



Speisekarte ab dem 11.12.21

<i>Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Grießklößchen</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Fünf verschieden selbstgemachten Rohkostsalate und Blattsalate mit Hausdressing (Essig/Öl) mariniert</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Feldsalat aus der Region mariniert mit Hausdressing dazu Speck und Kracherle</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Wurstsalat von der Kalbskyoner mit Holzofenbrot</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Straßburger Wurstsalat mit Holzofenbrot</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Toast Hawaii mit Beilagensalat</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Russische Eier Gekochtes Rindfleisch vom deutschen Weiderind, Zwiebel, Gurke, gekochte Eier, selbstgemachte Mayonaise und Salami dazu Holzofenbrot.</i>	<i>11,70 €</i>
<i>Gefüllte Wirsingköpfe mit Hokaidokürbis dazu Petersilienwurzelsoße und Kartoffeln aus der Region</i>	<i>14,90 €</i>

<i>Wildragout aus heimischer Jagd mit frischen Champignons (im Sud gegart) selbstgemachten Spätzle und Preiselbeeren</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Zarter Burgunderbraten vom deutschen Weiderind mit Spätburgundersoße, Nudeln und Gemüsedekoration</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und Gemüsedekoration</i>	<i>18,20 €</i>
<i>Gebratene Regenbogenforelle aus dem Lautenbach/Gernsbach dazu Mandelbutter, Kartoffeln aus der Region und Gemüsedekoration</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Badisches Filettöpfle Schweinefilet vom deutschen Landschwein auf selbstgemachten Spätzle, frische Champignons (im Sud gegart) Rahmsoße, selbstgemachte Hollandaise und Salat</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Rumpsteak vom deutschen Weiderind Mit Urloffler Meerrettich, selbstgemachte Kräuterbutter Pommes frites und Gemüsedekoration</i>	<i>21,70 €</i>
<i>Ein süßer Abschluß?</i>	
<i>Einsiedelhof Trio (Espresso, Kugel Vanilleeis und Praline)</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Gr.Stk selbstgemachte Schwarzwälder Kirschtorte (ca. 20cm hoch)</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Flammende Creme Brûlée (mit Alkohol) dazu frischen Früchten</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Unsere Eissorte: Vanille, Schokolade, Erdbeer und Walnußeis</i>	<i>1,30 €</i>
<i>aber bitte mit Sahne</i>	<i>0,90 €</i>



Speisekarte für die Feiertage

auch Abhol- und Lieferservice möglich

<i>Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Rehleberklößchen aus heimischer Jagd</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Drei verschiedene selbstgemachte Rohkostsalate dazu Blattsalat mit Hausdressing (Essig/ÖL) mariniert</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Feldsalat aus der Region mariniert mit Hausdressing dazu geröstet Nüsse</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Vegetarische Kohlroulade gefüllt mit Gemüse dazu Paprikasoße und Basmatireis</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Hirschragout aus heimischer Jagd mit frischen Champignons (im Sud gegart) selbstgemachten Spätzle und Preiselbeeren</i>	<i>17,20 €</i>
<i>Geschmorte Entenkeule mit Spätburgundersoße, Blaukraut und selbstgemachte Kartoffelknödel</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Gedünsteter Zander auf Hokaido-Kürbis mit Kräutersoße</i>	

und Kartoffel aus der Region 19,90 €

Badisches Filettöpfle

*Schweinefilet vom deutschen Landschwein
auf selbstgemachten Spätzle, frische Champignons (im Sud gegart)
Rahmsoße, Soße Hollandaise und ein Salatteller vorab* 20,50 €

Zwiebelroststeak mit Pommes frites und Gemüsedekoration 21,90 €

*Geschmorte Rotwildkeule aus Nordrach mit Wacholdersoße,
selbstgemachte Spätzle, Rotkraut und Preiselbeeren* 25,50 €

genießen Sie zu Ihrem Festtagsschmaus unsere hauseigenen Weine:

1Ltr. Spätburgunder Rotwein Einsiedelgut 17,40 €

1Ltr. Riesling trocken Einsiedelgut 15,40 €

0,75 Ltr. Rieslingsecco halbtrocken Einsiedelgut 20,90 €

1 Ltr. Spätburgunder Rosé trocken Einsiedelgut 17,40 €

Ein süßer Abschluß?

Einsiedelhof Trio (Espresso, Kugel Vanilleeis und Praline) 4,80 €

Stk. selbstgemachte Schwarzwälder Kirschtorte (ca. 20 cm hoch) 5,40 €

*Gefüllter Bratapfel mit gerösteten Nüssen, Rosinen,
Marzipan und hauseigenem Weinbrand dazu Vanillesauce* 6,80 €

*Selbstgemachtes Lebkuchen-Mousse mit Zitrusfrüchte
mit Spekulatius -Crunch* 7,50 €

Unsere Eissorte: Vanille, Schokolade, Erdbeer und Walnußeis 1,30 €

aber bitte mit Sahne 0,90 €

Gerne nehmen wir Ihre Vorbestellung bis 22.12.21 entgegen.

*Wünschen Sie unser Lieferservice nach Hause erlauben wir uns einen Fahrtkostenpauschale (Umkreis Kappelwindeck - Bühl /Kernstadt)
von 4,50 € Aufpreis zu verlangen.*

Danke für Ihr Verständnis

Hotel- Restaurant Der Einsiedelhof Kappelwindeckstr. 51 77815 Bühl

Tel: 07223 / 21276