

Vorspeisen / Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Flädle Beef broth with sliced pancake	9
Rahmsüppchen von Pfifferlingen Cream soup of chanterelles	10
Blatt- und Rohkostsalate als Beilagensalat Leaf and raw vegetable salads as a side salad	9
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke, Parmesan & Balsamico Carpaccio of beef tenderloin with rocket, Parmesan & Balsamic Vinegar	15
Duett vom Kürbis – gebackener Muskat- & Butternut Kürbis, mit Kartoffel-Espuma und Apfelvinaigrette Duet of pumpkin – baked nutmeg & butternut pumpkin, with potato espuma and apple vinaigrette.	14
„Rehtello“ – rosa Rehkeule, mit Preiselbeercrème, karamalisierte Walnüsse und Wildkräutersalat Pink leg of venison, with cranberry cream, caramelized walnuts and wild herb salad	15
Gebackener Kalbskopf mit Sauce Vinaigrette, dazu Bötzinger Wildkräuter und Kirschtomaten <i>Baked calf's head with vinaigrette sauce, served with Bötzinger wild herbs and cherry tomatoes</i>	15

Herbstspecial:

*Zu diesen drei Gerichten servieren wir vorweg
einen Beilagensalat im Wert von € 9*

Cordon-bleu vom Schweinerücken,
mit kleines Gemüse und Pommes-Frites 37
Portion of pork schnitzel "Viennese style", with vegetables and French fries

Schweinefilet vom Grill, mit Pfifferlingen á la crème,
Spätzle und kleines Gemüse 38
Grilled Pork Tenderloin with creamed mushrooms, Spätzle and vegetables

Rumpsteak vom Grill (250g) mit Kräuterbutter,
feine Bratenjus und Pommes-Frites 41
grilled rump steak with herb butter, served with French fries

Hauptgerichte:

Bahlinger Freilandhähnchen
Gebratene Brust & konfierte Keule im Teigmantel,
dazu Entenlebersauce, Pfifferlinge und Blumenkohl 34
Roasted breast & confit leg in dough, with duck liver sauce, chanterelles & cauliflower

Vegetarisch: Ratatouille 2.0 – in Paprikasud,
mit Gnocchi und Parmesanschaum 24

...zusätzlich mit gebratenem **Zanderfilet** 33
Vegetarian: Ratatouille 2.0 - in paprika fond, with gnocchi & parmesan foam
...additionally with fried pike perch (Zander) filet

Wildragout von Reh- und Wildschwein mit Spätzle
und Preiselbeerbirne 32
Venison ragout of roe deer and wild boar with spaetzle and cranberry pear

Exklusiv: Lamm vom Plattenhof – St. Peter
Lammrücken im Brioche-Mantel & geschmorter Hals,
dazu Sauce Bernaise, sautierter Blattspinat
und gebratene Polenta 39
Saddle of lamb in brioche coat & braised neck served with Bernaise sauce,
sautéed spinach leaves and fried polenta

WAHL-MENU

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke,
Parmesan & Balsamico
oder

Duett vom Kürbis – gebackener Muskat- & Butternut
Kürbis, mit Kartoffel-Espuma und Apfelvinaigrette
oder

„Rehtello“ – rosa Rehkeule, mit Preiselbeercrème,
karamalisierte Walnüsse und Wildkräutersalat

Schweinefilet mit Pfifferlingen á la crème,
hausgemachte Spätzle & Gemüse
oder

Wildragout von Reh- und Wildschwein, mit Spätzle
und Preiselbeerbirne
oder

Vegetarisch: Ratatouille 2.0 – in Paprikasud,
mit Gnocchis und Parmesanschaum

Zwetschgenknödel mit Vanilleeiscrème
oder

Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten
oder

Kleines Käsedessert mit Kapern und Birnensenfsauce

58 p.P.

Das Vesperkärtele...

Bunte Blattsalate mit gebratenem Putenbrustfilet	18
Blatt- & Rohkostsalate mit gebratenem Fischfilet	24
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze, dazu Blatt- und Rohkostsalaten	19
Elsässer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln, Gurken & Brot	12
Rinderleber aus der Pfanne , sauer oder geröstet, mit Bratkartoffeln	19
Portion Schweineschnitzel mit Brot	15
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, und Brot	24

Liebe Gäste,

wir freuen uns, sie bei uns im Restaurant begrüßen zu dürfen.
Nichts ist uns wichtiger als Ihnen einen schönen Aufenthalt,
ein gutes Essen und ein gutes Glas Wein 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 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 Lebensmittel...*

...ist die Grundlage für unsere Küche. Deshalb bevorzugen wir nicht
nur qualitativ hochwertige Produkte, sondern vor allem auch
regionale Lieferanten.

3. *100% Ökostrom – seit Jahren!*

Wir werden seit Jahren von der Badenova mit Strom beliefert.
Dieser stammt zu 100% aus regenerativen Quellen. Das ist unser
Engagement für die heimische Umwelt!