



Vorspeisen

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

*Rahmkäse vom Aspichhof
mit Pfeffer, Kümmel, Paprika,
Zwiebeln, Krautsalat und
Holzofenbrot
10,90 €*

Suppe macht einen guten Magen...

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

*Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen
6,90 €*

liebevoll angemachte Salatvariationen

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

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

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



Genussreiche Klassiker

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

*Paniertes Kalbschnitzel vom
deutschen Weiderind
mit Pommes frites und
Gemüsedekoration*
23,50 €

*Gekochtes Rindfleisch vom deutschen Weiderind
mit Urloffer Meerrettichsoße, heimische Dampfkartoffeln
Gemüsedekoration, rote Beete-Salat und Wildpreiselbeeren*
20,80 €

*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 €

*Gebratenes Lachssteak vom Bremer Hafen
auf saisonalem Gemüse, Gartenkräutersoße
dazu Basmatireis*
26,50 €

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

*Rosa gebratene Rehsteaks aus heimischer Jagd mit Champignons
dazu eine leichten Wacholdersoße, selbstgemachte Birnenkrokettten,
Kürbisgemüse und Wildpreiselbeeren*
32,90 €

*Ab sofort wieder bei uns Neuer Wein 2025 süß oder Reifer
und selbstgemachter Zwiebelkuchen*



Unsere vegetarischen Gerichte

*Gefüllte Paprika vom Aspichhof
mit Sonnenweizen und herbstliches Marktgemüse
serviert mit einer Tomatensoße
18,70 €*

*Gefüllte Ravioli mit Hokkaidokürbis vom Aspichhof in Salzeibutter
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 €*

*Strammer Max mit Beilagensalat (9)
14,50 €*

*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

6,70 €

5,00 €



Port. Ketchup
oder Majonnaise

0,60 €