

# Vorspeisen

## **Lauwarm mariniertes Spargel**

Schwarzwälder Schinken • Bärlauchaioli • Salat Bouquet  
15,00

## **Karamellisierte Ziegenkäse**

Wildkräutersalat • Erdbeer-Rhabarber-Confit • Macadamia-Krokant  
12,00

## **Hausgebeizte Asia Lachsforelle**

Granny Smith Apfel Carpaccio • Zitronen-Marmelade • Salat Bouquet  
14,00

*Zu allen Vorspeisen genießen Sie Unmüßig's Wurzelbrot*

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

# Suppen

## **Bärlauchcremesuppe mit Croûtons**

Tasse 7,00 | Terrine 9,00



## **Flädlesuppe**

Tasse 7,00 | Terrine 9,00

## **Spargelcremesuppe mit Spargelbeilage**

Tasse 8,00 | Terrine 10,00

# Salate

## **Bunter Salat**

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

klein 5,00

mittel 7,00

groß 10,00

## **Caesar Salad**

Knackige Romana-Salatherzen • leichtes Joghurt-Mayonaise-Dressing  
Crôutons • gehobelten Parmesan

11,00

+ gebratene Hähnchenbrust 8,00

+ gebratene Riesengarnelen & Bärlauchaioli 11,00

## Fisch

**Gebratene Medaillons vom Atlantik-Seeteufel (MSC-Wildfang) &**

**Riesengarnele an Safransoße**

frischer Blattspinat • Nudeln

29,00

## Vegetarisch

**Bärlauchserviettenknödel**

Spargelragout • bunte Kirschtomaten

15,00

## Vegan

**Bärlauch Quiche**

Joghurt Dip • Tomatensalsa • geröstete Cashewkerne

16,00

**Risotto mit Spargel**

Radischen • Frühlingszwiebeln

18,00

## Veganes Menü

**Bärlauchcremesuppe mit Croûtons**

\*\*\*

**Risotto mit Spargel**

Radischen • Frühlingszwiebeln

\*\*\*

**Schokoladen-Mousse Küchlein**

Cashew-Creme • karamelliger Haferkeks

**Drei-Gang-Menü**

29,00

## Unsere Weinempfehlung

**Höfflin Müller-Thurgau, Weingut Höfflin**

Bioland, Vegan

3,50 (0,1l Glas) 6,50 (0,2l Glas)



## Imbry-Klassiker

**Schweinelendchen vom Schwarzwälder Kräuterschwein  
an Champignonrahm**  
Spätzle • Beilagensalat  
26,00

**Zwei Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwarzwälder Kräuterschwein**  
Pommes Frites • Beilagensalat  
23,00

**Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Weiderind**  
Speckbohnen • Brägele  
32,00

**Saure Kalbsnierle vom Schwarzwälder Milchkalb**  
Brägele • Beilagensalat  
19,00

## Unsere Steak-Klassiker

zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter oder Chimichurri und einen Beilagensalat

**Schweinerückensteak vom Schwarzwälder Kräuterschwein**  
200 gr: 24,00 / 300gr: 29,00

**Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind**  
200 gr: 29,00 / 300gr: 34,00

**Rinderfilet vom Schwarzwälder Weiderind**  
200 gr: 34,00 / 300gr: 39,00

Wählen Sie eine Beilagen zu den Steak-Klassikern:

Pommes **oder** Kroketten

Brägele **oder** Spätzle

Süßkartoffelpommes **oder** Wedges

Buntes Gemüse

Kartoffelgratin



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

## **Portion badischer Stangenspargel**

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter  
&  
neue Kartoffeln oder Kratzete  
22,00

*Von der Metzgerei Reichenbach*

- + gemischte Schinkenplatte von der Metzgerei Reichenbach 5,00
- + Paniertes Schweineschnitzel vom Kräuterschwein 8,00
- + Rinderfiletmedaillons von der Metzgerei Reichenbach (ca 160g ) 16,00

## Unsere Weinempfehlung

### **2021 Fritz Wassmer Chardonay**

3,80 (0,1l Glas) 7,40(0,2l Glas)

# Frühlings Menü

## **Hausgebeizte Asia Lachsforelle**

Grany Smith Apfel Carpaccio • Zitronen Marmelade • Salat Bouquet

\*\*\*

## **Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage**

\*\*\*

## **Duett vom Lamm (Rücken & Hüfte) Sous-Vide gegart**

Djon-Senf-Jus  
Ratatouille-Gemüse • Bärlauchpolenta-Schnitte

\*\*\*

## **Pistazien-Vanilleparfait**

mit Erdbeer-Minzsalat

Vier-Gang komplett	56,00
Drei-Gang (ohne Vorspeise)	46,00
Drei-Gang (ohne Suppe)	50,00
Hauptgang	32,00

## Unsere Weinempfehlung

### **Zweigelt trocken QbA Winzerkeller Auggener & Schäfer, Markgräferland**

4,20 (0,1l Glas) 8,20(0,2l Glas)

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

*Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage einsehbar*

# 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 mit Zwiebelschmelze**  
Kartoffelsalat • Salatbouquet  
15,00 (Fleisch) / 14,00 (Gemüse)

**Grobe Bauernbratwurst von der Metzgerei Reichenbach**  
Pommes Frites  
16,00

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

## Was Süßes zum Schluss

**Crème brûlée mit Cassissorbet**  
9,00

**Pistazien-Vanilleparfait**   
mit Erdbeer-Minzsalat  
11,00

**Schokoladen-Mousse-Küchlein**  
Cashewcreme • karamelliger Haferkeks  
8,00

**Vanilleeis mit warmer Schokosoße oder Himbeeren**  
7,00

**Nussknacker(Eierlikör) oder Schwarzwaldbecher(Kirschwasser)**  
8,00

**Eisdessert**  
Vanilleeis • Schokolade • Erdbeere • Pistazie • Walnuss • Zitrone  
1,80

**Obe druf:**  
mit Baileys oder Eierlikör: +1,50  
mit Sahne +0,50