



Vorspeisen

*Carpaccio vom deutschen Weiderind
mariniert mit Olivenöl, Balsamicoessig, Parmesanspäne,
Blattsalate vom Aspichhof dazu Baguette und Butter
14,50 €*

*Heimischer Feldsalat mariniert mit Essig-Öl Dressing
dazu Speck und Kracherle
8,90 €*

Suppe macht einen guten Magen...

*Zweierlei Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
und roter Beete vom Aspichhof
4,80 €*

*Wurstsuppe
5,70 €*

liebevoll angemachte Salatvariationen

*Beilagensalat mit drei verschiedenen
Rohkostsalaten und Blattsalate vom Aspichhof
5,80 €*

*Blattsalate vom Aspichhof
mit Hausdressing (Essig-Öl) mariniert
7,90 €*

*Salatteller mit knackig frischen Blattsalate vom Aspichhof
und fünf verschiedene selbstgemachten Rohkostsalaten
8,80 €*

Genussreiche Klassiker

*Wildragout aus heimischer Jagd
serviert mit selbstgemachten Spätzle,
frischen Champignons (im Sud gegart) und Preiselbeeren*
20,60 €

*Paniertes Schnitzel vom deutschen Landschwein
mit Pommes frites und Gemüsedekoration*
18,90 €

*Gekochte Ochsenbrust vom deutschen Weiderind
dazu Urloffter Meerrettichsoße, heimische Dampfkartoffeln,
Wildpreiselbeeren und rote Beete Salat*
18,90 €

*Schlachtplatte mit Schweinebauch, Kassler, Hoherippe, Blut-,
Leberwurst, Sauerkraut und Kartoffelpüree*
19,80 €

*Badisches Filettöpfle
Schweinelendchen vom deutschen Landschwein
auf selbstgemachten Spätzle, Rahmsoße,
frischen Champignons (im Sud gegart) selbstgemachter Soße Hollandaise
und einem gemischten Salatteller vorab*
22,90 €

*Gebratene rotfleischig Regenbogenforelle (400 Gramm)
aus dem Lautenbach/Gernsbach „Müllerin Art“
dazu Dampfkartoffeln aus Region und braune Mandelbutter*
25,70 €

*Rumpsteak vom deutschen Weiderind
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Urloffter Meerrettich,
Gemüsebukett und Pommes frites*
27,90 €



Unsere vegetarischen Gerichte

*Selbstgemachte Steinpilzravioli mit Parmesanspäne
auf Gemüse vom Markt dazu Hokkaidosoße (Kürbis vom Aspichhof)*
18,80 €

*Selbstgemachte Bratlinge von der Belugalinse und Wurzelgemüse
auf Wirsinggemüse mit Rahm*
17,50 €

Himmel und Erde
*Selbstgemachtes Kartoffelpüree, gebratene Apfelscheiben,
gedünstete Zwiebeln und Sauerkraut*
15,60 €

Vesperkarte



*Wurstsalat von Kalbskyoner (2,3,9)
mit Zwiebeln, Essiggurke und Holzofenbrot
10,40 €*

*Straßburger Wurstsalat von Kalbskyoner (2,3,9)
mit Käsestreifen, Zwiebel, Essiggurke und Brot
11,50 €*

*Hawaiitoast mit kleinem Beilagensalat (9)
12,40 €*

*Russische Eier auf Rindfleischsalat (1,2,3)
mariniert mit Essig-Öl-Dressing, gekochte Eier mit Mayonnaise nappiert,
Salamischeiben, Zwiebel, Essiggurke und Brot
14,70 €*

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. Süßstoff
9. Phosphat