

Suppen

Rahmsüppchen vom **Kürbis** mit Kernen & Öl 11
Cream soup of Pumpkin with seeds & Oil

Kaiserstühler **Nudelsuppe** mit Gemüse 9
Beef broth with noodles and vegetables

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

Tomatentartar
mit in Sojasauce gebeiztem Eigelb, geröstetem Brot & Wildkräutersalat 17
Tomato tartare with egg yolk pickled in soy sauce, toasted bread and wild herb salad

Marinierte Feigen
auf Rucola mit luftgetrocknetem Schinken und Burrata 16
Marinated figs on arugula with air-dried ham & burrata

Herbstsalate:

Warmer Salat von gegrilltem Kürbis & Walnüssen
mit Granatapfel & Ziegenkäse Crumble 18
Warm salad of grilled pumpkin and walnuts, with pomegranate & goat cheese crumble

Radicchio-Chicorée Salat mit gebratenen Waldpilzen' 16
Radicchio-chicory salad with fried wild mushrooms

Bunte Salat-Bowl mit Teriyaki-Hähnchen & Sesam 18
Salad bowl with chicken Teriyaki-Style and sesame seeds

Vegetarisch:

Rigatoni mit Kürbis-Pesto mit karamellisierten Nüssen,
Kresse und gehobelter Parmesan 18
Rigatoni with pumpkin pesto, caramelized nuts, Cress and Parmesan cheese

Hauptgerichte

Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebackenem Apfel,
Zwiebeln und Kartoffelpüree 29
Veal liver „Berlin Style“ with baked apple, Onions and mashed potatoes

Reichenbachs Filet vom Kräuterschwein im Speckmantel,
mit Kürbisrisotto, Thymian-Jus und Schmortomate 33
Filet of „herb pig“ wrapped into bacon, with pumpkin risotto, thyme jus and braised tomato

Reichenbachs Black-Forest Rumpsteak vom Grill für Sie tranchiert,
mit würzigem Pfannengemüse und krosse Paprika-Kartoffeln 39
Reichenbach's Black-Forest rump steak from the grill carved for you, with spicy stir-fried vegetables and crispy pepper potatoes

Kaiserstühler Wildragout aus der Forchheimer Jagd,
mit gebratenen Champignons, Spätzle und Preiselbeerbirne 32
Regional venison ragout from the Forchheim hunt, with fried mushrooms, spaetzle and cranberry pear

Cordon-bleu vom Schwein "Elsässer Art"
mit Würzspeck & Münsterkäse gefüllt, dazu Butter-Rissolé-Kartoffeln 29
Pork cordon bleu "Alsace Style" filled with bacon and Munster cheese, served with butter-rissolé potatoes

Zanderfilet vom Grill mit Zwiebel-Sahnesauce, Safrannudeln
und wildem Brokkoli 36
Grilled pike-perch fillet with onion-cream sauce and wild broccoli

Ganze Dorade aus dem Ofen – auf einem Gemüsebeet,
dazu lila Kartoffeln 39

WAHL-MENU

Rahmsüppchen vom **Kürbis** mit Kernen & Öl

Cream soup of Pumpkin with seeds & Oil

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

Tomatentartar

mit in Sojasauce gebeiztem Eigelb, geröstetem Brot & Wildkräutersalat

Tomato tartare with egg yolk pickled in soy sauce, toasted bread and wild herb salad

Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebackenem Apfel,

Zwiebeln und Kartoffelpüree

Veal liver „Berlin Style“ with baked apple, Onions and mashed potatoes

oder

Kaiserstühler Wildragout aus der Forchheimer Jagd,

mit gebratenen Champignons, Spätzle und Preiselbeerbirne

Regional venison ragout from the Forchheim hunt, with fried mushrooms, spaetzle and cranberry pear

oder

Zanderfilet vom Grill mit Zwiebel-Sahnesauce, Safrannudeln

und wildem Brokkoli

Grilled pike-perch fillet with onion-cream sauce and wild broccoli

Hausgemachtes **Caramelköpfl**i mit Früchten

oder

Mohn-Mousse auf Zwetschgen-Crumble

oder

Kleines Käsedessert

mit Kapern und Birnensenfsauce

3-Gang Menu

58 p.P.

Das Vesperkärtele...

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