

# Suppen

Rahmsüppchen von **Pfifferlingen** 10  
*Cream soup of chanterelles*

**Tomatencrèmesuppe** mit gegrillter Garnele 12  
*Tomato cream soup with grilled shrimp*

# Vorspeisen

Rohkost- und Blattsalate als **Beilagensalat** 9  
*Raw vegetable and leaf salads as a side salad*

**Carpaccio vom Rinderfilet** mit Olivenöl und Balsamico,  
dazu Rauke und Parmesan 18  
*Carpaccio of beef tenderloin with olive oil and balsamico , served with rocket and parmesan*

**„Schwarzbrot Bruschetta“**  
Dreierlei Bruschette mit Thunacréme-Oliven, Frischkäse-Tomaten  
Und Avocado-Mozzarella 16  
*"Black bread bruschetta" Three kinds of bruschetta with tuna cream & olives, cream cheese and tomatoes, avocado and mozzarella*

**Salat von Wassermelone** mit Feta Käse & luftgetrocknetem Schinken 14  
*Watermelon salad with feta cheese and air-dried ham*

## Sommersalate:

**Klassischer Salat von gebratenem Pulpo**  
mit Olivenöl & Kräutern 18  
*Classic salad of fried octopus with olive oil & herbs*

**Original Cesar Salad** mit Croutons, gebratener Hähnchenbrust  
und Parmesandressing 18  
*Original Cesar Salad with Croutons, roasted Chicken-breast and Parmesan dressing*

- Bunte Salat-Bowl** mit
- flambierte Rinderstreifen, frischen Pfifferlingen & Zwiebeln 19  
*Salad bowl with flambeéd beef strips, fresh chanterelles & onions*  
oder
  - gebackene Champignons und Aioli 14  
*Salad bowl with baked mushrooms and aioli*  
oder
  - mit Teriyaki Hühnchen & Sesam 16  
*Salad bowl with teriyaki chicken & sesame seeds*

## Vegetarisch:

**Spaghetti "Pesto Rosso"** mit Oliven, Kirschtomaten, Burrata  
und Balsamico- & Limetten-Kaviar 18  
*Spaghetti "Pesto Rosso" with olives, cherry tomatoes burrata and balsamic & lime caviar*

**Tagliatelle** mit Pfifferlingen á la crème 19  
*Tagliatelle with chanterelles a la crème*

# Hauptgerichte

**Putenschnitzel** mit Cornflakes paniert, dazu Paprika-Reis  
und Mandarinen-Joghurt Sauce 24  
*Turkey schnitzel with cornflakes breaded paprika rice and tangerine yoghurt sauce*

**Reichenbachs Filet vom Kräuterschwein**  
mit Pfifferlingrahmsauce, Speck-Bohnen und Eierspätzle 32  
*Reichenbach's fillet of herb pig, with chanterelles cream sauce, bacon beans and spaetzle*

**Reichenbachs Black-Forest Rumpsteak** vom Grill,  
mit gebratenen Pfifferlingen, Bourbon-Sauce und Ofenkartoffel mit Sour-cream 38  
*Reichenbach's Black-Forest rump steak from the grill, with fried chanterelles, bourbon sauce and baked potato with sour cream*

**„Summertime“** Chiabatta-Burger, mit Rindfleischpaty,  
Mazano-Tomaten, Burrata, Tomatenmarmelade und Limetten-Dip,  
dazu Curly-Kartoffeln 24  
*"Summertime" chiabatta burger, with beef paty, Mazano tomatoes, burrata, tomato jam and lime dip, served with curly potatoes*

**Cordon-bleu** vom Schwein, gefüllt mit Ricotta, Pesto-Rosso  
und Serrano-Schinken, in Parmesan paniert mit Pommes-Frites 29  
*Pork cordon bleu stuffed with ricotta, pesto rosso and Serrano ham, breaded in Parmesan with French fries*

**Teriyaki-Lachssteak** vom Grill auf Gemüsenudeln 32  
*Grilled teriyaki salmon steak on vegetable noodles*

# WAHL-MENU

**Rahmsüppchen von Pfifferlingen**

*Cream soup of chanterelles*

oder

**Carpaccio vom Rinderfilet** mit Olivenöl und Balsamico, dazu Rauke und Parmesan

*Carpaccio of beef tenderloin with olive oil and balsamico, served with rocket and parmesan*

oder

**Salat von Wassermelone** mit Feta Käse & luftgetrocknetem Schinken

*Watermelon salad with feta cheese and air-dried ham*

\*\*\*

**Reichenbachs Filet vom Kräuterschwein**

mit Pfifferlingrahmsauce, Speck-Bohnen und Eierspätzle

*Reichenbach's fillet of herb pig, with chanterelles cream sauce, bacon beans and spaetzle*

oder

**Putenschnitzel** mit Cornflakes paniert, dazu Paprika-Reis

und Mandarinen-Joghurt Sauce

*Turkey schnitzel with cornflakes breaded paprika rice and tangerine yoghurt sauce*

oder

**Teriyaki-Lachssteak** vom Grill auf Gemüsenudeln

*Grilled teriyaki salmon steak on vegetable noodles*

\*\*\*

**„Frozen Pina-Colada Schnitte“ Schoko**

oder

**Schoko-Crème-brûlée** mit Johannisbeer-Basilikum Topping

oder

**Kleines Käsedessert**

mit Kapern und Birnensenfauce

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 \*\*\***

Informationen zu **Allergenen** und **Zusatzstoffen** erhalten Sie gerne auf Nachfrage von unserem Service- oder Küchenpersonal.

## 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