

Vorspeisen

*Rote Bete Carpaccio mit Urloffer Meerrettich
dazu ein Salatbukett und Baguette*

6,20 €

*Roastbeefscheiben mit selbstgemachter Soße Remoulade,
Salatbukett und Holzofenbrot*

9,80 €

Suppe macht einen guten Magen...

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle

3,90 €

Rahmsuppe vom heimischen Bärlauch

3,90 €

liebevoll angemachte Salatvariationen

*Blattsalate der Saison
mit Hausdressing mariniert*

5,30 €

*Salatteller mit knackig frischen Blatt-
und selbstgemachte Rohkostsalate*

6,20 €

*Blattsalate mariniert mit Hausdressing
dazu gebratenen Putenbruststreifen*

10,50 €

Unser Einsiedelhof Menü

*Bärlauchsüppchen
oder wahlweise
Blattsalat mit Hausdressing mariniert*

*Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensoße
dazu Gemüse und selbstgemachten Birnenkroketten*

*Flammende Crème brûlée
mit frischen Früchten dekoriert*

24,30 €

(Nur Hauptgang 16,50 €)

*Unsere Weinempfehlung
2017 Riesling halbtrocken
vom Einsiedelgut*

Vegetarische Gerichte

*Nudeln mit heimischen Bärlauch, Cocktailtomate,
Paprikawürfel, Parmesan dazu ein Blattsalat*

14,50 €

*Königsberger Klöße nach Omas Rezept aber vegetarisch
mit Kapernsoße und Salzkartoffel*

13,60 €

Genussreiche Klassiker

*Wildragout aus heimischer Jagd
serviert mit selbstgemachte Spätzle,
frische Champignons und Preiselbeeren*

15,30 €

*Badischer Sauerbraten mit gerösteten Mandeln
dazu Butternudeln*

16,50 €

*Badisches Filettöpfle
Schweinelendchen vom deutschen Landschwein
arrangiert auf selbstgemachten Spätzle
mit Rahmsoße, frische Champignons, Soße Hollandaise
und gemischter Salatteller*

18,30 €

Aus Fluss und Meer

*Schottisches Lachsfilet vom Rost
serviert mit Kräuterschaum, Gartengemüse und Salzkartoffeln
18,60 €*

*Flusszanderfilets in Rieslingsoße vom „Einsiedelgut“
mit Basmatireis und Gemüse vom Markt
18,80 €*

*Gebratene Regenbogenforelle rotfleischig
aus dem Lautenbach/Gernsbach „Müllerin Art“
dazu Dampfkartoffeln vom Kirnhof/Renchen und braune Mandelbutter
15,90 €*

Fleischgerichte

*Schnitzel vom hällischen Landschweinrücken
mit Holzofenbrot
11,70 €*

*Putenbrustfilet „Jäger Art“
mit frischen Champignons und selbstgemachte Spätzle
15,50 €*

*Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte
mit Pommes frites und Gemüsedekoration
16,50 €*

*Rumpsteak vom deutschen Weiderind
gebraten mit Rosmarin, Knoblauch dazu Kräuterbutter,
Urloffer Meerrettich und Pommes frites
18,20 €*

*Rosa gebratenes Filetsteak vom deutschen Weiderind
gebraten mit Rosmarin, Knoblauch, Kräuterbutter,
Urloffer Meerrettich und Pommes frites
23,80 €*

Vesperkarte

Wurstsalat von Kalbslyoner (2,3,9)
mit Zwiebeln, Essiggurke und Holzofenbrot
7,40 €

Straßburger Wurstsalat von Kalbslyoner (2,3,9)
mit Käsestreifen, Zwiebel, Essiggurke und Brot
8,10 €

Russische Eier auf Rindfleischsalat (1,2,3)
mit Mayonnaise, Salami,
Zwiebel, Essiggurke und Brot
9,90 €

Hawaiitoast mit kleinem Beilagensalat(9)
9,30 €

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