



Liebe Gäste, liebe Freunde des Hofgutes Imsbach

Seit vielen Jahrzehnten steht das Hofgut Imsbach für gepflegte Gastlichkeit und für regionale Werte. Das einzigartige Arrangement aus Hotel, Gastronomie und Bio-Landwirtschaft verpflichtet zum respektvollen Umgang mit der Natur, Mensch und Tier.

Mit unserer ersten Speisekarte wollen wir diesem Anspruch gerecht werden. Wir haben für Sie mit viel Leidenschaft eine Auswahl an Gerichten und Kompositionen zusammengestellt, die der Jahreszeit und dem regionalen Produktangebot gerecht wird.

Alle unsere Speisen sind handgefertigt und mit viel Kreativität und fachlichem Können zusammengestellt. Sie werden Aromen und Geschmack in ausgeprägten Formen erleben.....**denn so schmeckt die Heimat!**

Es grüßt sie unser Küchenmeister, Christian Spies und sein Team, Familie König und alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.



Speisenkarte Imsbach ...im Winter & Frühjahr

Zu all unseren Vorspeisen & Suppen, reichen wir Ihnen die Imsbach-Natursauerteig Brötchen sowie feine Dips

Vorspeisen

Kleiner Beilagen Salat mit Hausdressing,
gerösteten Kernen und Brotchips 3,50 €

Geräuchertes aus Lachs- und Forelle als Ceviche & Eis
mit feinem Frisée, Kräuter und frischem Meerrettich -G, M, 7,50 €
Domaine des Schistes, le parcellaire, casot d'en gora, barrique, Côtes du Roussillon 2015
Mag sein, dass es der männlichste unserer Weißweine ist. Jedenfalls ist er sehr kraftvoll und ausdrucksstark

Feldsalat mit Cassis-Apfeldressing, Winterkresse
Rillettes von der Gans mit Gewürzbrot, Calvados Apfel und Walnuss -L, M, 7,50 €
Sauvignon blanc, Reichsrat von Buhl, Pfalz
Sauvignon typische Nase, Grapefruitschale, grüne Stachelbeere, klare Struktur

Gemischter Wildkräuter Salat in Balsamico, geröstete Kerne
Ziegenkäse mit Imkerhonig und Thymian Brotchips V, M, 6,50 €
Chardonnay-Riesling, Michel, Rheinhessen, Deutschland
Vollendete Harmonie, nicht ganz trocken, mild und bekömmlich. Unser Hochzeitswein

Salat Bouquet in Olio und Balsamico mit cremigem Käse und
Birnen-Cranberry-Mohn Kompott 5,50 €

Suppen

Karotten Blutorangen Suppe mit Kresse 5,50 €
V, M, -G

Klare Rinderkraftbrühe mit Suppengrün und Markklößchen 6,50 €

Maronen - Cremesuppe mit Trüffelduft und cremigem Käse, Brotchips 6,00 €
V, M,



Zwischengerichte

Beste Hartweizengries – Pasta ...in Trüffel-Rahm und jungem Spinat V, M,	7,50 €
...mit Streifen vom dry Aged Beef <i>Rosé, Atmosphère, Provence, Frankreich</i> <i>Ein fast weiß gekelterter Rosé, feine Eleganz, leicht salzig, kräftig und dennoch nicht schwer</i>	9,50 €
Semmelknödel mit Rote Bete auf jungem Trüffel-Cremespinat V, M <i>Silvaner, pur Mineral, Fürst, Franken 2016</i> <i>Nur der erste Kontakt erscheint etwas lieblich, danach zeigt sich das Mineral, klar und elegant</i>	11,50 €

Hauptgerichte mit Fleisch

Kalbsrahmragout mit Champignons Hartweizengries Nudeln mit Kraut in Pesto verde M <i>Spätburgunder RS, Salwey, Baden</i> <i>Zart wie ein samtiges Tuch legt sich dieser Wein. Kontrollierte Kraftendfaltung, Subtilität und Elegants</i>	18,50 €
Cordon Bleu, aus dem Schweinerücken vom schwäbisch-hällischen Landschwein mit würzigem Käse und Kernschinken gefüllt mit frischen Kartoffel frites <i>Weißburgunder, Flick, Rheinhessen, Deutschland</i> <i>Zart und elegant, weißer Blütenduft, wenig Säure!</i>	16,50 €
Schweinebraten mit Backpflaumen in Bierbratenjus Kohlflecken & Semmelknödel <i>Weißbier der Privatbrauerei Erdinger - München</i>	16,50 €
Tafelspitz von der Rinderbuglende in Meerrettich-Soße Wurzelgemüse & geschwenkte Kartoffeln mit Kräutern und Rote Bete, M,-G <i>Chardonnay Spätlese, Geyersberg, Philipp Runkel, Bechtheim-Rheinhessen</i>	17,50 €
Wildragout mit seinem Gemüse in Rotwein geschmort Birnen-Cranberry-Mohn Kompott und Semmelknödeln <i>Cape Moby Red, Springfontein, Western Cape, Südafrika</i> <i>Muss es ein Wein aus Übersee sein? Ja klar, kräftig, fruchtig, wenig Gerbstoff, einfach lecker!</i>	19,50 €



Hähnchenbrust wie Coque au vin rouge 16,50 €
Püree aus Kartoffel, Pastinacke und Birne
Domaine Mee Godardard, Morgon Corcelette 2016
Verdammt jung, sexy, ein bisschen zu frech für einen Wein dieser Region.
Und deshalb sagen wir „JA“ zu diesem Beaujolais

*Wir empfehlen zu unseren Hauptgerichten eine leckeren
Beilagen Salat mit Hausdressing und frisch gerösteten Kernen*

Hauptgerichte aus der Grillpfanne

Bitte beachten Sie auch unser Angebot an Bioland-Fleischspezialitäten

Bestes argentinisches Rumpsteak Gran Asado rosé gegart
(ca. 300g Rohgewicht) 28,50 €

Rumpsteak vom Imsbach Rind (ca. 250 g Rohgewicht) 23,50 €

Dazu

Grillgemüse, 3 Dips, Skin on fresh fries M
Château La Justice, Bordeaux-Fronsac
Der Klassiker in unserer Weinkarte zeigt sich sehr modern. Feine Elegants. Großer Wein

*Wir empfehlen zu unseren Rumpsteaks einen leckeren
Beilagensalat mit Hausdressing und frisch gerösteten Kernen* 3,50 €

Hauptgerichte für Kinder

Fast alle unsere Vorspeisen und Hauptgerichte
sind sehr ausgewogen und somit auch für Kinder geeignet. Für den kleinen
Hunger gibt es auch Chicken fingers, Pommes mit Ketchup oder Nudeln mit
Bolognese oder Tomatensoße 7,50 €



Käse & Dessert

*Zu unseren Nachspeisen empfehlen wir besten Kaffee mit feinem Gebäck
Obstbrände aus unserer Heimat, edle Süßweine von Sherry bis Portwein
oder ein erfrischendes Gläschen Crémant d'Alsace*

Käseteller nach Tagesangebot Früchten, Soßen, Nüssen und Brot	6,50 €
Streuobstwiesen-Äpfel als Strudel mit warmer Vanillesoße oder winterlicher Eiskreation	5,50 €
Marquis au chocolat mit Bananen-Minze-Pesto und fruchtiges Passionsfrucht-Chilisorbet	6,50 €
Hausgemachtes Vanilleeis mit warmen Waldbeeren und Schokoladenflocken	4,50 €
Omas selbst gebackener Landkuchen nach Tagesangebot	3,50 €