

## Vorspeisen

### **Hausgebeizte Bio-Lachsforelle „Asia“**

Granny-Smith-Apfel-Carpaccio • konfierte Bergamotten  
14,00

### **Variation von weißem und grünem Spargel**

(Spargelmousse, Spargelsalat, gebackene Spargel-Frittata)  
Wildkräutersalat • Bärlauch-Aioli • Unmüßig's Wurzelbrot  
12,00

### **Hausgemachte Tafelspitzsülze**

Spargel-Radischen-Kerbel-Salat • Schnittlauchsauce • Salatbouquet  
13,00

## Suppen

### **Spargelcremesuppe**

Tasse 5,00 | Terrine 7,00

### **Flädlesuppe**

Tasse 6,00 | Terrine 9,00

## Salate

### **Bunter Salat**

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

Beilagensalat 5,00

kleiner gemischter Salat 7,00

großer gemischter Salat 10,00

### **Gebackene Spargel-Frittata**

Bärlauch-Aioli • großer Salatteller

15,00

als Vorspeise 9,00

## Vegetarisch

### **Tagliatelle**

buntes Spargelragout • Kirschtomaten • gehobelter Parmesan

18,00

### **Bärlauch Käsespätzle**

mit Bergkäse überbacken • Röstzwiebeln

15,00

# Fisch

Fisch von hier (Forellenzucht Tress, Lauchingen)

## **Gebratenes Schwarzwälder Saiblingfilet an Bärlauchhollandaise**

Portion Spargel • neue Kartoffeln  
29,00

# Imbery-Klassiker

Fleisch von hier (Metzgerei Reichenbach, Glottertal)

### **Imbery Teller**

Schweinelendchen vom Schwarzwälder Kräuterschwein  
Champignonrahm  
18,00

### **2 Panierte Schnitzel**

vom Schwarzwälder Kräuterschwein  
15,00

### **Rumpsteak oder Zwiebelrostbraten**

vom Schwarzwälder Weiderind (ca 200g)  
22,00

### **Saure Kalbsleber**

vom Schwarzwälder Milchkalb  
17,00

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** Beilagensalat + 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.

# Spargelzeit...

Spargel von hier (Ritzenthaler, Kaiserstuhl)

## **Portion Badischer Stangenspargel**

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

neue Kartoffel oder Kratzete

22,00

Gemischter Schinkenteller +7,00

Paniertes Schnitzel vom Schwarzwälder Kräuterschwein +8,00

Kalbsrückensteak vom Schwarzwälder Milchkalb (ca 150g) +14,00

# Spargel-Menü

## **Variation von weißem und grünem Spargel**

(Spargelmousse, Spargelsalat, gebackene Spargel-Frittata)

Wildkräutersalat • Bärlauch-Aioli • Unmüßig's Wurzelbrot

12,00

\*\*\*

## **Spargelcremesuppe**

5,00

\*\*\*

## **Kalbsrückensteak**

vom Schwarzwälder Milchkalb

Morchelrahm • Portion Spargel • neue Kartoffeln

32,00

\*\*\*

## **Crème brûlée**

frische Beeren

9,00

Vier-Gang komplett 54

Drei-Gang (ohne Vorspeise) 42

Drei-Gang (ohne Suppe) 48

# als Dinner for two

Vier-Gang Spargel-Menü für 2 Personen

inkl. einer Flasche Fritz Waßmer Gutedel vom Markgräflerland

62,00 pro Person

*Das Vier-Gang-Spargel Menü können Sie bis 19:30 Uhr bestellen.*

## Vesper

**Wurstsalat** mit Bauernbrot  
8,00 (+1 mit Käse)

**Bibiliskäse** (angemachter Kräuterquark)  
7,00 mit Brot  
9,00 mit Kartoffeln

**Badisches Dreierlei**  
Wurstsalat • Bibiliskäs • Brägele  
13,00

**Hausgemachte Maultaschen**  
Kartoffelsalat • Salatbouquet  
14,00

**Schwarzwälder Vesperbrettle**  
Guets aus der Regio von der Metzgerei Reichenbach  
Bergkäse • Bauernbrot • Butter  
16,00

## Was Süßes zum Schluss

**Crème brûlée**  
frische Beeren  
9,00

**Marinierte Kaiserstühler Erdbeeren**  
Vanilleeis  
7,00 kleine Portion | 9,00 große Portion

**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  
mit Sahne +0,50  
mit Krokant + 0,50