



## ***Vorspeisen***

*Carpaccio vom deutschen Weiderind  
mariniert mit Olivenöl, Balsamicocreme,  
Parmesanspäne, Salatbukett dazu Baguette und Butter*  
14,90 €

*Junge Heringsfilets in saurer Sahne, Zwiebeln, Apfelstreifen,  
Salatbukett und heimischen Dampfkartoffeln*  
13,80 €

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

*Rahmsuppe vom heimischen Bärlauch  
Als Einlage rote Beete-Eierstich*  
5,20 €

*Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Griesklößchen*  
5,70 €

## ***liebevoll angemachte Salatvariationen***

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

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

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



## *Genussreiche Klassiker*

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

*Cordon bleu gefüllt mit Bärlauch und Frischkäse  
dazu selbstgemachte Birnenkroketten  
und Gemüsedekoration*  
22,90 €

*Geschmorte Rinderbäckchen vom deutschen Weiderind in Burgundersoße  
serviert mit Bandnudeln und Gemüsedekoration*  
23,50 €

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

*Gebratene Flußzanderfilets mit Rieslingsoße vom Einsiedelgut  
auf jungen Blattspinat vom Aspichhof, Basmatireis  
und Gemüsedekoration*  
25,50 €

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



## *Unsere vegetarischen Gerichte*

*Mille feuille (Türmchen) von Kichererbsenbratlinge und jungen Blattspinat vom Aspichhof serviert mit einer Soße von roten Beeten, Gemüsestreifen der Saison*  
18,70 €

*Gefüllte Champignons mit buntem Gemüsestreifen, überbacken mit Schafskäse dazu Bärlauchsoße und Vollkorn Couscous*  
16,90 €

## 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 Holzofenbrot  
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, Zwiebeln, Essiggurke und Holzofenbrot  
14,70 €*

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