

Unsere Wein- und Aperitifempfehlung:

Winzersekt Pinot brut mit Pfirsichlikör	0,1l € 7,00
2018 Grauburgunder QbA trocken Ökolog. Weingut Trautwein, Bahlingen	0,25l € 6,50
2017 Spätburgunder <RS> trocken Holzfass Weingut Schumacher, Bahlingen	0,25l € 8,00 0,75l € 23,00

Vorspeisen & Salate

Blatt- & Rohkostsalate als kleiner Beilagensalat	€ 5,50
Blattsalate mit Kräuterdressing & gerösteten Pinienkernen	€ 7,00
Duett von gebeiztem & geräuchertem Fjordlachs mit Kräutersalat und gerösteten Pinienkernen	€ 13,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	€ 15,00
Vu allem ebbis... Lammwirt's Vorspeisenvariation	€ 17,00

Suppen

Tagessuppe	€ 6,00
Kraftbrühe mit Flädle	€ 6,50
Rahmsüppchen von Kaiserstühler Bärlauch	€ 7,00

Unsere Mittagsgerichte (Mo-Fr):

Fleischkäse mit Röstzwiebeln & Bratkartoffeln,
dazu Tagessuppe oder Salat € 12,00

Putensteak mit Bärlauchsauce und Kartoffelgratin,
dazu Tagessuppe oder Salat € 12,00

Tortellini mit Ricotta in Tomatensauce,
dazu Tagessuppe oder Salat € 12,00

Unsere Empfehlung:

Spanferkelfilet vom Grill mit Bärlauchrahmsauce, Gemüse
und hausgemachte Spätzle € 22,00

Zanderfilet vom Grill auf Blattspinat, gratiniert
mit Sc. Hollandaise, dazu Kartoffeln € 24,00

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kräuterbutter, Tomate
und Drillingskartoffeln € 26,00

Kalbssteak unter der Bärlauchkruste, mit Gemüse
und Pommes-Dauphine € 26,00

Vegetarisch:

Hausgemachte Ravioli mit Ziegenkäse auf Blattspinat,
dazu Tomaten, Schnittlauchsauce & Pinienkerne € 16,00

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	€ 23,00
Cordon-Bleu vom Kalb mit Gemüse und Pommes-Frites	€ 24,00
Lammrücken vom Grill mit Kräuterkruste, dazu Gemüse und Kartoffelgratin	€ 28,00
Färsen-Rumpsteak vom Grill mit Pfefferhollandaise, dazu feines Gemüse und Bratkartoffeln	€ 24,00
Variation von Edelfischen mit Kräutern & Knoblauch gebraten, dazu Blattspinat, beurre blanc und Bandnudeln	€ 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.

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

Vorspeise

Carpaccio vom Rind mit Rucola & Parmesan
oder
Blattsalate mit Kräuterdressing & gerösteten Pinienkernen
oder
Kraftbrühe mit **Flädle**

Hauptgang

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

Dessert

Crème brûlée mit Vanilleeiscrème
oder
Sorbetvariation mit Früchten
oder
Käsedessert mit Kapern & 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 Schweinemedallions, 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, geschmolzene 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 Antioxiationsmittel
 - ⁴ mit Süßungsmittel
 - ⁵ geschwärzt
 - ⁶ geschwefelt
 - ⁷ gewachst
 - ⁸ enthält eine Phenylalaninquelle

Informationen zu Allergenen erhalten Sie gerne auf Nachfrage.