

Suppen

Badische Flädlesuppe 7
Beef broth with sliced pancakes

Hummercrèmesuppe mit gebratenen Garnelen 11
Lobster crème soup with fried prawns

Vorspeisen

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

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

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

Hausgeräuchertes Fjordlachsfilet mit Rote Beete Panna-Cotta
und Feldsalat 14
House-smoked fjord salmon fillet with red beete panna cotta and lamb's lettuce

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

Unsere Empfehlungen...

Kanninchenkeule in Kräuterrahmsauce mit Steinpilzen
und Bandnudeln 25
Rabbit leg in herb cream sauce with porcini mushrooms and ribbon noodles

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

Variation von Edelfischen in Kräutern gebraten,
mit Blattspinat, feine beurre blanc und Bandnudeln 27
Variation of noble fish fried in herbs, with leaf spinach, fine beurre blanc and ribbon noodles

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebel-Speckbutter
und Blatt- und Rohkostsalate 18
Homemade Maultaschen with onion bacon butter and leaf and raw food salads

Vegetarisch: Vollkornspaghettini mit Gemüse und Tomaten,
Ruccola und Parmesan 17
Vegetarian: whole grain spaghetti with vegetables and tomatoes, Arugula and Parmesan cheese

Hauptgerichte

- Reichenbach's Rumpsteak** mit Balsamicozwiebeln
und Kartoffelgratin 26
German Rumpsteak with balsamic onions and potato gratin
- Wiener Schnitzel** vom Kalb 26
dazu Bratkartoffeln und frisches Marktgemüse
Wiener Schnitzel from veal with fried potatoes and fresh market vegetables
- Zartes Ragout vom Wildschwein und Hirsch** 21
mit Champignons, Spätzle und Preiselbeeren
Tender ragout from deer and wild boar with mushrooms, spaetzle and cranberries
- Lammrücken** unter der Kräuterkruste,
mit Thymianjus, Rosenkohl und Kartoffelgratin 29
saddle of lamb under the herb crust, with thyme jus, Brussels sprouts and potato gratin
- Rinderzunge in Burgunderjus** 19
mit frischem Marktgemüse und Bandnüdele
Beef tongue in a burgundy jus with fresh vegetables and noodles
- Reichenbach's Schweinefilet vom Grill** 23
mit Rahmchampignons und Spätzle
Grilled fillet of pork in a cream sauce with mushrooms with spaetzle

WAHL-MENU

Badische Flädlesuppe

Beef broth with sliced pancake

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 spaetzle

oder

Variation von Edelfischen in Kräutern gebraten

mit Blattspinat, feine beurre blanc und Bandnudeln

Variation of noble fish fried in herbs, with leaf spinach, fine beurre blanc 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