiler Santa Clara Merlot

4,20

### **Zum Dessert**

Scheurebe Spätlese Weingut Schloss Ortenberg

6,50

**Weinreise (0,1l zu jedem Gang inkl. Tischwasser)**

17,00

Das Vier-Gang-Sommer-Menü können Sie bis 19:30 Uhr bestellen

# Vesper

**Wurstsalat** mit Bauernbrot

10,00 (+1,00 mit Käse)

**Bibiliskäse** angemachter Kräuterquark

8,00 (mit Brot) / 10,00 (mit Kartoffeln)

## **Badisches Dreierlei**

Wurstsalat • Bibiliskäs • Brägele

15,00

## **Maultaschen oder Gemüsemaultaschen**

Kartoffelsalat • Salatbouquet

16,00 (Fleisch) / 14,00 (Gemüse)

## **Schwarzwälder Vesperbrettle**

Guets aus der Regio von der Metzgerei Reichenbach

Bergkäse • Bauernbrot • Butter

16,00

# Was Süßes zum Schluss

## **Crème brûlée**

frische Beeren

8,00

## **Sommerliche Parfaitvariation**

an Waldbeeren

10,00

## **Sorbetvariationen**

an Obstsalat

8,00



## **Vanilleeis mit warmer Schokosoße oder Himbeeren**

7,00

## **Nussknacker(Eierlikör) oder Schwarzwaldbecher(Kirschwasser)**

8,00

## **Eisdessert**

Vanilleeis • Schokolade • Erdbeere • Pistazie • Walnuss • Zitrone

1,60 / Kugel

2,50 / Solokugel

## **Obe druf:**

mit Baileys oder Eierlikör: +1,50

mit Sahne +0,50