



Vorspeisen

*Carpaccio vom deutschen Weiderind
Balsamicoreme, Olivenöl, Parmesanspäne
serviert mit einem Salatbukett und Baguette
15,50 €*

*Bunter Tomatensalat mit Rahmkäse vom Aspichhof
mit Olivenöl, Balsamicoreme, Basilikum
und Baguette
10,90 €*

Suppe macht einen guten Magen...

*Zweierlei Rahmsuppe von der gelben und
Roter Beete vom Aspichhof
5,80 €*

*Pfifferlingrahmsuppe
6,90 €*

liebevoll angemachte Salatvariationen

*Beilagensalat mit drei verschiedenen
Rohkostsalate und Blattsalate vom Aspichhof
5,90 €*

*Bunte Blattsalate der Saison vom Aspichhof
mit Hausdressing mariniert
8,30 €*

*Salatteller mit knackig, frische Blatt-
und fünf verschiedenen selbstgemachte Rohkostsalate
9,50 €*

*Verschiedene Blattsalate vom Aspichhof mariniert mit Hausdressing
dazu gebratene Putenbruststreifen
14,90*

Genussreiche Klassiker



*Wildragout aus heimischer Jagd
serviert mit selbstgemachten Spätzle,
frischen Champignons (im Sud gegart) und Preiselbeeren*
21,90 €

*Paniertes Schnitzel vom deutschen Landschwein
mit Pommes frites und Gemüsedekoration*
19,90 €

*Spaghetti a la Gabriele
serviert mit Garnelenschwänze, Paprikawürfel, Sommertomaten,
Zwiebellauch, Olivenöl, Knoblauch und Parmesanspäne*
18,30 €

*Badisches Filettöpfle
Schweinelendchen vom deutschen Landschwein
arrangiert auf selbstgemachten Spätzle mit frischen
Champignons (im Sud gegart), Rahmsoße, Soße Hollandaise
und einem Salatteller vorweg*
24,50 €

*Gedünstetes Flußzanderfilet auf Gartengemüse
serviert mit Rieslingsoße vom Einsiedelgut
und Basmatireis*
26,50 €

*Rumpsteak vom deutschen Weiderind
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Urloffer Meerrettich,
Gemüsebukett und Pommes frites*
29,70



Unsere vegetarischen Gerichte

*Frische Pfifferlinge in Gartenkräutersoße
mit selbstgemachten Semmelknödeln*

25,60 €

*Zucchini spaghetti mit Sommertomatensauce, Parmesanspäne
dazu ein bunter Blattsalat mit Hausdressing*

18,90

Vesperkarte



*Wurstsalat von der Kalbslyoner (2,3,9)
mit Zwiebeln, Essiggurke und
Holzofenbrot
10,80 €*

*Straßburger Wurstsalat von der
Kalbslyoner (2,3,9)
mit Käsestreifen, Zwiebel, Essiggurke
und Holzofenbrot
11,90 €*

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

*Ochsenmaulsalat mariniert mit Essig-Öl-Dressing, Zwiebeln,
Essiggurkenstreifen dazu Bratkartoffeln
14,50 €*

*Teufelsalat (1,2,3)
Rindfleischsalat mit pikanter Cocktailsoße, Salami-, Schinkenstreifen,
Karotten-, Rettich-, Paprika und Lauchzwiebeln
dazu Holzofenbrot
15,50 €*

*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

Für unsere kleinen Gäste



„Teller mit Besteck zum Trommeln“

0,00 €



Supermans „Power-Schnitzel
Putenschnitzel mit Pommes
und Salat oder Gemüse

10,40 €



Prinzessin Lillifees
„magischer Pfannkuchen“

8,50 €

Spätzle mit Soße
Portion Pommes
Port. Ketchup
oder Majonnaise

6,70 €

5,00 €

0,60 €

