

Vorspeisen:

Blatt- und Rohkostsalate als Beilagensalat 9
Leaf and raw vegetable salads as a side salad

Gegrillte Wassermelone auf Quinoa-Salat,
mit Tomaten-Ingwer-Jus & Baby Spinat 17
Grilled watermelon on quinoa, with tomato-ginger-Jus & baby spinach

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke,
Parmesan & Balsamico 15
Carpaccio of beef tenderloin with rocket, Parmesan & Balsamic Vinegar

Kleine Sommergerichte:

Sommersalate mit Kräutervinaigrette, dazu Burrata,
geschmorte Kirschtomaten und Bärlauchpesto 18
Spring salads with herb vinaigrette, burrata, braised cherry tomatoes and wild garlic pesto

„Vitello Tonnato“ mit Aromaten gegartes Kalbfleisch,
dazu Thunfischcrème, Kapern und Rucola 16
'Vitello Tonnato' veal cooked with aromatics, served with tuna cream, capers and arugula

Gegrillter Pulpo mit einer Minzvinaigrette,
Auberginencrème und gebackene Artischocke 19
Grilled octopus with a mint vinaigrette, eggplant cream and baked artichoke

Brisket vom Wagyu-Rind in Portweinvinaigrette
mit geschmortem Chicorée und Parmesandip 21
Wagyu beef brisket in port wine vinaigrette with braised chicory and parmesan-dip

Gebratene Pfifferlinge mit einem Onzen-Ei,
mit Parmesan-Schaum und gegrillte Aubergine 21
Roasted chanterelles with an Onzen egg, with parmesan foam and grilled eggplant

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Flädle

9

Beef broth with sliced pancake

Hauptgerichte:

Schweinefilet vom Grill, mit Rahmchampignons, Spätzle und kleines Gemüse

32

Grilled pork tenderloin with creamed mushrooms, Spätzle and vegetables

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, kleines Gemüse & Pommes-Frites

36

Grilled rump steak with herb butter, small vegetables & French fries

In Butter gegartes **Forellenfilet** mit Rauchfischsauce, Crèmespinat und Kartoffelterrinen

32

trout fillet cooked in butter with smoked fish sauce, Cream spinach and potato terrine

Portion Schweineschnitzel „Wiener Art“, mit kleines Gemüse und Pommes-Frites

29

Portion of pork schnitzel "Viennese style", with vegetables and French fries

Surf & Turf: **Zanderfilet** mit hausgemachter **Blutwurst**, Beurre rouge, Kartoffelterrinen & gebratener Romanasalat

34

zander fillet with black pudding medallion, beurre rouge, potato rine, fried romaine lettuce

Forchheimer Rehbock – Rücken & Filet vom Grill, mit marinierten Kohlherzen, Wildmaultäschle und Sommertrüffel

39

Roebuck (local hunt) – Grilled Saddle & Fillet, with marinated cabbage hearts,
wild mouth purse and summer truffles

Vegetarisch: Hausgemachte Champignonravioli in Nußbutter, wildem Broccoli & gebeiztes Eigelb

29

Vegetarian: Homemade mushroom ravioli in nut butter, wild broccoli & pickled egg yolk

WAHL-MENU

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke,
Parmesan & Balsamico

oder

„**Vitello Tonnato**“ mit Aromaten gegartes Kalbfleisch,
dazu Thunfischcrème, Kapern und Rucola

oder

Gegrillte Wassermelone auf Quinoa-Salat,
mit Tomaten-Ingwer-Jus & Baby Spinat

Schweinefilet mit Rahmchampignons,
hausgemachte Spätzle & Gemüse

oder

In Butter gegartes **Forellenfilet** mit Rauchfischsauce,
Crèmespinat und Kartoffelterrinen

oder

Vegetarisch: Hausgemachte Champignonravioli
in Nußbutter, wildem Broccoli & gebeiztes Eigelb

Hausgemachtes **Erdbeersorbet** & Sabayone

oder

Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten

oder

Kleines Käsedessert mit Kapern und Birnensenfsauce

58 p.P.

Wine & Dine

Hausgemachte **Pasta „Cacio e Pepe“**
mit Sommertrüffel

dazu ein Glas (0,25l) **Spätburgunder Rosé** trocken
vom Weingut Hiss Eichstten

28

Das Vesperkärte...

Bunte Blattsalate mit gebratenem Putenbrustfilet	18
Blatt- & Rohkostsalate mit gebratenem Fischfilet	24
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze, dazu Blatt- und Rohkostsalaten	19
Elsässer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln, Gurken & Brot	12
Rinderleber aus der Pfanne , sauer oder geröstet, mit Bratkartoffeln	19
Portion Schweineschnitzel mit Brot	15
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, und Brot	24

Liebe Gäste,

wir freuen uns, sie bei uns im Restaurant begrüßen zu dürfen. Nichts ist uns wichtiger als Ihnen einen schönen Aufenthalt, ein gutes Essen und ein gutes Glas Wein zu bieten.

Lassen Sie es sich gut gehen und genießen Sie die Zeit bei uns.

Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, dann sprechen Sie uns bitte an, denn wir sind auf Ihre Mitteilung angewiesen und stets dankbar für Ihre ehrliche Meinung.

Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, würden wir uns über eine Empfehlung im Freundes- und Bekanntenkreis sehr freuen.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen,

Christoph & Anke Layer mit Max & Emma
sowie das ganze „Lamm-Team“

***** Wichtiger Hinweis für unsere Gäste *****

**Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie
gerne auf Nachfrage von unserem Service- oder
Küchenpersonal.**

Nachhaltigkeit

...ist auch für uns ein wichtiges Thema. Auf den Punkt gebracht könnte man es so umschreiben:

1. *Kochen ist Handwerkskunst.*

Ein ehrenwerter Lehrberuf bei dem sehr viel Kenntnis und Erfahrung notwendig sind. Wir schätzen diese Eigenschaften und kommunizieren dies unseren Gästen.

2. *Qualität und Frische der Lebensmittel...*

...ist die Grundlage für unsere Küche. Deshalb bevorzugen wir nicht nur qualitativ hochwertige Produkte, sondern vor allem auch regionale Lieferanten.

3. *100% Ökostrom – seit Jahren!*

Wir werden seit Jahren von der Badenova mit Strom beliefert. Dieser stammt zu 100% aus regenerativen Quellen. Das ist unser Engagement für die heimische Umwelt!