

Suppen

Klare Tomatenessenz mit Ravioli 8

Clear tomato soup

Rahmsüpple von frischen Pfifferlingen 8

Cream soup of chanterelles

Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind 14

mit Rauke, Parmesan und Olivenöl

beef carpaccio with rocket, parmesan & olive oil

Beilagensalat 7

mit Blatt- und Rohkostsalaten

Side salad with leaf and raw vegetable salads

Sommersalat 9

mit Kräuterdressing, knackige Radiesle und Blattsalaten

Summer salad with vinaigrette, radish, leaf and raw food salad

Wildkräutersalat mit Ziegenkäse im Speckmantel 12

Wild herbs salad with goat cheese wrapped in bacon

Vitello Tonnato 13

Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern & Ei

Vitello Tonnato - Veal with tuna sauce, capers and egg

Unsere Sommergerichte...

Reichenbach's Rumpsteak vom Grill

mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffele und cremigen Sauerrahmdipp 26
Grilled heifer rump steak with grilled vegetables, rosemary potatoes and sour cream dip

Wildschweintrücker mit frischen Pfifferlingen

aus der eigenen Jagd, mit Semmelknödel und Preiselbeer-Birne 29
Saddle of wild boar from their own hunt with dumplings and a cranberry pear

Hausgemachte Maultaschen gebratenen Pfifferlingen

an einem bunten Blatt und Rohkostsalat 16
Self-made Maultaschen with fried chanterelles to a salad with leaf and raw vegetable salads

Pfifferlinge in cremigem Schnittlauchrahm

mit Semmelknödel oder Bandnüdele 19
Fresh chanterelles in a cream from chives with dumplings or noodles

Kalbskotelette vom Grill

mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffele und cremigen Sauerrahmdipp 26
Grilled veal chop with rosemary potatoes and sour cream dip

Sommerliches Gemüse gebraten mit Feta-Käse und Chili

gerollt in luftigem Kräutercrepes 17
Fried summer vegetables with Feta cheese and chili wrapped in a herb crepe

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln und Gemüse

Classic Wiener Schnitzel with fried potatoes and vegetables

24

Zartes Ragout vom Reh und Wildschwein

mit Champignons, Spätzle und Preiselbeeren

*Tender ragout from deer and wild boar with mushrooms, spätzle and cranberries
fresh chanterelles fine morel cream sauce & dumplings*

21

Edelfischvariation in sommerlichen Kräutern gebraten

auf einem Bett aus Blattspinat mit Bandnüdele und feiner beurre blanc

Herbal fried game fish variation on leaf spinach with noodles and beurre blanc

23

Rinderzüngle in Burgunderjus

mit frischem Marktgemüse und Bandnüdele

Beef tongue in a burgundy jus with fresh vegetables and noodles

19

Reichenbach's Schweinefilet vom Grill

mit Rahmpfifferlingen und Spätzle

Grilled fillet of pork in a cream sauce with chanterelles with spätzle

23

WAHL-MENU

Klare Tomatenessenz

Clear tomato soup

oder

Sommersalat mit Radiesle

Summer salad with radish

oder

Carpaccio vom Weiderind

mit Rauke, Parmesan und Olivenöl

beef carpaccio with rocket, parmesan & olive oil

Ragout vom Reh und Wildschwein

mit Champignons, Spätzle und Preiselbeeren

Tender ragout from deer and wild boar with mushrooms, spätzle and cranberries

oder

Reichenbach's Schweinefilet vom Grill

mit Rahmpfifferlingen und Spätzle

Grilled fillet of pork in a cream sauce with chanterelles with spätzle

oder

Edelfischvariation in sommerlichen Kräutern gebraten

auf einem Bett aus Blattspinat mit Bandnüdele und feiner beurre blanc

Herbal fried game fish variation on leaf spinach with noodles and beurre blanc

Sorbetvariation

Fruchtiges dreierlei von Fruchtsorbets

Variation of three fruit sorbets

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

38

Das Vesperkärtele...

Small dishes

- Hausgemachte Wildschweinbratwürste vom Grill,**
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 14
*Pair of grilled wild boar sausages, with roasted onions
and fried potatoes*
- Frühlingssalat mit gebratenem Putenbrustfilet**
Blatt- und Rohkostsalaten in einer Vinaigrette mit Radiesle 13
fried turkey breast fillet with leaf, radish and raw food salads
- Blattsalate mit gebratenem Fischfilet (Tagesangebot)**
Verschieden Salate an einer Kräutervinaigrette mit gerillten Fischfilets 18
Grilled fish with leaf on vinaigrette
- 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 20
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

Spargel, Trauben, Wild aus der Bahlinger Jagd

Brunnenhof Hiss, Eichstetten

Gemüse, Salate und Obst

Rinklin Naturkoste, 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