

Vorspeisen

*Rote Beete Carpaccio mariniert mit Essig und Öl,
Urloffer Meerrettich dazu ein Salatbukett
und Baguette
8,90 €*

Suppe macht einen guten Magen...

*Rinderkraftbrühe mit
selbstgemachten Flädle
4,70 €*

liebevoll angemachte Salatvariationen

*Beilagensalat mit drei verschiedenen
Rohkostsalate und Blattsalate
5,20 €*

*Blattsalate der Saison
mit Hausdressing mariniert
6,90 €*

*Salatteller mit knackig frischen Blatt-
und fünf verschiedene selbstgemachte Rohkostsalate
7,80 €*

Vegetarische Gerichte

*Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit roter Beete und Frischkäse,
Parmesanspäne auf Gemüse vom Markt
dazu eine Gartenkräutersoße
16,90 €*

Beachten Sie auch unsere Spargelkarte

Genussreiche Klassiker

*Wildragout aus heimischer Jagd
serviert mit selbstgemachten Spätzle,
frische Champignons (im Sud gegart) und Preiselbeeren
17,90 €*

*Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte
mit Pommes frites und Gemüsedekoration
19,70 €*

*Gebrautes Lachssteak vom Bremerhaven
dazu eine Kräutersoße, Gemüse der Saison
und Kartoffeln aus Region
21,60 €*

*Badisches Filettöpfle
Schweinelendchen vom deutschen Landschwein
arrangiert auf selbstgemachten Spätzle, Rahmsoße,
frische Champignons (im Sud gegart) selbstgemachte Soße Hollandaise
und ein gemischter Salatteller vorab
21,50 €*

*Rosa gebratenes Rumpsteak vom deutschen Weiderind
mit gedünsteten Zwiebeln, Gemüsedekoration
und Pommes frites
24,90 €*

Spargel aus Bruchsal

Rahmsuppe vom deutschen Stangenspargel
5,50 €

Spargelsalat mit Essig-Öl Marinade, gekochten Ei- und Tomatenwürfel
dazu Räucherlachs, Salatbukett, Baguette und Butter
14,70 €

Spargeltoast mit einem kleinem Beilagensalat
16,80 €

3/4 Pfund Stangenspargel
ingerollt mit gekochtem Schinken und Pfannkuchen
dazu eine Gartenkräutersoße
20,50 €

Ein Pfund deutscher Stangenspargel
mit selbstgemachter Soße Hollandaise oder wahlweise Butter
dazu Pfannkuchen oder wahlweise Kartoffeln
26,50 €

dazu wahlweise:

- *Portion gemischten Schinken* 7,50 €
- *paniertes Schnitzel vom deutschem Landschwein* 9,50 €
- *Gegrilltes Lachssteak* 12,50 €
- *Rumpsteak vom deutschen Weiderind* 13,70 €

Unsere Empfehlung zum Spargel:
2022er Riesling – Secco vom Einsiedelgut
0,1 Ltr. 4,70€

Unser Einsiedelhof Menü

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen

*Badischer Sauerbraten mit selbstgemachten Kartoffelknödel
und Gemüsedekoration*

*Dreierlei von der deutschen Erdbeere
Süppchen mit Waldmeister, Sorbet mit Schwarzwälder Gin
und gebackene Erdbeeren*

33,80 €

(nur Hauptgang 18,90 €)

*Unsere Weinempfehlung
2019 Spätburgunder Rotwein trocken
vom Einsiedelgut*

Vesperkarte

*Wurstsalat von Kalbslyoner (2,3,9)
mit Zwiebeln, Essiggurke und Holzofenbrot
8,70 €*

*Straßburger Wurstsalat von Kalbslyoner (2,3,9)
mit Käsestreifen, Zwiebel, Essiggurke und Brot
9,60 €*

*Russische Eier auf Rindfleischsalat (1,2,3)
mit Mayonnaise, Salami,
Zwiebel, Essiggurke und Brot
12,80 €*

*Hawaiitoast mit kleinem Beilagensalat (9)
10,70 €*

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