



Vorspeisen

*Carpaccio von der roten Beete
mariniert mit Olivenöl, Balsamicoessig, Urloffer Meerrettich,
Blattsalate vom Aspichhof dazu Baguette und Butter*
9,90 €

*Heimischer Feldsalat mariniert mit Essig-Öl Dressing
dazu Speck und Kracherle*
8,90 €

Suppe macht einen guten Magen...

*Zweierlei Rahmsuppe von Blumenkohl
und Broccolirößchen*
4,80 €

Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Flädlestreifen
5,70 €

liebevoll angemachte Salatvariationen

*Beilagensalat mit drei verschiedenen
Rohkostsalaten und Blattsalate vom Aspichhof*
5,80 €

*Blattsalate vom Aspichhof
mit Hausdressing (Essig-Öl) mariniert*
7,90 €

*Salatteller mit knackig frischen Blattsalate vom Aspichhof
und fünf verschiedene selbstgemachten Rohkostsalaten*
8,80 €

Genussreiche Klassiker

*Wildragout aus heimischer Jagd
serviert mit selbstgemachte Spätzle,
frischen Champignons (im Sud gegart) und Preiselbeeren
20,60 €*

*Paniertes Schnitzel vom deutschen Landschwein
mit Pommes frites und Gemüsedekoration
18,90 €*

*Geschmorte Glühweinroulade gefüllt mit Senf, Zwiebeln,
Speckstreifen und Essiggurke dazu selbstgemachte
Kartoffelknödeln und Blaukraut
19,80 €*

*Badisches Filettöpfle
Schweinelendchen vom deutschen Landschwein
auf selbstgemachte Spätzle, Rahmsosse,
frischen Champignons (im Sud gegart) selbstgemachter Soße Hollandaise
und einem gemischten Salatteller vorab
22,90 €*

*Zarter Hirschkalbsbraten aus heimischer Jagd
mit einer Schwarzwälder Gin Soße, frische Champignons (im Sud gegart)
selbstgemachte Birnenkroketten, Gemüsedekoration
und Wildpreiselbeeren
24,60 €*

*Gebratene rotfleischig Regenbogenforellenfilets
aus dem Lautenbach/Gernsbach „Müllerin Art“
dazu Dampfkartoffeln aus Region und braune Mandelbutter
27,50 €*

*Rumpsteak vom deutschen Weiderind
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Urloffer Meerrettich,
Gemüsebukett und Pommes frites
27,90 €*



Unsere vegetarischen Gerichte

Miso Suppe

*Gemüsebrühe mit verschiedenen Wintergemüwestreifen, rote Zwiebeln, Ingwer,
Reisnudeln, Sojasoße, Knoblauch*

8,80 €

*Kohlrabispaghetti mit roter Beete -Kokossoße
serviert mit Parmesanspänen und ein bunter Wintersalat
mit Hausdressing mariniert*

18,70 €

*Gebackene Ofenkartoffel mit Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl
gefüllt mit einer Sauerrahm Kräuterfüllung,
geröstete Räuchertofuwürfel und Sonnenblumenkerne
mit steirischen Kürbiskernöl gebraten*

14,50 €

Vesperkarte



*Wurstsalat von Kalbskyoner (2,3,9)
mit Zwiebeln, Essiggurke und Holzofenbrot
10,40 €*

*Straßburger Wurstsalat von Kalbskyoner (2,3,9)
mit Käsestreifen, Zwiebel, Essiggurke und Brot
11,50 €*

*Hawaiitoast mit kleinem Beilagensalat (9)
12,40 €*

*Russische Eier auf Rindfleischsalat (1,2,3)
mariniert mit Essig-Öl-Dressing, gekochte Eier mit Mayonnaise nappiert,
Salamischeiben, Zwiebel, Essiggurke und Brot
14,70 €*

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