

Unsere Wein- und Aperitifempfehlung:

Lammwirtin's Erdbeerbowle mit Winzersekt	0,2l	€ 6,00
2018 Rivaner Kabinett trocken	0,25l	€ 5,50
Weingut Briem, Wasenweiler	0,75l	€ 16,00
2018 Weißburgunder Kabinett trocken	0,25l	€ 7,00
Weingut Hiss, Eichstetten	0,75l	€ 21,00

Vorspeisen

Blatt- & Rohkostsalate als kleiner Beilagensalat	€ 6,50
Frühlingsalat mit Kräutervinaigrette und Radieschen	€ 7,00
Bahlinger Spargelsalat mit Vinaigrette, wahlweise	
...mit hausgebeiztem Fjordlachsfilet	€ 12,00
...mit hausgemachtem Wildschweinschinken „Deluxe“	€ 12,00
Hausgemachte Ravioli von Krustentieren auf Spargelragout mit SchnittlauchsaUCE	€ 13,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	€ 14,00
Vu allem ebbis...	
Lammwirt's Vorspeisenvariation	€ 14,00

Suppen

Tagessuppe	€ 6,00
Kraftbrühe mit Flädle	€ 6,50
Kaiserstühler Spargelcrèmesuppe mit Sahne	€ 7,50
Rahmsüppchen vom Bahlinger Bärlauch	€ 7,50

Unsere Mittagsgerichte (Mo-Fr.)

Hähnchenbrust im Speckmantel mit Kräuterhollandaise und Pommes-Dauphine, dazu Tagessuppe oder Salat € 12,00

Rinderbraten in Burgundersauce mit Nudeln, dazu Tagessuppe oder Salat € 12,00

Schweinesteak mit Rahmchampignons und Spätzle, dazu Tagessuppe oder Salat € 12,00

Kaiserstühler Spargel

(Unser Spargel wird sorgsam ausgesucht, entspricht allerbesten Qualität und wird u.a. geliefert von Michael Schies, Bahlingen)

Bund Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kratzete *oder* neue Kartoffele € 22,00

dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch:

- roher & gekochter Schinken € 7,00
- panierte Schweineschnitzel € 7,50
- Kalbsschnitzel natur € 10,50
- Rumpsteak(220g) vom Grill € 16,00
- Fjordachsfilet (200g) vom Grill € 13,00

Auf Wunsch erhalten Sie auch Vinaigrette oder gebräunte Butter zum Spargel.

Spargel als Tellergericht:

Stangenspargel „**Badische Art**“, mit rohem und gekochtem Schinken, Kratzete und Sauce Hollandaise € 24,00

Stangenspargel „**Engadin**“, mit Schinken und Käse gratiniert, dazu Kratzete und Sauce Hollandaise € 26,00

Stangenspargel mit in Bärlauch gebratenen **Jakobsmuscheln und Gambas**, dazu neue Kartoffele und Sc. Hollandaise € 34,00

Stangenspargel mit **Rinderfilet vom Grill**, dazu Kratzete und Sc. Bernaise € 34,00

Hauptgerichte:

Gekochte Rinderzunge mit Burgunderjus,
dazu Bandnudeln und Gemüse € 19,00

Schweinefilet vom Grill mit Rahmchampignons,
dazu Gemüse und Spätzle € 22,00

Wiener Schnitzel – panierte Kalbschnitzel mit Gemüse
und Bratkartoffeln € 22,00

Rumpsteak (*dt. Färse*) vom Grill mit Pfefferrahmsauce,
Gemüse und Kartoffelgratin € 24,00

Lammrücken vom Grill unter der Kräuterkruste,
dazu Gemüse und Kartoffelgratin € 27,00

Variation von Edelfischen mit Käutern & Knoblauch gebraten,
dazu Blattspinat, beurre blanc und neue Kartoffeln € 26,00

Kalbssteak vom Grill mit Morchelrahmsauce
und Spätzle € 26,00

Heimisches Wildgoulasch von Reh & Wildschwein,
mit gebratenen Champignons, dazu Spätzle & Rotweinbirne € 22,00

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.*

Vegetarisch

Eierpfannkuchen, gefüllt mit Spargel in Schnittlauchsauce € 16,00

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

Vorspeise

Frühlingsalat mit Kräutervinaigrette und Radieschen
oder
Rahmsüppchen vom Bahlinger **Bärlauch**
oder
Bahlinger **Spargelsalat** mit Vinaigrette
mit hausgebeiztem Fjordlachsfilet

Hauptgang

Variation von Edelfischen mit Käutern & Knoblauch gebraten,
dazu Blattspinat, beurre blanc und neue Kartoffeln
oder
Schweinefilet vom Grill mit Rahmchampignons,
dazu Gemüse und Spätzle
oder
Heimisches Wildgoulasch von Reh & Wildschwein,
mit gebratenen Champignons, dazu Spätzle & Rotweinbirne

Dessert

Erdbeerbecher mit Vanilleeiscrème & Sahne
oder
Crème brûlée mit Vanilleeiscrème
oder
Käsevariation mit Feigensenfsauce

3-Gang Menü nach Ihrer Wahl

€ 36,00

Vesper und kleinere Gerichte

Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	€ 12,50
Blatt- und Rohkostsalate mit gebratenem Putenbrustfilet	€ 12,00
Blattsalate mit gebratenen Fischfilets (nach Tagesangebot)	€ 16,00
Elsässer Wurstsalat mit Käse, Gurken, Zwiebeln und Brot ¹⁾²⁾³⁾	€ 8,50
„ Lamm Toast “, mit Schweinemedailles, Champignons und Käse, garniert mit Rohkostsalaten ¹⁾	€ 14,00
Rinderleber aus der Pfanne, sauer oder geröstet, mit Bratkartoffeln	€ 12,50
Portion Schweineschnitzel mit Brot	€ 11,50
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, geschmelzte Zwiebeln & Brot	€ 18,00

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.