



Vorspeisen

*Carpaccio von roter,-
und gelber Beete vom Aspichhof
serviert mit einem Salatbukett,
Olivenöl, Salz, Urloffer
Meerrettich, Baguette
10,40 €*

*Tomaten- Rahmkäsesalat vom Aspichhof mit Olivenöl, Salz, Pfeffer,
frischer Basilikum, Balsamicocreme und Baguette
11,70 €*

*Verschiedene Blattsalate mit Essig-Öl Dressing mariniert
dazu gebratene Putenbruststreifen
14,90 €*

Suppe macht einen guten Magen...

*Pfifferlingrahmsuppe
7,50 €*

*Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Flädlestreifen
6,50 €*

liebevoll angemachte Salatvariationen

*Beilagensalat mit drei verschiedenen
Rohkostsalate und Blattsalate
6,20 €*

*Bunte Blattsalate
mit Hausdressing mariniert
8,50 €*

*Salatteller mit knackig, frische Blatt-
und fünf verschiedenen selbstgemachte Rohkostsalate
9,60 €*

Genussreiche Klassiker



*Wildragout aus heimischer
Jagd
serviert mit selbstgemachten
Spätzle, frischen
Champignons (im Sud gegart) und
Wildpreiselbeeren
23,80 €*

*Paniertes Schweineschnitzel
Pommes frites und Gemüsedekoration
19,90 €*

*Badisches Filettöpfle
Schweinelendchen arrangiert auf selbstgemachte Spätzle
mit frischen Champignons (im Sud gegart),
Rahmsoße, Soße Hollandaise
und einem Salatteller vorweg
25,60 €*

*Gebratene rotfleischige Schwarzwaldforelle (ca. 400 gr.)
aus dem Lautenbach/Gernsbach, heimische Dampfkartoffeln,
Gemüsedekoration und braune Mandelbutter
25,70 €*

*Rumpsteak vom deutschen Weiderind
selbstgemachte Kräuterbutter, Urloffer Meerrettich
Gemüsebukett und Pommes frites
30,50 €*



Unsere vegetarischen Gerichte

*Gebratenes Zuccinigulasch von grüner und gelber Zucchini
vom Aspichhof mit selbstgemachten roter Beetknödeln
und Gartenkräutersoße
19,80 €*

*Frische Pfifferlinge a la creme
mit Gartenkräuter dazu selbstgemachte Semmelknödel
26,70 €*

Vesperkarte



Wurstsalat von der Kalbslyoner (2,3,9)
mit Zwiebeln, Essiggurke und
Holzofenbrot
11,50 €

Straßburger Wurstsalat von der
Kalbslyoner (2,3,9)
mit Käsestreifen, Zwiebel,
Essiggurke und Holzofenbrot
12,90 €

Rahmkäse vom Aspichhof mit Kümmel, Paprika, Zwiebelringe, Salz,
Pfeffer, Krautsalat und Holzofenbrot
11,70 €

Hawaiitoast mit kleinem Beilagensalat (9)
13,50 €

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
11,70 €



Prinzessin Lillifees
„magischer Pfannkuchen“
mit selbstgemachtem Apfelmus
9,60 €

Spätzle mit Soße	6.90 €
Portion Pommes	5.00 €
Port. Ketchup oder Mayonnaise	0.60 €

