

Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Sahne 10
Asparagus cream soup with cream

Geflügelkraftbrühe mit Nüdele & Gemüsejulienne 10
Poultry broth with noodles & vegetable julienne

Rahmsuppe vom **Kaiserstühler Bärlauch** mit Croutons 10
Cream Soup of regional wild garlic with croutons

Vorspeisen

Rohkost- und Blattsalate als **Beilagensalat** 9
Raw vegetable and leaf salads as a side salad

Spargelsalat von weißem & grünem Spargel, mit Ei & Radiesle,
Erdbeeren & Himbeerdressing 15
Asparagus salad white & green, with egg & radishes, fresh strawberries & raspberry dressing

Pikante **Black-Tiger Garnelen** in Knoblauch-Tomatenöl
mit Baguette 18
Spicy Black-Tiger Prawns in garlic tomato oil and baguette

Hausgemachte **Bärlauch-Kartoffelrösti** mit Lachstartar
und Crème fraîche 14
Homemade wild garlic potato cake with salmon tartare and crème fraiche

Crème brûlée vom Kaiserstühler Spargel mit Wildkräutersalat,
und feine Vinaigrette 16
Crème brûlée of asparagus with wild herb salad, and fine vinaigrette

Kaiserstühler Spargel - vom Feinsten!!!

Bund Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
Kratzete *oder* neue Kartoffele 29
(1 Bund entspricht 500g ungeschälter Spargel)

dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch:

- roher & gekochter Schinken 10
- 1 paniertes Schnitzel vom Kräuterschwein 10
- Kalbsteak (ca. 180g) vom Grill 20
- Rumpsteak (ca. 180g) vom Grill 20
- gebratenes Seesaiblingfilet (ca. 180g) vom Grill 17

Auf Wunsch erhalten Sie auch **Vinaigrette** *oder* **gebräunte Butter** zum Spargel.

Bund Stangenspargel „Engadin“, mit Schinken und Käse gratiniert,
dazu Kratzete und Sauce Hollandaise 39

„Spargel Cordon-bleu“ Spargel mit Schinken & Käse,
in Paniermehl gebacken, dazu Kratzete & Sauce Hollandaise 38

„Spargelpfannkuchen“ – gefüllt mit Spargelragout á la crème,
mit Sauce Hollandaise gratiniert 27

Hauptgerichte

Putenbruststeak vom Grill, mit Spargel und Sauce Hollandaise
gratiniert, dazu neue Kartoffeln 32
Grilled turkey breast steak, with asparagus and hollandaise sauce au gratin, served with new potatoes

Reichenbachs Filet vom Kräuterschwein
mit Bärlauch-Senfkruste, Burgunderjus und Eierspätzle 30
Reichenbach's fillet of herb pig with wild garlic mustard crust, Burgundy jus and egg spaetzle

Reichenbachs Black-Forest Rumpsteak vom Grill,
mit Bärlauch-Balsamico Zwiebeln, Burgunderjus und Pommes-Frites 38
Reichenbach's Black-Forest rump steak from the grill, burgundy jus and French fries

Wildragout aus der Forchheimer Jagd,
mit gebratenen Champignons und breite Nudeln 34
Game ragout from regional hunt with mushrooms and wide noodles

Grillspieß von Garnelen & Edelfischen
mit grünem Spargel und Hummer-Nudeln 38
Grilled skewer of shrimp and noble fish with green asparagus and lobster noodles

Vegetarisch: Auberginen-Piccata auf Tomatenspaghettini 23
Vegetarian: Eggplant Piccata on Tomato Spaghetini

WAHL-MENU

Spargelcrèmesuppe mit Sahne

Asparagus cream soup with cream

oder

Spargelsalat mit Ei & Radiesle, Erdbeeren & Himbeerdressing

Asparagus salad white & green, with egg & radishes, fresh strawberries & raspberry dressing

oder

Hausgemachte Bärlauch-Kartoffelrösti mit Lachstartar und Crème fraîche

Homemade wild garlic potato cake with salmon tartare and crème fraîche

Reichenbachs Filet vom Kräuterschwein

mit Bärlauch-Senfkruste, Burgunderjus und Eierspätzle

Reichenbach's fillet of herb pig with wild garlic mustard crust, Burgundy jus and egg spaetzle

oder

Wildragout aus der Forchheimer Jagd, mit gebratenen Champignons & breite Nudeln

Game ragout from regional hunt with fried king oyster mushrooms and wide noodles

oder

Grillspieß von Garnelen & Edelfischen

mit Fenchel-Orangengemüse und Kräuter-Graupenrisotto

Grilled skewer of shrimp and noble fish with fennel-orange vegetables and herb-pearl barley risotto

Kirschwasserbömble mit heißen Kirschen

oder

Feines Schokoküchlein mit hausgemachtem Rumtopf-Sorbet

oder

Kleines Käsedessert

mit Kapern und Birnensenfauce

3-Gang Menu

56 p.P.

Das Vesperkartle...

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