

Vorspeisen / Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Flädle	9
Beef broth with sliced pancake	
Blatt- und Rohkostsalate als Beilagensalat	9
Leaf and raw vegetable salads as a side salad	
Gegrillte Wassermelone auf Quinoa-Salat, mit Tomaten-Ingwer-Jus & Baby Spinat	17
Grilled watermelon on quinoa, with tomato-ginger-Jus & baby spinach	
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke, Parmesan & Balsamico	15
Carpaccio of beef tenderloin with rocket, Parmesan & Balsamic Vinegar	
Porchetta -krosser gebratener Schweinebauch- mit Kräutervinaigrette & gegrillter Radicchio	14
Porchetta -crispy roasted pork belly- with herb vinaigrette & grilled radicchio	

Kleine Sommergerichte:

Sommersalate mit Kräutervinaigrette, dazu Burrata, geschmorte Kirschtomaten und Bärlauchpesto	18
Spring salads with herb vinaigrette, burrata, braised cherry tomatoes and wild garlic pesto	
„Vitello Tonnato“ mit Aromaten gegartes Kalbfleisch, dazu Thunfischcrème, Kapern und Rucola	16
'Vitello Tonnato' veal cooked with aromatics, served with tuna cream, capers and arugula	
Gegrillter Pulpo mit einer Minzvinaigrette, Auberginencrème und gebackene Artischocke	19
Grilled octopus with a mint vinaigrette, eggplant cream and baked artichoke	
Brisket vom Black-Angus Rind in Portweinvinaigrette mit geschmortem Chicorée und Parmesandip	21
Black-Angus beef brisket in portwine vinaigrette with braised chicory and parmesan-dip	

Hauptgerichte:

Portion Schweineschnitzel „Wiener Art“,
mit kleines Gemüse und Pommes-Frites 29
Portion of pork schnitzel "Viennese style", with vegetables and French fries

Schweinefilet vom Grill, mit Pfifferlingen á la crème,
Spätzle und kleines Gemüse 32
Grilled pork tenderloin with creamed mushrooms, Spätzle and vegetables

In Butter gegartes **Forellenfilet** mit Rauchfischsauce,
Crèmespinat und Kartoffelterrinen 32
trout fillet cooked in butter with smoked fish sauce, Cream spinach and potato terrine

Vegetarisch: Ratatouille 2.0 – in Paprikasud,
mit Gnocchis und Parmesanschaum 24
...zusätzlich mit gebratenem Zanderfilet 33
Vegetarian: Ratatouille 2.0 - in paprika fond, with gnocchis & parmesan foam
...additionally with fried pike perch (Zander) fillet

Steak – Special cut

Rumpsteak (arg.) 220g 34

Entrecôte (arg.) 300g 39

Flank Steak (USA) 220g 36

Tri-Tip (USA) Bürgermeisterstück 220g 32

Zu allen Steak servieren wir:

- **ein** kleiner Blattsalat
- **eine** Beilage nach Wahl:
(Pommes-Frites, Pommes-Dauphine, Bratkartoffeln)
- **eine** Sauce nach Wahl:
(Bratenjus, Pfefferrahmsauce, Barbecue-Sauce, Kräuterbutter)

Jede weitere Beilage oder Sauce € 5,00.

WAHL-MENU

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke,
Parmesan & Balsamico

oder

„Vitello Tonnato“ mit Aromaten gegartes Kalbfleisch,
dazu Thunfischcrème, Kapern und Rucola

oder

Gegrillte Wassermelone auf Quinoa-Salat,
mit Tomaten-Ingwer-Jus & Baby Spinat

Schweinefilet mit Pfifferlingen á la crème,
hausgemachte Spätzle & Gemüse

oder

In Butter gegartes **Forellenfilet** mit Rauchfischsauce,
Crèmespinat und Kartoffelterrinen

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.

Wine & Dine

Hausgemachte **Pasta „Cacio e Pepe“**
mit Sommertrüffel

dazu ein Glas (0,25l) **Spätburgunder Rosé** trocken
vom Weingut Hiss Eichstten

28

Das Vesperkärte...

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!