



## ***Vorspeisen***

*Carpaccio von der roten Beete  
mariniert mit Olivenöl, Balsamicoessig, Urloffer Meerrettich,  
Blattsalate vom Aspichhof dazu Baguette und Butter*  
9,90 €

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

## ***Suppe macht einen guten Magen...***

*Zweierlei Rahmsuppe von Blumenkohl  
und Broccolirößchen*  
4,80 €

*Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Flädlestreifen*  
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 selbstgemachte Spätzle,  
frischen Champignons (im Sud gegart) und Preiselbeeren  
20,60 €*

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

*Geschmorte Glühweinroulade gefüllt mit Senf, Zwiebeln,  
Speckstreifen und Essiggurke dazu selbstgemachte  
Kartoffelknödeln und Blaukraut  
19,80 €*

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

*Zarter Hirschkalbsbraten aus heimischer Jagd  
mit einer Schwarzwälder Gin Soße, frische Champignons (im Sud gegart)  
selbstgemachte Birnenkroketten, Gemüsedekoration  
und Wildpreiselbeeren  
24,60 €*

*Gebratene rotfleischig Regenbogenforellenfilets  
aus dem Lautenbach/Gernsbach „Müllerin Art“  
dazu Dampfkartoffeln aus Region und braune Mandelbutter  
27,50 €*

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



## *Unsere vegetarischen Gerichte*

### *Miso Suppe*

*Gemüsebrühe mit verschiedenen Wintergemüwestreifen, rote Zwiebeln, Ingwer,  
Reisnudeln, Sojasoße, Knoblauch*

*8,80 €*

*Kohlrabispaghetti mit roter Beete -Kokossoße  
serviert mit Parmesanspänen und ein bunter Wintersalat  
mit Hausdressing mariniert*

*18,70 €*

*Gebackene Ofenkartoffel mit Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl  
gefüllt mit einer Sauerrahm Kräuterfüllung,  
geröstete Räuchertofuwürfel und Sonnenblumenkerne  
mit steirischen Kürbiskernöl gebraten*

*14,50 €*

## *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