

Vorspeisen & Salat

Kaiserstühler Feldsalat mit Kartoffeldressing mit Speck- und Brotcroutons	€ 7,50
Blatt- & Rohostsalate als kleiner Beilagensalat	€ 4,50
½ dz. Weinbergschnecken mit Kräuterbutter gratiniert, dazu Toast	€ 9,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke & Parmesan	€ 12,50
Vu allem ebbis... Lammwirt's Vorspeisenvariation	€ 14,00

Suppen

Tagessuppe	€ 4,00
Kraftbrühe mit Flädle	€ 4,50
Kürbisrahmsüppchen mit gerösteten Kernen & Öl	€ 7,00
Curry-Kokossüppchen mit Wildfanggarnelen	€ 9,50

Mittagsgerichte (Mo-Fr):

Rahmschnitzel vom Schwein mit Teigwaren, dazu Tagessuppe oder Salat	€ 12,00
Hähnchen im Sesammantel mit Curry-Kokossauce & Reis, dazu Tagessuppe oder Salat	€ 12,00
Spaghettini in Olivenöl mit Sc. Bolognese und Reibekäse, dazu Tagessuppe oder Salat	€ 12,00

Unsere Wein- und Aperitifempfehlung:

<< Rosensecco >> Secco mit Rosenblütenlikör	0,15l € 4,00
2016 Weißburgunder Kabinett trocken Weingut Hiss, Eichstetten	0,75l € 21,00

Empfehlungen

Entenbrust vom Grill mit Portweinjus, dazu Gemüse und Pommes-Dauphine	€ 23,00
Medaillons vom Rinderfilet unter der Steinpilzkruste, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 27,00
Färsen-Rumpsteak vom Grill mit Pfefferrahmsauce, dazu Gemüse und Pommes-Frites	€ 22,00
Rheinwald Wildschweinerücken in Morchelsahnesauce, dazu Gemüse und Spätzle	€ 25,00
Variation von Edelfischen in Knoblauch gebraten, dazu Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	€ 25,00
Vegetarisch: Hausgemachte Gemüsemaultaschen mit gebratenen Pilzen, Kräutersauce und feines Zwiebelconfit	€ 16,50

Hauptgerichte:

Gekochte Rinderzunge mit Spätburgundersauce,
dazu Spätzle und Gemüse € 17,00

Schweinefilet vom Grill mit Rahmchampignons,
dazu Gemüse und Spätzle € 19,50

Wiener Schnitzel – panierte Kalbschnitzel mit Gemüse
und Bratkartoffeln € 19,50

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste,
dazu Gemüse und Bratkartoffeln € 26,00

Gebratenes **Zanderfilet** auf Blattspinat mit feiner beurre blanc
und Bandnudeln € 24,00

Heimisches Wildgoulasch von Reh & Wildschwein,
mit gebratenen Champignons, dazu Spätzle & Rotweinbirne € 21,00

Hinweis für unsere Gäste:

*Unser Wild stammt ausschließlich aus heimischen Revieren rund um den Kaiserstuhl
und teilweise aus dem Elsass. Dieses hochwertige und gesunde Lebensmittel garantiert
Ihnen erstklassigen Genuss. Für Fragen steht Ihnen der Inhaber Christoph Layer
als Koch & Jäger gerne zur Verfügung.*

**Sie haben die Wahl -
stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen:**

Vorspeise

½ dz. **Weinbergschnecken** mit Kräuterbutter gratiniert
oder
Kaiserstühler **Feldsalat** mit Kartoffeldressing
mit Speck- und Brotroutons
oder
Kürbisrahmsüppchen mit gerösteten Kernen & Öl

Hauptgang

Gebratenes Schweinefilet mit Rahmchampignons,
Spätzle und Gemüse
oder
Heimisches Wildgoulasch von Reh & Wildschwein,
mit gebratenen Champignons, dazu Spätzle & Rotweinbirne
oder
Gebratenes **Zanderfilet** auf Blattspinat mit feiner beurre blanc
und Bandnudeln

Dessert

Feines **Mousse au chocolat** mit Früchten
oder
Sorbetvariation mit Früchten
oder
Kleines **Käsedessert**¹⁾

3-Gang Menü nach Ihrer Wahl

€ 32,00

Vesper und kleinere Gerichte

Blatt- und Rohkostsalate mit gebratenem **Putenbrustfilet** € 11,00

Blattsalate mit gebratenen **Fischfilets** (nach Tagesangebot) € 15,00

Elsässer Wurstsalat mit Käse, Gurken, Zwiebeln
und Brot¹⁾²⁾³⁾ € 7,50

„**Lamm Toast**“, mit Schweinemedallions,
Champignons und Käse, garniert mit Rohkostsalaten¹⁾ € 12,00

Rinderleber aus der Pfanne, sauer oder geröstet,
mit Bratkartoffeln € 11,00

Portion **Schweineschnitzel** mit Brot € 9,50

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter,
geschmelzte Zwiebeln & Brot € 16,00

Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch in unserem Restaurant und wünschen Ihnen einige schöne Stunden der Entspannung und Erholung.

Ihr Wohl liegt uns sehr am Herzen, deshalb werden wir im Rahmen unserer Möglichkeiten alles tun, damit Sie sich bei uns wohl fühlen.

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 Antioxiadtionsmittel
 - ⁴ mit Süßungsmittel
 - ⁵ geschwärzt
 - ⁶ geschwefelt
 - ⁷ gewachst
 - ⁸ enthält eine Phenylalaninquelle

Informationen zu Allergenen erhalten Sie gerne auf Nachfrage.