



Vorspeisen

*Spargelsalat mit Essig-Öl-Dressing mariniert
dazu Räucherlachs, Salatbukett
und Baguette
14,50 €*

Suppe macht einen guten Magen...

*Rahmsuppe von deutschen Stangenspargel
6,70 €*

*Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten
Bärlauchklößchen
5,90 €*

liebevoll angemachte Salatvariationen

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

*Blattsalate der Saison mit Hausdressing mariniert
7,90 €*

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



Spargel aus Bruchsal

*Pfund deutscher Stangenspargel
mit selbstgemachter Soße Hollandaise oder wahlweise Butter
dazu Pfannkuchen oder wahlweise Kartoffeln
27,50 €*

Dazu wahlweise:

- Portion gemischten Schinken 7,70 €*
- paniertes Schnitzel vom deutschem Landschwein 10,60 €*

*Unsere Empfehlung zum Spargel:
2022er Riesling – Secco vom Einsiedelgut
0,1 Ltr. 4,20€*

Vegetarisches Gericht

*Selbstgemachte Bärlauchravioli auf Gemüse vom Markt
dazu eine rote Paprikasoße und ein Blattsalat
18,70 €*

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 €

*Gedünstetes Flußanderfilet in Riesling vom Einsiedelgut
serviert mit Gemüse vom Markt und Basmatireis*
24,50 €

*Badisches Filettöpfle
Schweinelendchen vom deutschen Landschwein
auf selbstgemachten Spätzle, Rahmsoße,
frischen Champignons (im Sud gegart) selbstgemachter Soße Hollandaise
und einem gemischten Salatteller vorab*
22,50 €

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



Unser Einsiedelhof Menü

Rahmsuppe von deutschem Stangenspargel

*Geschmorte zarte Lammkeule vom deutschen Weidelamm
auf grünen Prinzessbohnen mit Rosmarinkartoffeln*

Erdbeer-Tiramisu im Glas

41,80 €

(Nur Hauptgang 26,70 €)

Unsere Weinempfehlung

2022 Spätburgunder-Merlot trocken

Einsiedelgut

Vesperkarte

*Wurstsalat von Kalbskyoner (2,3,9)
mit Zwiebeln, Essiggurke und Holzofenbrot
10,20 €*

*Straßburger Wurstsalat von Kalbskyoner (2,3,9)
mit Käsestreifen, Zwiebel, Essiggurke und Brot
11,30 €*

*Hawaiitoast mit kleinem Beilagensalat (9)
12,20 €*

*Russische Eier auf Rindfleischsalat (1,2,3)
mariniert mit Essig-Öl-Dressing, gekochte Eier mit Mayonnaise nappiert,
Salamischeiben, Zwiebel, Essiggurke und Brot
14,50 €*

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