

Suppen

Badische Flädlesuppe <i>Beef broth with sliced pancakes</i>	7
Spargelcrèmesüppchen mit Sahne <i>Asparagus crumb soup with cream</i>	9

Vorspeisen

Blattsalate mit Kräutervinaigrette & Radiesle <i>Leaf salads with herb vinaigrette & radiesle</i>	7
Beilagensalat mit Blatt- und Rohkostsalaten Side salad with leaf and raw vegetable salads	8
Spargelsalat mit Vinaigrette, wahlweise mit <ul style="list-style-type: none">- hausgebeiztem Fjordlachsfilet oder- Wildschweinschinken aus eigener Herstellung <i>Asparagus salad with vinaigrette, optionally with house-pickled fjord salmon fillet or Wild boar ham from our own production</i>	16
“Vu allem ebbis” - Vorspeisenvariation <i>A bit of everything – Appetizer Variation</i>	17

Spargelzeit

Bund Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
Kratzete oder neue Kartoffele 24
Bunch of asparagus with hollandaise sauce, scratches or new potatoes

dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch:

in addition, we serve you as desired:

- **roher & gekochter Schinken** 9
raw & cooked ham
- **panierte Schweineschnitzel** 10
breaded pork cutlets
- **panierte Kalbsschnitzel** 14
Veal schnitzel natural
- **Rumpsteak(220g) vom Grill** 18
Rump steak (220g) from the grill
- **Fjordachsfilet (200g) vom Grill** 16
fjord salmon fillet (200g)

Gerne servieren wir auch Vinaigrette oder gebräunte Butter zum Spargel.

We are also happy to serve vinaigrette or browned butter with asparagus.

Spargel als Tellergericht:

Stangenspargel „**Badische Art**“, mit rohem und gekochtem
Schinken, Kratzete und Sauce Hollandaise 28
Asparagus "Badische Art", with raw and cooked Ham, scratches and hollandaise sauce

Stangenspargel „**Engadin**“, mit Schinken und Käse
gratiniert, dazu Kratzete und Sauce Hollandaise 30
Asparagus "Engadine", with ham and cheese gratinated, with scratches and hollandaise sauce

Eierpfannkuchen, gefüllt mit Schinken und Spargel
in Schnittlauchsauce (auch vegetarisch ohne Schinken) 24
Egg pancakes filled with ham and asparagus in chive sauce

Hauptgerichte

„Maibock“ zarte Steaks vom Forchheimer Rehbock,
mit Morelrahmsauce und Spätzle 32
Tender steaks from regional deer, with morel cream sauce and spaetzle

Wiener Schnitzel vom Kalb
dazu Bratkartoffeln und frisches Marktgemüse 28
Wiener Schnitzel from veal with fried potatoes and fresh market vegetables

Zartes Ragout vom Wildschwein und Hirsch
mit Champignons, Spätzle und Preiselbeeren 24
Tender ragout from deer and wild boar with mushrooms, spaetzle and cranberries

Rinderzunge in Burgunderjus
mit frischem Marktgemüse und Bandnüdele 22
Beef tongue in a burgundy jus with fresh vegetables and noodles

Reichenbach's Schweinefilet vom Grill
mit Rahmchampignons und Spätzle 26
Grilled fillet of pork in a cream sauce with mushrooms with spaetzle

Reichenbach's Rumpsteak vom Grill
mit Bärlauchbutter und Bratkartoffeln 29
Reichenbach's Grilled Rump Steak with wild garlic butter and fried potatoes

Variation von Edelfischen in Kräutern gebraten,
auf Blattspinat mit feiner beurre blanc und Bandnudeln 29
Variation of noble fish fried in herbs, on spinach with fine beurre blanc and ribbon noodles

Vegetarisch: Cremiges Spargelrisotto
mit Rauke und Parmesan 18
Vegetarian: creamy asparagus risotto with Rauke and Parmesan cheese

WAHL-MENU

Badische Flädlesuppe

Beef broth with sliced pancakes

oder

Blattsalate mit Kräutervinaigrette & Radiesle

Leaf salads with herb vinaigrette & radiesle

oder

Spargelsalat mit Vinaigrette

mit hausgebeiztem Fjordlachsfilet

Asparagus salad with vinaigrette with house-pickled fjord salmon fillet

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

Fjordlachfilet vom Grill mit Stangenspargel,

Sc. Hollandaise und neue Kartoffeln

Grilled fjord salmon fillet with asparagus, sauce Hollandaise and new potatoes

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

Das Vesperkärtle...

Small dishes

Hausgemachte Wildschweinbratwürste vom Grill,
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 15
*Pair of grilled wild boar sausages, with roasted onions
and fried potatoes*

Bunte Salate mit gebratenem Putenbrustfilet
Blatt- und Rohkostsalaten in einer Vinaigrette mit gerösteten Kürbiskernen 15
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 20
Grilled fish with leaf and raw vegetable salads

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze,
dazu Blatt- und Rohkostsalaten 15
Homemade swabian 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 15
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