

# Vorspeisen

## **Lauwarm mariniertes Spargel**

Schwarzwälder Schinken • Bärlauchaioli • Salat Bouquet  
14,00

## **Karamellisierte Ziegenkäse**

Erdbeer-Rhabarber-Confit • geröstete Cashewkerne • Salat Bouquet  
13,00

## **Zweierlei vom Schwarzwälder Räucherfisch**

Saibling & Forellenfilet • Schnittlauch-Kaviarcreme • Salat Bouquet  
Kartoffelrösti  
14,00

**Zu jeder Vorspeise servieren wir Ihnen unser frisches Brot  
alle Vorspeisen auch als Hauptgang möglich  
(+5,00)**

# Suppen

## **Flädlesuppe**

Tasse 7,00 | Teller 9,00

## **Spargelcremesuppe**

Spargeleinlage • Croutons  
Tasse 7,00 / Teller 9,00

# Salate

## **Bunter Salat**

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison • Imbery's Kräutervinaigrette  
klein 5,00  
mittel 8,00  
groß 12,00

Vegane Salat-Alternativen möglich

## **Knackiger Caesar Salad**

gehobelter Parmesan • Croutons  
12,00

Streifen von der Hähnchenbrust (+6,00)  
Kartoffel-Frischkäse Taschen ( 8,00)  
gebratene Riesengarnelen (+10,00)

# Spargelzeit

## **Portion badischer Stangenspargel**

Sauce Hollandaise **oder** zerlassene Butter

neue Kartoffeln **oder** Kratzete

24,00

+ Gemischte Schinkenplatte von der Metzgerei Reichenbach 6,00

+ Paniertes Schweineschnitzel vom Kräuterschwein 8,00

+ Lachssteak 12,00

+ Kalbsrückensteak (ca. 180g) 16,00

## Vegetarisch

### **Hausgemachte Bärlauchspätzle**

Steinchampignon a la Creme

14,00

Vegan 

### **Buntes Risotto mit weißem & grünem Stangen-Spargel**

Radieschen • Frühlingszwiebeln

19,00

Veganes Menü 

### **Bärlauchcremesuppe**

\*\*\*

### **Buntes Risotto mit weißem & grünem Stangen-Spargel**

Radieschen • Frühlingszwiebeln

\*\*\*

### **Schokoladen-Mousse Küchlein**

Cashew-Creme • karamelliger Haferkeks

### **Drei-Gang-Menü**

31,00

### **Unsere Weinempfehlung**

**Höfflin Müller-Thurgau, Weingut Höfflin**

3,80 Achtele 6,80 Viertele



## Imbry-Klassiker

### **Schweinelenochen vom Schwarzwälder Kräuterschwein**

Champignonrahm • Spätzle • Beilagensalat  
25,00

### **Zwei Schweine Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwarzwälder Kräuterschwein**

Pommes Frites • Beilagensalat  
24,00

### **Cordon Bleu vom Kalbsrücken in Panko-Knusper Panade**

gefüllt mit Bergkäse und luftgetrocknetem Schinken  
Rahmsöße • Spätzle • Beilagensalat  
32,00

### **Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Weiderind**

Speckbohnen • Brägele  
32,00

## 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: 31,00 / 300gr: 36,00

### **Rinderfilet vom Schwarzwälder Weiderind**

200 gr: 37,00 / 300gr: 42,00

Wählen Sie **eine** Beilage zu den Steak-Klassikern:

Pommes **oder** Kroketten

Brägele **oder** Spätzle

Süßkartoffelpommes **oder** Wedges



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.

# Fisch

## **Schwarzwälder Saibling & Forelle „Müllerin Art“**

Kartoffeln • Beilagensalat

26,00

# Chef Menü

## **Zweierlei vom Schwarzwälder Räucherfisch**

Saibling & Forellenfilet • Schnittlauch-Kaviarcreme • Salatbouquet

Kartoffelrösti

\*\*\*

## **Spargelcremesuppe**

Spargel­einlage • Bärlauchcrou­tons

\*\*\*

## **Kalbsrückensteak**

Steinchampignon a la Creme • Buntes Gemüse • Bärlauchspätzle

\*\*\*

## **Crème Brûlée mit Cassissorbet**

Vier-Gang komplett	59,00
Drei-Gang (ohne Vorspeise)	45,00
Drei-Gang (ohne Suppe)	52,00
Hauptgang	34,00

## Unsere Weinempfehlung

### **Hagnauer Burgstall Spätburgunder Rosé trocken**

4,20 Viertele 8,20 Achtele

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

*Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage einsehbar*

# Vesper

## **Wurstsalat** mit Bauernbrot

11,00 (+1,00 mit Käse)

## **Bibiliskäse** angemachter Kräuterquark

9,00 (mit Brot) / 11,00 (mit Kartoffeln)

## **Badisches Dreierlei**

Wurstsalat • Bibiliskäs • Brägele

16,00

## **Maultaschen mit Zwiebelschmelze**

Kartoffelsalat • Salatbouquet

Fleisch 16,00 / Gemüse 15,00

## **Große Bauernbratwurst von der Metzgerei Reichenbach**

Pommes Frites

16,00

## **Schwarzwälder Vesperbrett**

Guets aus der Regio von der Metzgerei Reichenbach

Bergkäse • Bauernbrot • Butter

16,00

# Was Süßes zum Schluss

## **Erdbeerbecher**

3 Kugeln Vanilleeis • frische Erdbeeren

9,00

## **Crème brûlée mit Cassissorbet**

9,00

## **Warmer Apfelstrudel mit 2 Kugeln Vanilleeis**

8,00

## **Schokoladen-Mousse-Küchlein**

Cashewcreme • karamelliger Haferkeks • frischer Obstsalat

10,00



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

7,50

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

8,00

## **Eisdessert**

Vanilleeis • Schokolade • Erdbeere • Pistazie • Walnuss  
Zitronensorbet • Mangosorbet • Kirschorbet • Cassissorbet

1,80