



Vorspeisen

*Carpaccio von der gelben und roter Beete vom Aspichhof
Balsamicocreme, Urloffer Meerrettich
serviert mit einem Salatbukett und Baguette
11,50 €*

Suppe macht einen guten Magen...

*Zweierlei Rahmsuppe von der gelben und
orangefarbener Karotte
5,80 €*

*Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten
Rehleberklößchen
6,70 €*

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

*Kross gebratene Schweinehaxe vom Schwarzwälder Landschwein
dazu Senf und Holzofenbrot*

17,50 €

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

21,90 €

*Cordone bleu vom deutschen Landschwein
mit selbstgemachten Birnenkroketten und Gemüsedekoration*

22,70 €

Badisches Filettöpfle

*Schweinelendchen vom deutschen Landschwein
arrangiert auf selbstgemachten Spätzle mit frischen
Champignons (im Sud gegart), Rahmsöße, Soße Hollandaise
und einem Salatteller vorweg*

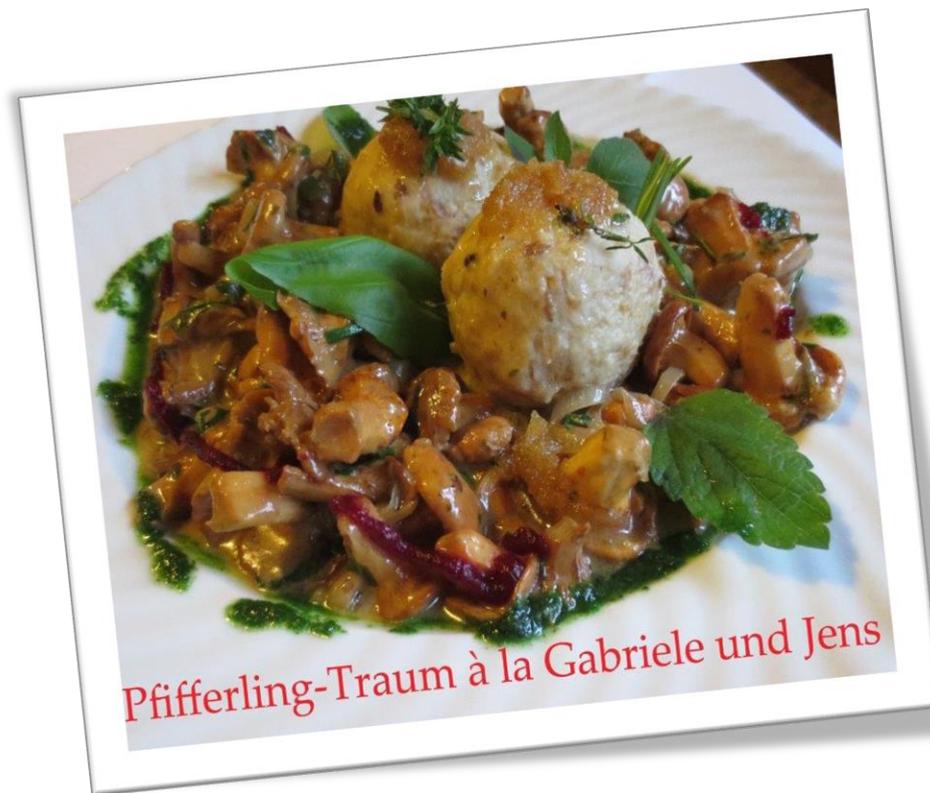
24,50 €

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

29,70 €

*Gebratene rotfleischig Regenbogenforelle (400 Gramm)
aus dem Lautenbach/Gernsbach „ Müllerin Art“
dazu heimische Dampfkartoffeln und braune Mandelbutter*

25,90 €



Unsere vegetarischen Gerichte

*Frische Pfifferlinge in Gartenkräutersoße
mit selbstgemachten Semmelknödeln*

25,60 €

*Gebratene gelbe und grüne Zucchinifächer vom Aspichhof
serviert auf Hirse mit Paprikawürfel, Parmesanspäne, Kräutersoße
und ein Blattsalat mit Essig-Öl Dressing*

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