

Suppen

Sommerliche **Gemüsesuppe „Minestrone“**

Clear vegetable essence „Minestrone“

11

Rahmsüppchen von **Pfifferlingen**

Cream soup of chanterelles

10

Vorspeisen

Rohkost- und Blattsalate als **Beilagensalat**

Raw vegetable and leaf salads as a side salad

9

Tartar vom Rind mit Senfmayonnaise

Beef tartare with mustard mayonnaise

16

Dreierlei von Zucchini,

als Tartar mit Linsen, als Carpaccio und als Röllchen mit Frischkäse

Three kinds of zucchini, as a tartare with lentils, as a carpaccio and as a tartlet with cream cheese

15

Geschmolzene **Romatomen**

mit Burrata und gebratenen Pfifferlingen

Melted Roma tomatoes with burrata and fried chanterelles

17

Mediterraner **Brotsalat** mit Tomatenallerlei und Mozzarella

Mediterranean bread salad with tomato assortment and mozzarella

14

Sommer – Zeit für Pfifferlinge

Hausgemachte **Serviettenknödel**

mit Pfifferlingen á la crème

24

Homemade napkin dumplings with chanterelles á la crème

Reichenbachs **Kräuterschweinefilet**

mit Pfifferlingen á la crème und Spätzle

32

Fillet of Reichenbach's herb pig with chanterelles á la crème and spaetzle

Rumpsteak vom Grill mit Pfifferlingen & Bergkäse gratiniert,

dazu Pommes-Frites

34

Grilled rump steak au gratin with chanterelles & mountain cheese, served with French fries

Rehkeule vom Grill aus der Forchheimer Jagd,

mit gebratenen Pfifferlingen und Pommes-Dauphine

38

Leg of venison from the grill, with fried chanterelles and French fries dauphine

Feines **Pfifferling Risotto** mit gebratenen Riesengarnelen,

Rauke und Parmesan

32

Fine chanterelle risotto with fried king prawns, Rocket and Parmesan

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat
und Bratenjus 32
Viennese schnitzel of veal with potato and cucumber salad and gravy

Kaiserstühler Wildragout mit Preiselbeerbirne,
gebratene Champignons und hausgemachte Spätzle 32
Regional venison ragout with cranberry pear, fried mushrooms and homemade spaetzle

Reichenbachs Zwiebelrostbraten mit Bratenjus
und hausgemachte Spätzle 34
Reichenbach's onion roast with roast jus and homemade spaetzle

Ragout von Edelfischen im Blätterteigpastetchen,
dazu feiner Wildreis und beurre blanc 34
Ragout of noble fish in puff pastry patty, served with fine wild rice and beurre blanc

Vegetarisch

Hausgemachte Tortellini, gefüllt mit mediterranem Gemüse
dazu Tomatenjus 24
Homemade tortellini stuffed with Mediterranean vegetables served with tomato jus

WAHL-MENU

Sommerliche **Gemüsesuppe „Minestrone“**

Clear vegetable essence „Minestrone“

oder

Geschmolzene **Romatomen** mit Burrata und gebratenen Pfifferlingen

Melted Roma tomatoes with burrata and fried chanterelles

oder

Mediterraner **Brotsalat** mit Tomatenallerlei und Mozzarella

Mediterranean bread salad with tomato assortment and mozzarella

Reichenbachs **Kräuterschweinefilet** mit Pfifferlingen á la crème und Spätzle

Fillet of Reichenbach's herb pig with chanterelles á la crème and spaetzle

oder

Wildragout mit Preiselbeerbirne, gebratene Champignons und Spätzle

Regional venison ragout with cranberry pear, fried mushrooms and homemade spaetzle

oder

Ragout von Edelfischen im Blätterteigpastetchen, dazu feiner Wildreis und beurre blanc

Ragout of noble fish in puff pastry patty, served with fine wild rice and beurre blanc

Sauerrahm Halbgefrorenes mit **Zwetschgenkompott**

Sour cream Semi-frozen with plum compote

oder

Hausgemachtes Kaffee-Mousse mit Bananeneis

Homemade coffee mousse with banana parfait

oder

Kleines Käsedessert

mit Kapern und Birnensenfsauce

Small cheese dessert with capers and pear mustard sauce

3-Gang Menu

56 p.P.

Das Vesperkärtle...

Small dishes

Bunte Blattsalate mit gebratenem Putenbrustfilet 18
fried turkey breast fillet with leaf, roasted pumpkin seeds and raw food salads

Blatt- und Rohkostsalate mit gebratenem Lachsfilet 24
Grilled salmon fillet with leaf and raw vegetable salads

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze,
dazu Blatt- und Rohkostsalaten 19
Homemade dumplings with onion melt, with leaf and raw food salads

Elsässer Wurstsalat mit Käse,
Zwiebeln, Gurken & Brot 12
Alsatian sausage salad with cheese, Onions, cucumbers & bread

Rinderleber aus der Pfanne, sauer oder geröstet,
mit Bratkartoffeln 19
Beef liver from the pan, sour or roasted, with fried potatoes

Portion Schweineschnitzel mit Brot 15
Portion of pork cutlet with bread

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter,
und Brot 24
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

Rinklin Naturkost, 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