

Vorspeisen

Tranchen von rosa gebratenem Hasenrücken

Feldsalat • Speck • Croutons
16,00

Karamellisierte Ziegenkäse

Salatbouquet • Portwein-Birnen-Chutney • Walnuss-Krokant
12,00

Zweierlei vom Schwarzwälder Räucherfisch

Saibling & Forellenfilet • Schnittlauch-Kaviarcreme • Salatbouquet
Kartoffelrösti
14,00

Zu allen Vorspeisen genießen Sie Unmüßig's Wurzelbrot

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

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis

geröstete Kürbiskerne • Kürbiskernöl
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

Ober drauf:

Speck (+1,50)

Vegane Salat-Alternativen möglich

Vegetarisch

Käsespätzle

mit Bergkäse überbacken • Röstzwiebeln
15,00

Vegan

Kürbis-Kokos-Curry

knackiges Wok-Gemüse • karamellierter Pak-Choi • Knusperkürbis • Basmatireis
19,00



Veganes Menü

Petersilienwurzel-Cremesuppe

Haselnüssen • Trauben

Kürbis-Kokos-Curry

knackiges Wok-Gemüse • karamellierter Pak-Choi • Knusperkürbis • Basmatireis

Schokoladen-Mousse Küchlein

Cashew-Creme • karamelliger Haferkeks

Drei-Gang-Menü

34,00

Unsere Weinempfehlung

Höfflin Müller-Thurgau, Weingut Höfflin

Bioland, Vegan

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



Imbery-Klassiker

Schweinelendchen vom Schwarzwälder Kräuterschwein

Champignonrahm • Spätzle • Beilagensalat
25,00

Zwei Schweine Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwarzwälder Kräuterschwein

Pommes Frites • Beilagensalat
23,00

Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Weiderind mit Kräuterbutter

Speckbohnen • Brägele
32,00

Rumpsteak oder Rinderfilet vom Schwarzwälder Weiderind mit Kräuterbutter

Pommes Frites • Beilagensalat
Rumpsteak 32,00 | Rinderfilet 37,00

Geschmorte Rindsroulade vom Schwarzwälder Weiderind

Apfel-Sherry-Rotkraut • Kartoffelknödel
24,00



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.

Hirschedelgulasch mit Preiselbeeren

Gemüse • Spätzle
26,00

Fisch

Medaillons vom Atlantik-Seeteufel und Riesengarnele

Ananas-Zitronengrassoße • gebackener Romanesco • Basmatireis
26,00

Chef Menü

Karamellierter Ziegenkäse

Salatbouquet • Portwein-Birnen-Chutney • Walnuss-Krokant

Cremsuppe vom Hokkaido Kürbis

geröstete Kürbiskerne • Kürbiskernöl

Rosa gebratener Hasenrücken

Champignonrahmsoße • Speckrosenkohl • Haselnuss-Spätzle

Crème Brûlée

mit 1 Kugel Sorbet

Vier-Gang komplett	52,00
Drei-Gang (ohne Vorspeise)	40,00
Drei-Gang (ohne Suppe)	45,00
Hauptgang	29,00

Unsere Weinempfehlung

Bordeaux

Chateau Brumi Bordeaux Superieur
29,00 (0,75 Flasche)

Das Vier-Gang-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

8,00 (mit Bauernbrot) / 10,00 (mit Petersilienkartoffeln)

Badisches Dreierlei

Wurstsalat • Bibiliskäse • Brägele

16,00

Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Kartoffelsalat • Salatbouquet

Fleisch 15,00 / Gemüse 14,00

Matjes „Hausfrauen Art“

mit Salzkartoffeln 19,00 / mit Brot 15,00

Schwarzwälder Vesperbrettle

Guets aus der Regio von der Metzgerei Reichenbach

Bergkäse • Bauernbrot • Butter

16,00

Was Süßes zum Schluss

Schokoladen-Mousse-Küchlein

Cashew Creme • karamelliger Haferkeks • frischer Obstsalat

10,00



Crème Brûlée

mit 1 Kugel Sorbet

9,00

Warmer Apfelstrudel mit 2 Kugeln Vanilleeis

8,00

Vanilleeis mit warmer Schokosoße oder Himbeeren

7,50

Nussknacker (Eierlikör) oder Schwarzwaldbecher (Kirschwasser)

8,00

Eisdessert

Vanille • Schokolade • Erdbeere • Pistazie • Walnuss
Zitronensorbet • Cassisorbet • Mangosorbet • Kirschorbet

1,80,00

Obe druf:

mit Baileys oder Eierlikör: +1,50

mit Sahne +0,50

