

Suppen

Kraftbrühe mit **Markklößchen & Flädle** 7
Beef broth with marrow dumplings

Rahmsüppchen von **Pfifferlingen** 8
Cream soup of chanterelles

Vorspeisen

Sommersalat mit Kräutervinaigrette,
gebratene Pfifferlinge & Parmesan 12
Summer salad with herb vinaigrette, fried chanterelles & parmesan

Beilagensalat
mit Blatt- und Rohkostsalaten 8
Side salad with leaf and raw vegetable salads

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Rauke & Parmesan 16
Beef carpaccio with olive oil, ruke & Parmesan cheese

Thunfischtartar mit Guacamole & Kräuterbrotchip 16
Tuna tartare with guacamole & herb bread chip

Tomatensalat mit **Burrata**
und Wildkräutersalat 12
Tomato salad with burrata and wild herb salad

Saisonküche

Reichenbachs Färsen-Rumpsteak vom Grill

mit gebratenen Pfifferlingen & Bergkäse gratiniert,
dazu Bratkartoffeln und Gemüse

*Reichenbach's heifer rump steak from the grill, gratin with fried chanterelles and mountain cheese,
served with fried potatoes and vegetables*

29

Kalbsrückensteak vom Grill mit Rahmpfifferlingen,

dazu Pommes-Dauphin und Gemüse

*Grilled veal loin steak with creamy chanterelles, served with French fries dauphine
and vegetables*

32

Vegetarisch

Bandnudeln mit Pesto und gebratenen Pfifferlingen,

Rauke & Parmesan

tagliatelle with pesto and fried chantarells, Rocket & Parmesan

18

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb

dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

26

Viennese veal schnitzel served with fried potatoes and market vegetables

Reichenbach's Schweinefilet vom Grill

mit Rahmpfifferlingen, Spätzle und Gemüse

25

Pork fillet from Grill with creamy chanterelles, spaetzle and vegetables

Ragout von Wildschwein und Reh aus der Forchheimer Jagd,

mit Champignons, Spätzle und Preiselbeeren

25

ragout of wild boar and roe deer, with mushrooms, spaetzle and cranberries

Lammrücken unter der Kräuterkruste

mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

32

Saddle of lamb under the herb crust with ratatouille vegetables and potato gratin

Variation von Edelfischen mit Blattspinat, Hummersauce

und Bandnudeln

29

Variation of game fish with leaf spinach, lobster sauce and noodles

WAHL-MENU

Rahmsüppchen von **Pfifferlingen**

Cream soup of chaterelles

oder

Sommersalat mit Kräutervinaigrette,

gebratene Pfifferlinge & Parmesan

Summer salad with herb vinaigrette, fried chanterelles & parmesan

oder

Tomatensalat mit **Burrata**

und Wildkräutersalat

Tomato salad with burrata and wild herb salad

Reichenbach's Schweinefilet vom Grill

mit Rahmpfifferlingen, Spätzle und Gemüse

Pork fillet from Grill with creamy chanterelles, spaetzle and vegetables

oder

Ragout von **Wildschwein und Reh** aus der Forchheimer Jagd,

mit Champignons, Spätzle und Preiselbeeren

ragout of wild boar and roe deer, with mushrooms, spaetzle and cranberries

oder

Variation von Edelfischen mit Blattspinat, Hummersauce

und Bandnudeln

Variation of game fish with leaf spinach, lobster sauce and noodles

Panna Cotta mit Erdbeer-Rhababer Kompott

Panna cotta with strawberry-rhubarb compote

oder

Crème brûlée

Der „Klassiker“ mit knusprigem Karamellüberzug

Crème brûlée with caramel crust

oder

Kleines Käsedessert

mit Kapern und Feigensenfsauce

Small cheese dessert with capers and fig mustard sauce

3-Gang Menu

Das Vesperkärtele...

Small dishes

Bunte Blattsalate mit gebratenem Putenbrustfilet 16
fried turkey breast fillet with leaf, roasted pumpkin seeds and raw food salads

Blatt- und Rohkostsalate mit gebratenem Lachsfilet 20
Grilled salmon fillet with leaf and raw vegetable salads

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze,
dazu Blatt- und Rohkostsalaten 17
Homemade dumplings with onion melt, 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 16
Beef liver from the pan, sour or roasted, with fried potatoes

Portion Schweineschnitzel mit Brot 13
Portion of pork cutlet with bread

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter,
und Brot 22
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 ***

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 Phenylalaninquelle

Informationen zu **Allergenen** erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

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

Michael Schies, Bahlingen

Trauben, Wild aus der Bahlinger Jagd

Brunnenhof Hiss, Eichstetten

Gemüse, Salate und Obst

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