

Vorspeisen

Lauwarm-marinierter Spargel

Schwarzwälder Schinken • Kräutervinaigrette • Salat Bouquet
16,00

Karamellisierte Ziegenkäse

Wildkräutersalat • Balsamico-Feigen-Confit • Walnuss-Krokant
13,00

Hausgebeizte Asia Lachsforelle

Granny-Smith-Apfel-Carpaccio • Zitronen-Marmelade • Salat Bouquet
16,00

Zu allen Vorspeisen genießen Sie Unmüßig's Wurzelbrot

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

Suppen

Bärlauchcremesuppe

Tasse 7,00 | Terrine 9,00



Flädlesuppe

Tasse 7,00 | Terrine 9,00

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage

Tasse 7,00 / Terrine 9,00

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 • klassisches Caesar-Dressing • Parmesan & Croutons

11,00

+ gebratene Hähnchenbrust 8,00

+ gebratene Riesengarnelen 10,00

Vegetarisch

Bärlauchknödel

Ragout von weißem und grünen Spargel • bunte Kirschtomaten
17,00

Vegan 

Risotto mit Spargel

Radieschen • Frühlingszwiebeln
19,00

Veganes Menü 

Bärlauchcremesuppe

Risotto mit Spargel

Radieschen • Frühlingszwiebeln

Schokoladen-Mousse-Küchlein

Cashew-Creme • karamelliger Haferkeks

Drei-Gang-Menü

30,00

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
26,00

Zwei Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwarzwälder Kräuterschwein

Pommes Frites • Beilagensalat
23,00



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.

Zwiebelrostbraten vom Argentinischen Rumpsteak

Speckbohnen • Brägele
32,00

Schwarzwälder Saibling & Forellenfilet in Mandelbutter gebraten

Brokkoli • Salzkartoffeln
28,00

Unsere Steak-Klassiker

zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter oder Chimichurri und einen Beilagensalat

Schweinerückensteak vom Schwarzwälder Kräuterschwein

200 gr: 25,00 / 300gr: 30,00

Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind

200 gr: 35,00 / 300gr: 40,00

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind

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

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

Pommes **oder** Krokette

Brägele **oder** Spätzle

Süßkartoffelpommes **oder** Wedges

Buntes Gemüse

Spargelzeit

Portion badischer Stangenspargel

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Neue Kartoffeln oder Kratzete

22,00

+ Gemischte Schinkenplatte von der Metzgerei Reichenbach 5,00

+ Paniertes Schweineschnitzel vom Kräuterschwein 9,00

+ gebratenes Schwarzwälder Lachsforellenfilet 12,00

Chef-Menü

Hausgebeizte Asia Lachsforelle

Grany-Smith-Apfel-Carpaccio • Zitronen Marmelade • Salat Bouquet

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage

Königinpastetchen mit Kalbsblankett in Rieslingsauce

buntes Spargelragout • Bärlauchnudeln

Weißer Schokoladenmousse

mit Erdbeersalat

Vier-Gang komplett	56
Drei-Gang (ohne Vorspeise)	40
Drei-Gang (ohne Suppe)	48
Hauptgang	28

Unsere Weinempfehlung

Chardonnay im Barrique gereift

Spätlese Trocken

32,00 (0,75 Flasche)

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)

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

12,00 (mit Brot) / 15,00 (mit Kartoffeln)

Badisches Dreierlei

Wurstsalat • Bibiliskäs • Brägele

16,00

Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Kartoffelsalat • Salat Bouquet

Fleisch 16,00 / Gemüse 15,00

Große Bauernbratwurst von der Metzgerei Reichenbach

Zwiebeljus • Pommes Frites

17,00

Schwarzwälder Vesperbrett

Guets aus der Regio von der Metzgerei Reichenbach

Bergkäse • Bauernbrot • Butter

18,00

Was Süßes zum Schluss

Crème Brûlée mit Kirschsorbet

9,00

Weißer Schokoladenmousse mit Erdbeersalat

10,00

Schokoladen-Mousse-Küchlein

Cashew-Creme • karamelliger Haferkeks

10,00



Vanilleeis mit warmer Schokosoße oder Himbeeren

7,50

Nussknacker (Eierlikör) oder Schwarzwaldbecher (Kirschwasser)

8,00

Eisdessert

Vanille • Schokolade • Erdbeere • Pistazie • Walnuss

Zitronesorbet • Kirschsorbet • Mangosorbet

2,00

Oberdruf:

mit Baileys oder Eierlikör: +1,50

mit Sahne +0,50