



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

*Doppelte Rinderkraftbrühe
mit selbstgemachten Flädlestreifen
5,70 €*

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
20,60 €*

*Paniertes Kalbschnitzel vom deutschen Weiderind „Wiener Art“
mit Pommes frites und Gemüsedekoration
21,50 €*

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

*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 €*

*Gebratenes Lachssteak vom Bremerhaven
serviert mit Gemüse vom Markt, Gartenkräutersoße
und Nudeln
24,60 €*

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



Unsere vegetarischen Gerichte

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

*Paniertes Sellerieschnitzel gebraten in Zitronenbutter
serviert mit Salzkartoffeln und Gemüsedekoration*
17,50 €

*Selbstgemachte Käsespätzle mit gedünsteten Zwiebeln
dazu Blattsalate vom Aspichhof*
16,70 €

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 €*

*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