

Suppen

Kraftbrühe mit **Markklößchen & Flädle** 7
Beef broth with marrow dumplings

Crèmesüppchen von **Spargel & Bärlauch** 8
Cream soup of asparagus and wild garlic

Vorspeisen

Frühlingsalat mit Kräutervinaigrette und Radiesle 9
Spring salad with herb vinaigrette and radish

Beilagensalat 8
mit Blatt- und Rohkostsalaten
Side salad with leaf and raw vegetable salads

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Rauke & Parmesan 16
Beef carpaccio with olive oil, rauke & Parmesan cheese

Lachstartar mit Avocado & Kräuterbrotchip 15
Salmon tartare with avocado & herb bread chip

Gebratener **Ziegenfrischkäse** im Speckmantel 12
mit Wildkräutersalat
Fried goat's cream cheese wrapped in bacon with wild herb salad

Saisanküche

Putensteak vom Grill mit Bärlauchbutter
und Pommes-Frites 20
Grilled turkey steak with wild garlic butter and French fries

Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin 32
Saddle of lamb under the herb crust with ratatouille vegetables and potato gratin

Portion **Stangenspargel** mit Sc. Hollandaise
mit Kratzete oder neue Kartoffeln 25
Portion of asparagus with Sc. Hollandaise with scrape or new potatoes

dazu servieren wir auf Wunsch:

roher und gekochter **Schinken** 9

zwei panierte **Schweineschnitzel** 11

Rumpsteak vom Grill (ca. 200g) 18

Vegetarisch

Feines **Bärlauchnudeln** mit Ratatouillegemüse,
Rauke & Parmesan 18
Fine wild garlic noodles with ratatouille vegetables, rocket & Parmesan

Hauptgerichte

Cordon-bleu vom Kalb

dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Cordon-bleu from veal with fried potatoes and fresh market vegetables

28

Reichenbach's Schweinefilet im Speckmantel,

mit Rotweinjus, Spätzle und Gemüse

Pork fillet wrapped in bacon, with red wine jus, spaetzle and vegetables

24

Ragout von Wildschwein und Reh aus der Forchheimer Jagd,

mit Champignons, Spätzle und Preiselbeeren

ragout of wild boar and roe deer, with mushrooms, spaetzle and cranberries

25

Reichenbach's Färsen-Rumpsteak vom Grill,

mit Pfefferrahmsauce und Spätzle

Reichenbach's heifer rump steak from the grill with pepper cream sauce and spaetzle

29

Filet vom Seesaibling mit Blattspinat, Hummersauce

und neue Kartoffele

Fillet of Arctic char with spinach, lobster sauce and new Kartoffele

29

WAHL-MENU

Crèmesüppchen von **Spargel & Bärlauch**

Cream soup of asparagus and wild garlic

oder

Lachstartar mit Avocado & Kräuterbrotchip

Salmon tartare with avocado & herb bread chip

oder

Gebratener **Ziegenfrischkäse** im Speckmantel

mit Wildkräutersalat

Fried goat's cream cheese wrapped in bacon with wild herb salad

Reichenbach's Schweinefilet im Speckmantel,

mit Rotweinjus, Spätzle und Gemüse

Pork fillet wrapped in bacon, with red wine jus, spaetzle and vegetables

oder

Ragout von **Wildschwein und Reh** aus der Forchheimer Jagd,

mit Champignons, Spätzle und Preiselbeeren

ragout of wild boar and roe deer, with mushrooms, spaetzle and cranberries

oder

Filet vom **Seesaibling** mit Blattspinat, Hummersauce und neue Kartoffele

Arctic char fillet with spinach, lobster sauce and new potatoes

Panna Cotta mit Erdbeer-Rhababer Kompott

Panna cotta with strawberry-rhubarb compote

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

43

Das Vesperkärtle...

Small dishes

Bunte Blattsalate mit gebratenem Putenbrustfilet 16
fried turkey breast fillet with leaf, roasted pumpkin seeds and raw food salads

Blatt- und Rohkostsalate mit gebratenem Lachsfilet 20
Grilled salmon fillet with leaf and raw vegetable salads

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze,
dazu Blatt- und Rohkostsalaten 17
Homemade dumplings with onion melt, 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 16
Beef liver from the pan, sour or roasted, with fried potatoes

Portion Schweineschnitzel mit Brot 13
Portion of pork cutlet with bread

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter,
und Brot 22
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

Trauben, Wild aus der Bahlinger Jagd

Brunnenhof Hiss, Eichstetten

Gemüse, Salate und Obst

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