

Suppen

Badische Flädlesuppe <i>Beef broth with sliced pancakes</i>	6
Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Öl <i>Pumpkin Soup with seeds and oil</i>	8
Kaiserstühler Schneckenrahmsüppchen <i>Snail cream soup</i>	9

Vorspeisen

Eichstetter Feldsalat mit lauwarmem Kartoffeldressing <i>lamb's lettuce with lukewarm potato dressing</i>	8
Carpaccio vom Weiderind mit Rauke, Parmesan und Olivenöl <i>beef carpaccio with rocket, parmesan & olive oil</i>	14
Beilagensalat mit Blatt- und Rohkostsalaten <i>Side salad with leaf and raw vegetable salads</i>	7
Zweierlei vom Fjordlachs – gebeizt und geräuchert - mit Feldsalat und Kürbisdip <i>Two kinds of fjord salmon – stained and smoked - with lamb's lettuce and pumpkin dip</i>	14
“Vu allem ebbis” - Vorspeisenvariation <i>A bit of everything – Appetizer Variation</i>	14

Unsere Herbstgerichte...

Gebratene Kalbsleber mit Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln 24
Roasted calf's liver with onions and fried potatoes

Geschmorte Ochsenbäckle mit Burgunderjus,
dazu Rotkraut und Bandnudeln 23
Braised ox cheeks with Burgundy jus, red cabbage and noodles

Zanderfilet & Meerbarbe mit feiner beurre blanc
und Kürbisrisotto 27
Pike-perch fillet & red mullet with fine beurre blanc and pumpkin risotto

Hausgemachte Maultaschen
mit Eichstetter Feldsalat und einer Kräuter-Zwiebelschmelze 16
Self-made Maultaschen to a salad with lamb's lettuce and a onion melt

Unsere vegetarische Empfehlung:

Kürbisrisotto 17
mit Ziegenkäse und Ruccola
Pumpkin risotto with a fried goat cheese and rucola

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten

von Reichenbach's Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Spätzle 26
Roast beef with onions and spätzle

Cordon-bleu vom Kalb,

dazu Bratkartoffeln und frisches Marktgemüse 26
Veal cordon-bleu with fried potatoes and vegetables

Zartes Ragout vom Wildschwein und Hirsch

mit Champignons, Spätzle und Preiselbeeren 21
Tender ragout from deer and wild boar with mushrooms, spätzle and cranberries

Rinderzünge in Burgunderjus

mit frischem Marktgemüse und Bandnüdele 19
Beef tongue in a burgundy jus with fresh vegetables and noodles

Reichenbach's Schweinefilet vom Grill

mit Rahmchampignons und Spätzle 23
Grilled fillet of pork in a cream sauce with mushrooms with spaetzle

WAHL-MENU

Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Öl

Pumpkin Soup with seeds and oil

oder

Eichstetter **Feldsalat** mit lauwarmem Kartoffeldressing

lamb's lettuce with lukewarm potato dressing

oder

Carpaccio vom Weiderind

mit Rauke, Parmesan und Olivenöl

beef carpaccio with rocket, parmesan & olive oil

Ragout vom Wildschwein und Hirsch

mit Champignons, Spätzle und Preiselbeeren

Tender ragout from deer and wild boar with mushrooms, spätzle and cranberries

oder

Reichenbach's Schweinefilet vom Grill

mit Rahmchampignons und Spätzle

Grilled fillet of pork in a cream sauce with mushrooms with spätzle

oder

Zanderfilet & Meerbarbe mit feiner beurre blanc

und Kürbisrisotto

Fried Zander with cream cabbage and potatoes

Sorbetvariation

Fruchtiges dreierlei von Fruchtsorbets

Varition of three fruit sorbets

oder

Crème brûlée

Der „Klassiker“ mit knusprigem Karamellüberzug

Crème brûlée with caramel crust

oder

Kleines Käsedessert

mit Kapern und Feigensenfsauce

Small cheese dessert with capers and fig mustard sauce

3-Gang Menu

38

Das Vesperkärtle...

Small dishes

- Hausgemachte Wildschweinbratwürste vom Grill,**
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 14
*Pair of grilled wild boar sausages, with roasted onions
and fried potatoes*
- Herbstsalat mit gebratenem Putenbrustfilet**
Blatt- und Rohkostsalaten in einer Vinaigrette mit gerösteten Kürbiskernen 13
fried turkey breast fillet with leaf, roasted pumpkin seeds and raw food salads
- Blatt- und Rohkostsalate mit gebratenem Fischfilet (Tagesangebot)**
Verschieden Salate an einer Kräutervinaigrette mit gerillten Fischfilets 18
Grilled fish with leaf and raw vegetable salads
- Elsässer Wurstsalat mit Käse,**
Zwiebeln, Gurken & Brot 10
Alsatian sausage salad with cheese, Onions, cucumbers & bread
- Rinderleber aus der Pfanne, sauer oder geröstet,**
mit Bratkartoffeln 13
Beef liver from the pan, sour or roasted, with fried potatoes
- Portion Schweineschnitzel mit Brot** 12
Portion of pork cutlet with bread
- Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter,**
und Brot 20
Grilled rump steak with herb butter and bread

Liebe Gäste,

wir freuen uns, sie nach dieser langen Zeit wieder bei uns im Restaurant begrüßen zu dürfen. Nichts ist uns wichtiger, als Ihnen einen schönen Aufenthalt und ein gutes Essen 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 ***

Der Gesetzgeber schreibt vor, unsere Gäste über folgendes zu informieren:

- I. Bei der Zubereitung unserer selbst hergestellten Speisen verwenden wir **keinen** Geschmacksverstärker.
- II. Die von uns abgegebenen Speisen enthalten nach Auskunft der Lieferanten folgende Zusatzstoffe:
 - 1 mit Farbstoff
 - 2 mit Konservierungsmittel
 - 3 mit Antioxidationsmittel
 - 4 mit Süßungsmittel
 - 5 geschwärzt
 - 6 geschwefelt
 - 7 gewachst
 - 8 enthält eine Phenylalaninquelle

Informationen zu **Allergenen** erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

Nachhaltigkeit

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

1. Kochen ist für uns eine 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 eingesetzten Lebensmittel sind die Grundlage für unsere Küche. Deshalb bevorzugen wir nicht nur qualitativ hochwertige Produkte, sondern vor allem auch regionale Lieferanten.

Nachstehend ein kleiner Auszug unserer Liste:

Metzgerei Reichenbach, Glottertal

Fleisch aus 100% eigener Aufzucht, Wurstwaren, veredelte Wildprodukte

Michael Schies, Bahlingen

Spargel, Trauben, Wild aus der Bahlinger Jagd

Brunnenhof Hiss, Eichstetten

Gemüse, Salate und Obst

Rinklin Naturkoste, Eichstetten

u.a. Käsespezialitäten vom Breitenwegerhof Eichstetten

Peterstaler Mineralquellen, Griesbach

Natur- und Mineralwasser aus den Tiefen des Südschwarzwald

Waldhaus Brauerei, Waldhaus

Spitzenprodukt aus der Region

Über 50 Weingüter & Winzergenossenschaften, Brenner und Destillateure aus der Region Kaiserstuhl