



Vorspeisen

*Carpaccio von der roten,- und
weißen Beete vom Aspichhof
serviert mit einem Salatbukett,
Urloffer Meerrettich, Baguette
und Butter
10,40 €*

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

Suppe macht einen guten Magen...

*Zweierlei Rahmsuppe von der Yellowstone (gelbe Karotte)
und Purple Haze (Urkarotte)
5,70 €*

*Rinderkraftbrühe mit feinen Suppennudeln
6,50 €*

liebevoll angemachte Salatvariationen

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

*Bunte Sommersalate vom Aspichhof
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 €*

*Wiener Schnitzel vom deutschen Weiderind
Pommes frites und Gemüsedekoration
23,90 €*

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

*Gebratenes Lachssteak vom Bremerhaven
auf Gemüse der Saison, heimische Dampfkartoffeln
und Gartenkräutersoße
25,70 €*

*Rumpsteak vom deutschen Weiderind
gedünsteten Zwiebeln
Gemüsebukett und Pommes frites
30,50 €*

*Knusprige Schweinehaxe vom deutschen Landschwein
dazu Holzofenbrot und Senf
17,50 €*

Spargel vom Andreashof

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

*¾ Pfund weißer Spargel mit Pfannkuchen oder Kartoffeln
und Soße Hollandaise oder Butter
22,50 €*

dazu wahlweise:

- Portion gekochter und Schwarzwälder Schinken 7,90 €*
- paniertes Schnitzel vom deutschem Landschwein 10,80€*



Unsere vegetarischen Gerichte

*Selbstgemachte Kartoffelnocken mit Zuckerschoten vom Aspichhof,
Karottenspaghetti, Parmesanspäne
und ein Blattsalat mit Hausdressing mariniert
19,90 €*

*Gebratener grüner und weißer Stangenspargel mit Tomatenwürfel
auf selbstgemachten Semmelknödelscheiben und Hollandaise
22,50 €*



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 €

