



## *Vorspeisen*

*Spargelsalat mit Essig-Öl-  
Dressing mariniert  
dazu gekochter  
Bauernschinken, Salatbukett  
und Baguette  
14,50 €*

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

## *Suppe macht einen guten Magen...*

*Rahmsuppe von der heimischen Brennessel  
5,70 €*

*Rinderkraftbrühe mit Lammleberklößchen  
(Schaf,- und Ziegenhof Huber)  
6,90 €*

## *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  
10,80 €*

*Straßburger Wurstsalat von der Kalbslyoner (2,3,9)  
mit Käsestreifen, Zwiebel, Essiggurke und Holzofenbrot  
11,90 €*

*Hawaiitoast mit Beilagensalat (9)  
13,50 €*

*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 €

