

Vorspeisen:

- Blatt- und Rohkostsalate als Beilagensalat** 9
Leaf and raw vegetable salads as a side salad
- Spargelsalat** mit Ochsenherztomaten,
Vinaigrette mit Ei und Radiesle 15
Asparagus salad with oxheart tomatoes, Vinaigrette with egg and radishes
- Terrine von Chicorée & Kalbshaxe**
mit Senf-Jus & Frisée Salat 15
Terrine of chicory & veal knuckle with mustard jus & frisée salad
- Carpaccio** vom Rinderfilet mit Rauke,
Parmesan & Balsamico 15
Carpaccio of beef tenderloin with rocket, Parmesan & Balsamic Vinegar

Sommergerichte:

- Frühlingsalate** 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
- Geschmorter Lauch** mit karamelisiertem Ziegenkäse,
Paprikavinaigrette und Sauerampfer-Sorbet 19
Braised leek with caramelized goat cheese, paprika vinaigrette and sorrel sorbet

Suppen:

Spargelcrèmesuppe mit Croutons	10
Asparagus cream soup with crouton	
Rinderkraftbrühe mit Flädle	9
Beef broth with sliced pancake	

Hauptgerichte:

Schweinefilet vom Grill, mit Rahmchampignons, Spätzle und Frühlingsgemüse	32
Grilled pork tenderloin with creamed mushrooms, Spätzle and spring vegetables	
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, kleines Gemüse & Pommes-Frites	36
Grilled rump steak with herb butter, small vegetables & French fries	
In Butter gegartes Forellenfilet mit Rauchfischsauce, Crèmespinat und Kartoffelterrinen	32
trout fillet cooked in butter with smoked fish sauce, Cream spinach and potato terrine	
Portion Schweineschnitzel „Wiener Art“ , mit Frühlingsgemüse und Pommes-Frites	29
Portion of pork schnitzel "Viennese style", with spring vegetables and French fries	
Surf & Turf: Zanderfilet mit Blutwurstmedaillon , beurre Rouge, Kartoffelterrinen und gebratener Romanasalat	36
zander filet with black pudding medallion, beurre rouge, potato rine, fried romaine lettuce	
Vegetarisch: Hausgemachte Champignonravioli in Nußbutter, wildem Broccoli & gebeiztes Eigelb	29
Vegetarian: Homemade mushroom ravioli in nut butter, wild broccoli & pickled egg yolk	
Ein Bund Stangespargel (Martin Wassmer) mit Sc. Hollandaise, Kratzete oder Kartoffeln	29
A bunch of spear asparagus with Sc. hollandaise, Kratzete or potatoes	
- dazu Koch- und Rohschinken	10
served with cooked and raw ham	
- dazu ein paniertes Schweineschnitzel	10
served with a breaded pork schnitzel	

WAHL-MENU

Spargelcrèmesuppe mit Croutons
oder

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

Terrine von Chicorée & Kalbshaxe
mit Senf-Jus & Frisée Salat

Schweinefilet mit Rahmchampignons,
hausgemachte Spätzle & Gemüse
oder

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

Vegetarisch: Hausgemachte Champignonravioli
in Nußbutter, wildem Broccoli & gebeiztes Eigelb

„Erdbeerbecher“ mit Vanilleeiscrème & Sahne
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!