

Vorspeisen

*Bunte Blattsalate mit Hausdressing (Essig-Öl) mariniert
dazu gebratene Putenbruststreifen*

10,50 €

*Carpaccio vom deutschen Weiderind
mariniert mit italienischem Olivenöl, Balsamicoessig,
Parmesanspäne, Salz, Pfeffer
serviert mit einem Salatbukett und Baguette*

12,90 €

Suppe macht einen guten Magen...

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen

5,50 €

liebevoll angemachte Salatvariationen

*Beilagensalat mit drei verschiedenen
Rohkostsalate und Blattsalate*

4,90 €

*Blattsalate der Saison
mit Hausdressing mariniert*

6,10 €

*Salatteller mit knackig frischen Blatt-
und fünf verschiedene selbstgemachte Rohkostsalate*

7,20 €

Unser Einsiedelhof Menü

Pfifferlingsuppe

*Zarter Burgunderbraten
mit einer Spätburgundersoße, feine Nudeln
und Gemüsedekoration*

*Geeistes Schokoladencreme
mit Kappler Zwetschgenragout*

30,50 €

(Nur Hauptgang 18,70 €)

*Unsere Weinempfehlung
2020 Spätburgunder Rotwein trocken
vom Einsiedelgut*

Vegetarische Gerichte

*Gefüllte Paprikaschote mit Hirse und Gemüse vom Markt
serviert mit Gartenkräutersoße und einem Blattsalat*
16,70 €

*Frische Pfifferlinge a la creme
mit Gartenkräuter dazu selbstgemachte Semmelknödel*
21,50 €

Genussreiche Klassiker

*Ochsenmaulsalat mariniert mit Essig-Öl-Dressing
dazu Bratkartoffeln*

12,80 €

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

17,50 €

*Paniertes Schweineschnitzel vom deutschen Landschwein
mit Pommes frites und Gemüsedekoration*

16,40 €

*Gebratene Schwarzwaldforelle (ca. 400 gr) aus dem Lautenbach/Gernsbach
mit brauner Mandelbutter, Salzkartoffel aus der Region,
Zitronenscheibe und eine Gemüsedekoration*

21,60 €

Badisches Filettöpfle

*Schweinelendchen vom deutschen Landschwein
arrangiert auf selbstgemachten Spätzle mit Rahmsoße,
frische Champignons (im Sud gegart) selbstgemachte Soße Hollandaise
und ein gemischter Salatteller vorab*

20,50 €

*Rumpsteak vom deutschen Weiderind
gebraten mit Rosmarin, Knoblauch, Cocktailtomate
dazu selbstgemachte Kräuterbutter, Urloffler Meerrettich,
Gemüsedekoration und Pommes frites*

23,30 €

Vesperkarte

*Wurstsalat von Kalbskyoner (2,3,9)
mit Zwiebeln, Essiggurke und Holzofenbrot
8,20 €*

*Straßburger Wurstsalat von Kalbskyoner (2,3,9)
mit Käsestreifen, Zwiebel, Essiggurke und Brot
9,10 €*

*Russische Eier auf Rindfleischsalat (1,2,3)
mit Mayonnaise, Salami,
Zwiebel, Essiggurke und Brot
12,30 €*

*Hawaiitoast mit kleinem Beilagensalat(9)
10,40 €*

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. Süßstoff
9. Phosphat