

Suppen

- Badische Flädlesuppe** 7
Beef broth with sliced pancakes
- Rahmsüppchen von Apfel & Sellerie** 9
Cream soup from apple & celery

Vorspeisen

- Feldsalat mit lauwarmem Kartoffeldressing & Croutons** 10
Lamb's lettuce with lukewarm potato dressing & croutons
- 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

Saisanküche

Schweinerückensteak mit feinem Waldpilzragout in Rahmsauce
und Spätzle 20
pork loin steak with fine forest mushroom ragout in cream sauce and spaetzle

Geschmorte Ochsenbäckle mit Rotkraut
und Bandnudeln 28
Braised beef cheeks with red cabbage and ribbon noodles

Wildschweinbraten aus der Forchheimer Jagd,
mit Rotkraut und Semmelknödel 28
Wild boar roast from the Forchheim hunt, with red cabbage and bread dumplings

Geschmortes Lammhäxle in Rotweinjus,
mit Wintergemüse und Kartoffelgratin 29
Braised lamb necks in red wine jus, with winter vegetables and potato gratin

Vegetarisch

Feines Waldpilzragout in Rahmsauce
mit Semmelknödel 18
pumpkin risotto with rocket and Parmesan cheese

Hauptgerichte

Cordon-bleu vom Kalb

dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

28

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

Reichenbach's Schweinefilet vom Grill

mit Waldpilzen á la crème und Spätzle

26

Grilled fillet of pork in a cream sauce with mushrooms with spaetzle

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

mit Champignons, Spätzle und Preiselbeeren

25

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

Reichenbach's Färsen-Rumpsteak vom Grill,

unter der Zwiebel-Senfkruste mit Bratkartoffeln

29

Reichenbach's heifer rump steak from the grill, under the onion mustard crust with fried potatoes

Fjordlachsfilet unter der Meerrettichkruste,

auf Blattspinat mit feiner beurre blanc und Bandnudeln

29

fjord salmon fillet under the horseradish crust, on leaf spinach and ribbon noodles

WAHL-MENU

Rahmsüppchen von **Apfel & Sellerie**

Cream soup from apple & celery

oder

Feldsalat mit lauwarmem Kartoffeldressing & Croutons

Lamb's lettuce with lukewarm potato dressing & croutons

oder

Lachstartar mit Avocado & Kräuterbrotchip

Salmon tartare with avocado & herb bread chip

Geschmorte **Ochsenbäckle** mit Rotkraut

und Bandnudeln

Braised beef cheeks with red cabbage and ribbon noodles

oder

Reichenbach's Schweinefilet vom Grill

mit Waldpilzen á la crème und Spätzle

Grilled fillet of pork in a cream sauce with mushrooms with spaetzle

Oder

Fjordlachsfilet unter der Meerrettichkruste,

auf Blattspinat mit feiner beurre blanc und Bandnudeln

fjord salmon fillet under the horseradish crust, on leaf spinach and ribbon noodles

Ofenschlupfer

mit Vanilleeiscreme und Sauce

Furnace slippers with vanilla ice cream and sauce

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 Vesperkärtele...

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 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