

Vorspeisen

Rosa gebratener Hasenrücken

Sauce Cumberland • Feldsalat • Speck • Croutons
16,00

Karamellisierte Ziegenkäse

Salatbouquet • Himbeerdressing • Walnuss-Krokant
12,00

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Salatbouquet • Forellenkaviar • Gurken-Dill Salat
14,00

Zu allen Vorspeisen genießen Sie Unmüßig's Wurzelbrot

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

Suppen

Kürbis-Kokos-Currysuppe

Tasse 7,00 | Terrine 9,00



Flädlesuppe

Tasse 7,00 | Terrine 9,00

Bunter Salat

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

klein 5,00

mittel 7,00

groß 10,00

Knackiger Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croutons

klein 7,00

mittel 9,00

groß 12,00

Oberdruf:

Speck (+2,00)

Vegetarisch

Käsespätzle

mit Bergkäse überbacken • Röstzwiebeln

15,00

Vegan 

Kichererbsencurry

Wok Gemüse • Basmati-Duft-Reis

18,00

Kürbis-Gnocchi

Karamellisierte Birnenspalten • Veganer Parmesan • Rucola

21,00

Veganes Menü 

Kürbis-Kokos-Currysuppe

Kürbis-Gnocchi

Karamellisierte Birnenspalten • Veganer Parmesan • Rucola

Schokoladen-Mousse Küchlein

Cashew-Creme • karamelliger Haferkeks

Drei-Gang-Menü

34,00

Unsere Weinempfehlung

Höflin Müller-Thurgau, Weingut Höflin 

Bioland, Vegan

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

Imbry-Klassiker

Schweinelendchen vom Schwarzwälder Kräuterschwein

Champignonrahm
Spätzle • Beilagensalat
28,00

Zwei Schweine Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwarzwälder Kräuterschwein

Pommes Frites • Beilagensalat
23,00



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

Zwiebelrostbraten vom Argentinischen Rumpsteak

Speckbohnen • Brägele
32,00

Argentinisches Rumpsteak

Pommes Frites • Beilagensalat
32,00

Hirschdelgulasch mit Preiselbeeren

Gemüse • Butterspätzle
29,00

Fisch

Schwarzwälder Saibling- & Forellenfilet in Mandelbutter gebraten

Brokkoli • Salzkartoffel
25,00

Herbst Menü

Rosa gebratener Hasenrücken

Sauce Cumberland • Feldsalat • Speck • Croutons

Kürbis-Kokos-Currysuppe

Geschmortes Ochsenbäckle an Spätburgunder Jus

Buntes Gemüse • Kürbisgnocchi

Orangen-Zimt-Zwetschgen-Kompott

Cashewcrumble • Vanille Eis

Vier-Gang komplett	56,00
Drei-Gang (ohne Vorspeise)	40,00
Drei-Gang (ohne Suppe)	49,00
Hauptgang	28,00

Unsere Weinempfehlung

Bordeaux

Domaines Barons de Rothschild Lafite

28,00 (0,75 Flasche)

Das Vier-Gang-Herbst-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 Bauernbrot) / 10,00 (mit Petersilienkartoffeln)

Badisches Dreierlei

Wurstsalat • Bibiliskäs • Brägele

15,00

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Kartoffelsalat • Salatbouquet

Fleisch 15,00 / Gemüse 14,00

Grobe Bauernbratwurst von der Metzgerei Reichenbach

Röstzwiebeln • Pommes Frites

16,00

Schwarzwälder Vesperbrettle

Guets aus der Regio von der Metzgerei Reichenbach

Bergkäse • Bauernbrot • Butter

16,00

Was Süßes zum Schluss

Orangen-Zimt-Zwetschgen-Kompott

Cashewcrumble • Vanille Eis

11,00

Schokoladen-Mousse-Küchlein

Cashewcreme • karamelliger Haferkeks

10,00



Vanilleeis mit warmer Schokosoße oder Himbeeren

7,00

Nussknacker (Eierlikör) oder Schwarzwaldbecher (Kirschwasser)

8,00

Eisdessert

Vanille • Schokolade • Erdbeere • Pistazie • Walnuss

Zitronensorbet • Cassissorbet • Mangosorbet • Erdbeersorbet • Himbeersorbet

2,00

Obe druf:

mit Baileys oder Eierlikör: +1,50

mit Sahne +0,50