

SUPPEN

BADISCHE FLÄDLESUPPE <i>CONSOMMÉ WITH STRIPS OF PANCAKES</i>	6
KÜRBISCRÉMESUPPE <i>PUMPKIN CREAM SOUP</i>	8
KAISERSTÜHLER SCHNECKENSÜPPLE <i>REGIONAL SNAIL SOUP</i>	9

VORSPEISEN

HERBSTSALAT BLATT- UND ROHKOSTSALATE MIT RADIESLE & VINAIGRETTE <i>AUTUM LEAF AND RAW FOOD SALADS WITH RADISH AND VINAIGRETTE</i>	7
KAISERSTÜHLER FELDSALAT MIT LAUWARMEM KARTOFFELDRESSING UND CROUTONS <i>LAMB'S LETTUCE WITH LUKEWARM POTATO DRESSING AND CROUTONS</i>	9
HAUSGEMACHTE REHPASTETE MIT SC. CUMBERLAND, UND FELDSALATBOUQUET <i>HOMEMADE VENISON PIE WITH SC. CUMBERLAND & LAMB'S LETTUCE BOUQUET</i>	12
CARPACCIO VOM WEIDERIND MIT RAUKE, PARMESAN UND OLIVENÖL <i>BEEF CARPACCIO WITH ROCKET, PARMESAN & OLIVE OIL</i>	14
LAMMWIRT'S VORSPEISENVARIAION ...VU ALLEM EBBIS <i>APPETIZER VARIATION ... A LITTLE OF EVERYTHING</i>	14

HERBST-EMPFEHLUNG

REHMAULTÄSCHLE AUS EIGENER JAGD, MIT FELDSALAT UND VINAIGRETTE <i>VENISON RAVIOLI FROM OUR OWN HUNT WITH LAMB'S LETTUCE & VINAIGRETTE</i>	18
---	----

HAUPTGERICHTE

SCHWEINEFILET MIT RAHMCHAMPIGNONS UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE	23
<i>PORK FILLET WITH CREAM MUSHROOMS AND HOMEMADE SPAETZLE</i>	
BARBARIE ENTENBRUST AN BALSAMICOJUS, MIT MARKTGEMÜSLE UND POMMES DAUPHINE	29
<i>BARBARIE DUCK BREAST BALSAMIC JUS WITH VEGETABLES & DAUPHINE FRIES</i>	
WIENER SCHNITZEL VOM KALB, MIT MARKTGEMÜSLE UND BRATKARTOFFELN	25
<i>WIENER SCHNITZEL FROM VEAL WITH VEGETABLES AND FRIED POTATOES</i>	
WILDSCHWEINRÜCKEN AUS EIGENER JAGD VOM GRILL, MIT MORCHELRAHMSAUCE UND SPÄTZLE	29
<i>SADDLE OF WILD BOAR FROM OWN HUNT WITH MOREL CREAM SAUCE & SPAETZLE</i>	
RAGOUT VON REH & WILDSCHWEIN, MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS, PREISELBEEREN UND SPÄTZLE	23
<i>VENISON & WILD BOAR RAGOUT, WITH FRIED MUSHROOMS, CRANBERRIES AND SPAETZLE</i>	
LAMMRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN, MIT KRÄUTERKRUSTE, MARKTGEMÜSLE UND KARTOFFELGRATIN	28
<i>SADDLE OF LAMB FRIED IN ONE PIECE, WITH HERB CRUST, VEGETABLES AND POTATO GRATIN</i>	
FÄRSEN-RUMPSTEAK MIT MEERRETTICHKRUSTE, BURGUNDERSAUCE UND KARTOFFELGRATIN	26
<i>HEIFER RUMP STEAK WITH HORSERADISH CRUST, BURGUNDY SAUCE AND POTATO GRATIN</i>	
VARIATION VON EDELFISCHEN AUF BLATTSPINAT, MIT FEINER BEURRE BLANC UND BANDNUDELN	27
<i>VARIATION OF GAME FISH ON SPINACH LEAVES, WITH FINE BEURRE BLANC AND RIBBON NOODLES</i>	
KÜRBISRISOTTO - VEGETARISCH MIT RAUKE UND PARMESAN	18
<i>PUMPKIN RISOTTO WITH ROCKET AND PARMESAN</i>	

WAHL-MENU

MENU TO YOUR CHOICE

KÜRBISCRÉMESUPPE

PUMPKIN CREAM SOUP

ODER

HAUSGEMACHTE REHPASTETE MIT SC. CUMBERLAND, UND FELDSALATBOUQUET

HOMEMADE VENISON PIE WITH SC. CUMBERLAND & LAMB'S LETTUCE BOUQUET

ODER

KAISERSTÜHLER FELDSALAT

MIT LAUWARMEM KARTOFFELDRESSING UND CROUTONS

LAMB'S LETTUCE WITH LUKEWARM POTATO DRESSING AND CROUTONS

WIENER SCHNITZEL VOM KALB,

MIT MARKTGEMÜSLE UND BRATKARTOFFELN

WIENER SCHNITZEL FROM VEAL WITH VEGETABLES AND FRIED POTATOES

ODER

RAGOUT VON REH & WILDSCHWEIN,

MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS, PREISELBEEREN UND SPÄTZLE

VENISON & WILD BOAR RAGOUT, WITH FRIED MUSHROOMS,

CRANBERRIES AND SPAETZLE

ODER

ZANDERFILET GEBRATEN,

AUF RAHMKRAUT MIT KARTOFFELN

FRIED PIKEPERCH FILLET ON CREAMED CABBAGE WITH POTATOES

HAUSGEMACHTE CRÉME BRÛLÉE

MIT FRÜCHTEN

CREME BRULLEE WITH FRUITS

ODER

SORBETVARIATION

SORBET VARIATION

ODER

HAUSGEMACHTES ZWETSCHGENKOMPOTT

MIT VANILLEEISCRÉME

HOMEMADE PLUM COMPOTE WITH VANILLA ICE CREAM

3-GANG MENU

38

DAS VESPERKÄRTLE...

SMALL DISHES

- HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN IN ZWIEBELBUTTER,
MIT BLATT- UND ROHKOSTSALATEN** 12
HOMEMADE DUMPLINGS IN ONION BUTTER, WITH LEAF AND RAW FOOD SALADS
- PAAR WILDSCHWEINBRATWÜRSTE VOM GRILL,
MIT RÖSTZWIEBELN UND BRATKARTOFFELN** 14
*PAIR OF GRILLED WILD BOAR SAUSAGES, WITH ROASTED ONIONS
AND FRIED POTATOES*
- GEBRATENES PUTENBRUSTFILET
MIT BLATT- UND ROHKOSTSALATEN** 13
FRIED TURKEY BREAST FILLET WITH LEAF AND RAW FOOD 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** 18
GRILLED RUMP STEAK WITH HERB BUTTER AND BREAD

LIEBE GÄSTE,

WIR FREUEN UNS SEHR ÜBER IHREN BESUCH IN UNSEREM RESTAURANT UND WÜNSCHEN IHNEN EINIGE SCHÖNE STUNDEN DER ENTSPANNUNG UND ERHOLUNG.

IHR WOHL LIEGT UNS SEHR AM HERZEN, DESHALB WERDEN WIR IM RAHMEN UNSERER MÖGLICHKEITEN ALLES TUN, DAMIT SIE SICH BEI UNS WOHL FÜHLEN.

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 ABGEBEBENEN 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 PHENYLANALINQUELLE

INFORMATIONEN ZU **ALLERGENEN** ERHALTEN SIE GERNE AUF NACHFRAGE.