



Vorspeisen

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

14,50 €

Suppe macht einen guten Magen...

*Rahmsuppe von deutschem Stangenspargel
mit Einlage*

6,80 €

*Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten
Griesklößchen*

5,90 €

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 €



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 €

*Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte
mit Pommes frites und Gemüsedekoration*

22,70 €

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 €

*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 €

Spargel vom Andreashof

*Pfund weißer Stangenspargel
mit selbstgemachter Soße Hollandaise oder wahlweise Butter
dazu Pfannkuchen oder wahlweise Kartoffeln
28,50 €*

dazu wahlweise:

- Portion gemischter Schinken 7,70 €*
- rosa gebratenes Rinderfilet vom deutschen Weiderind (130gr.)
19,90 €*
- paniertes Schnitzel vom deutschen Landschwein 10,60€*

*Weißer Spargel im Pfannkuchen und gekochter Schinken eingerollt
serviert mit selbstgemachte Soße Hollandaise
22,50 €*



Unsere vegetarische Gerichte

*Blätterteigpastete gefüllt mit weißem Spargelragout
und Zuckererbsen, selbstgemachter Soße Hollandaise
dazu ein Beilagensalat, Rohkostsalate und Blattsalat vom Aspichhof
19,90*

*Gefüllte Kohlrabiravioli mit zweierlei Karottenpüree
von der gelben und orangefarbene Karotte, Parmesanspäne auf Curryreis
serviert mit einem Blattsalat vom Aspichhof
18,90*

Vesperkarte



*Wurstsalat von Kalbslyoner (2,3,9)
mit Zwiebeln, Essiggurke und Holzofenbrot
10,40 €*

*Straßburger Wurstsalat von Kalbslyoner (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