



Vorspeisen

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

*Rote Beete Carpaccio mariniert mit Essig und Öl
dazu ein Salatbukett, Urloffer Meerrettich,
Baguette und Butter*
10,40 €

Suppe macht einen guten Magen...

*Zweierlei Suppe von der rote-,
und gelbe Beete vom Aspichhof*
5,60 €

*Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten
Rehleberklößchen*
6,70 €

liebevoll angemachte Salatvariationen

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

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

*Salatteller mit knackig frischen Blattsalaten
und fünf verschiedene selbstgemachten Rohkostsalaten*
8,80 €

Genussreiche Klassiker

*Wildragout aus heimischer Jagd
serviert mit selbstgemachten Spätzle,
frischen Champignons (im Sud gegart) und Preiselbeeren*
19,90 €

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

*Frische Pfifferlinge a la creme
mit Gartenkräuter dazu selbstgemachte Semmelknödel*
25,50 €

*Badisches Filettöpfle
Schweinelendchen vom deutschen Landschwein
auf selbstgemachten Spätzle, Rahmsoße,
frischen Champignons (im Sud gegart) selbstgemachter Soße Hollandaise
und einem gemischten Salatteller vorab*
22,70 €

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

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



Unser vegetarische-vegane Einsiedelhof Menü

*Herzhafter Karottenkuchen von dreierlei Karotten
der lila,- gelbe,- und orangefarbener Karotte
serviert mit einem Blattsalat vom Aspichhof
mariniert mit Hausdressing (Essig-ÖL)*

vegetarisch

*Gefüllte Zucchinischiffchen mit Hirse, Quinoa, Frühlingzwiebel,
Steinchampignon,- Sellerie,- und Karottenwürfel
dazu Gemüse vom Markt und rote Paprikasoße
mit frischen Gartenkräuter*

vegan

Heiße Liebe

*Warme Himbeeren mit Vanilleeis, Schlagsahne
und frischer Pfefferminze*

vegetarisch

34,70 €

(Nur Hauptgang 17,80 €)

Unsere Weinempfehlung

2023 Rieslingsecco trocken

Vesperkarte



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

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

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

*Ochsenmaulsalat mariniert mit Essig-Öl-Dressing
dazu Bratkartoffeln
13,90 €*

*Teufelsalat (1,2,3)
Rindfleischsalat mit pikanter Cocktailsoße, Salami-, Schinkenstreifen,
Karotten-, Rettich-, Paprika und Lauchzwiebeln
dazu Holzofenbrot
14,70 €*

*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*