

Suppen

Badische Flädlesuppe 6
Beef broth with sliced pancakes

Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Öl 8
Pumpkin Soup with seeds and oil

Vorspeisen

Eichstetter Feldsalat mit lauwarmem Kartoffeldressing 8
lamb's lettuce with lukewarm potato dressing

Carpaccio vom Weiderind
mit Rauke, Parmesan und Olivenöl 14
beef carpaccio with rocket, parmesan & olive oil

Beilagensalat
mit Blatt- und Rohkostsalaten 7
Side salad with leaf and raw vegetable salads

“Vu allem ebbis” - Vorspeisenvariation 14
A bit of everything – Appetizer Variation

Unsere Herbstgerichte...

Barbarie Entenbrust mit Balsamicojus,
dazu Rotkraut und Kartoffelknödel 27
Barbarie Duck Breast with Balsamicojus with red cabbage and potato dumplings

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

Kaiserstühler Wildschweintrüben mit Morchelrahmsauce
und Spätzle 28
Local wild boar back with morel cream sauce and Spaetzle

Hausgemachte Wildschweintrüben
mit Zwiebel-Speckbutter und Eichstetter Feldsalat 18
Homemade wild boar dumplings with onion bacon butter and local lamb's lettuce

Gebratenes Heilbuttfilet auf Linsen-Schnittlauchsaucе,
dazu Rahmkraut und Bandnudeln 26
Fried halibut fillet on lentil and chives sauce with cream cabbage and ribbon noodles

Vegetarisch: Kürbislagna
mit Ruccola und Parmesan 17
Vegetarian: Pumpkin Lasagna with rocket and Parmesan cheese

Hauptgerichte

Reichenbach's Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce und Pommes-Frites <i>German Rumpsteak with pepper cream sauce and French fries</i>	26
Wiener Schnitzel vom Kalb dazu Bratkartoffeln und frisches Marktgemüse <i>Wiener Schnitzel from veal with fried potatoes and fresh market vegetables</i>	26
Zartes Ragout vom Wildschwein und Hirsch mit Champignons, Spätzle und Preiselbeeren <i>Tender ragout from deer and wild boar with mushrooms, spaetzle and cranberries</i>	21
Rinderzünge in Burgunderjus mit frischem Marktgemüse und Bandnüdele <i>Beef tongue in a burgundy jus with fresh vegetables and noodles</i>	19
Reichenbach's Schweinefilet vom Grill mit Rahmchampignons und Spätzle <i>Grilled fillet of pork in a cream sauce with mushrooms with spaetzle</i>	23

WAHL-MENU

Badische Flädlesuppe

Beef broth with sliced pancakes

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

Wiener Schnitzel vom Kalb

dazu Bratkartoffeln und frisches Marktgemüse

Wiener Schnitzel from veal with fried potatoes and fresh market vegetables

oder

Gebratenes Heilbuttfilet auf Linsen-Schnittlauchsauce,

dazu Rahmkraut und Bandnudeln

Fried halibut fillet on lentil and chives sauce with cream cabbage and ribbon noodles

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