

## SUPPEN

**BADISCHE FLÄDLESUPPE** 6  
*CONSOMMÉ WITH STRIPS OF PANCAKES*

**KÜRBISCRÉMESUPPE** 8  
*PUMPKIN CREAM SOUP*

## VORSPEISEN

**BROTSALAT MIT LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN,  
RAUKE UND MOZZARELLA** 12  
*BREAD SALAD WITH AIR-DRIED HAM, ROCKET AND MOZZARELLA*

**SOMMERSALAT**  
**BLATT- UND ROHKOSTSALATE MIT RADIESLE & VINAIGRETTE** 7  
*SPRING LEAF AND RAW FOOD SALADS WITH RADISH AND VINAIGRETTE*

**THUNFISCHCARPACCIO**  
**MIT LIMONE, OLIVENÖL UND PARMESAN** 15  
*TUNA CARPACCIO WITH LIME, OLIVE OIL AND PARMESAN*

## SOMMERKÜCHE

**SOMMERLICHE BLATTSALATE MIT KRÄUTERVINAIGRETTE**  
*SUMMER SALAD WITH HERB VINAIGRETTE*

...MIT GEGRILLTEN STREIFEN VOM FÄRSEN RIND 20  
*...WITH FRIED STRIPS FROM HEIFER BEEF*

...MIT GEBRATENEN EDELFISCHEN 18  
*...WITH FRIED GAME FISH*

**RINDERTAFELSPITZ MIT VINAIGRETTE & BRATKARTOFFELN** 18  
*BOILED BEEF WITH VINAIGRETTE AND FRIED POTATOES*

# HAUPTGERICHTE

<b>KALBSTEAK MIT RAHMPFIFFERLINGEN UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE</b>	25
<i>VEAL STEAK WITH CREAM CHANTERELLES AND HOMEMADE SPAETZLE</i>	
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB, MIT GEMÜSLE UND BRATKARTOFFELN</b>	22
<i>ESCALOPE OF VEAL WITH VEGETABLES AND FRIED POTATOES</i>	
<b>RAGOUT VON REH &amp; WILDSCHWEIN, MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS, PREISELBEEREN UND SPÄTZLE</b>	23
<i>VENISON &amp; WILD BOAR RAGOUT, WITH FRIED MUSHROOMS, CRANBERRIES AND SPAETZLE</i>	
<b>LAMMRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN, MIT KRÄUTERKRUSTE, GEMÜSLE UND KARTOFFELGRATIN</b>	25
<i>SADDLE OF LAMB FRIED IN ONE PIECE, WITH HERB CRUST, VEGETABLES AND POTATO GRATIN</i>	
<b>FÄRSEN-RUMPSTEAK VOM GRILL MIT PFEFFERRAHMSAUCE UND KARTOFFELGRATIN</b>	26
<i>GRILLED HEIFER RUMP STEAK WITH PEPPER-SAUCE AND POTATO GRATIN</i>	
<b>EDELFISCHVARIATION IN KRÄUTERN GEBRATEN, MIT BLATTSPINAT, BEURRE BLANC UND BANDNUDELN</b>	25
<i>GAME FISH FRIED IN HERBS, WITH BEURRE BLANC AND NOODLES</i>	
<b>RINDERTAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSAUCE, PREISELBEEREN &amp; KARTOFFELN</b>	19
<i>BEEF BOILED BEEF WITH HORSERADISH SAUCE, CRANBERRIES &amp; POTATOES</i>	
<b>VEGETARISCH</b>	
<b>KÜRBIS RISOTTO MIT RAUKE UND PARMESAN</b>	18
<i>PUMPKIN RISOTTO WITH ROCKET AND PARMESAN</i>	

# WAHL-MENU

*MENU TO YOUR CHOICE*

## **KÜRBISCRÉMESUPPE**

*PUMPKIN CREAM SOUP*

ODER

## **THUNFISCHCARPACCIO**

MIT LIMONE, OLIVENÖL UND PARMESAN

*TUNA CARPACCIO WITH LIME, OLIVE OIL AND PARMESAN*

ODER

## **BLATTSALAT MIT BALSAMICODRESSING**

UND PARMESAN

*LETTUCE WITH BALSAMIC DRESSING AND PARMESAN*

\*\*\*

## **WIENER SCHNITZEL VOM KALB,**

MIT GEMÜSLE UND BRATKARTOFFELN

*CORDON BLEU FROM VEAL WITH VEGETABLES AND FRIED POTATOES*

ODER

## **RAGOUT VON REH & WILDSCHWEIN,**

MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS, PREISELBEEREN UND SPÄTZLE

*VENISON & WILD BOAR RAGOUT, WITH FRIED MUSHROOMS,*

*CRANBERRIES AND SPAETZLE*

ODER

## **EDELFISCHVARIATION IN KRÄUTERN GEBRATEN,**

MIT BEURRE BLANC UND BANDNUDELN

*GAME FISH FRIED IN HERBS, WITH BEURRE BLANC AND NOODLES*

\*\*\*

## **HAUSGEMACHTE CRÉME BRÛLÉE**

MIT ERDBEEREN

*CREME BRULLEE WITH STRAWBERRIES*

ODER

## **KÄSEDESSERT**

MIT FEIGENSENFSAUCE & KAPERNFRÜCHTEN

*CHEESE DESSERT WITH FIG MUSTARD SAUCE AND CAPERS*

ODER

## **HAUSGEMACHTES ERDBEERSORBET**

*HOMEMADE STRAWBERRY SORBET*

3-GANG MENU

35

# DAS VESPERKÄRTLE...

## SMALL DISHES

- HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN IN ZWIEBELBUTTER,  
MIT BLATT- UND ROHKOSTSALATEN** 12  
*HOMEMADE DUMPLINGS IN ONION BUTTER, WITH LEAF AND RAW FOOD SALADS*
- PAAR WILDSCHWEINBRATWÜRSTE VOM GRILL,  
MIT RÖSTZWIEBELN UND BRATKARTOFFELN** 14  
*PAIR OF GRILLED WILD BOAR SAUSAGES, WITH ROASTED ONIONS  
AND FRIED POTATOES*
- GEBRATENES PUTENBRUSTFILET**  
MIT BLATT- UND ROHKOSTSALATEN 13  
FRIED TURKEY BREAST FILLET 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** 13  
BEEF LIVER FROM THE PAN, SOUR OR ROASTED, WITH FRIED POTATOES
- PORTION SCHWEINESCHNITZEL MIT BROT** 12  
PORTION OF PORK CUTLET WITH BREAD
- RUMPSTEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER,  
UND BROT** 18  
GRILLED RUMP STEAK WITH HERB BUTTER AND BREAD

# LIEBE GÄSTE,

WIR FREUEN UNS SEHR 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 ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 MIT SÜSSUNGSMITTEL
- 5 GESCHWÄRZT
- 6 GESCHWEFELT
- 7 GEWACHST
- 8 ENTHÄLT EINE PHENYLANALINQUELLE

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN ERHALTEN SIE GERNE AUF NACHFRAGE.