

Suppen

Badische Flädlesuppe <i>Beef broth with sliced pancakes</i>	7
Rahmsüppchen von Pfifferlingen <i>Cream soup of chanterelles</i>	9

Vorspeisen

Blattsalate mit Kräutervinaigrette & Radiesle <i>Leaf salads with herb vinaigrette & radiesle</i>	7
Beilagensalat mit Blatt- und Rohkostsalaten <i>Side salad with leaf and raw vegetable salads</i>	8
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Rauke & Parmesan <i>Beef carpaccio with olive oil, rauke & Parmesan cheese</i>	16
Vitello Tonnato – mit Kapern & Rauke <i>Vitello Tonnato – with Capers & Rauke</i>	16
Gebratene Riesengarnelen mit Pfifferlingen an Blattsalat <i>Fried king prawns with chanterelles on leaf salad</i>	16

Sommerküche

- Rosa gebratener **Lammrücken** an Balsamicojus,
dazu Pfifferlinge, Grillgemüse & Kartoffelgratin 33
Pink roasted saddle of lamb with balsamic jus, with chanterelles, grilled vegetables & potato gratin
- Reichenbachs **Rumpsteak** mit Pfifferlingen & Bergkäse gratiniert,
dazu Grillgemüse und Kartoffelgratin 29
*Grilled rump steak with chanterelles & mountain cheese gratinated, with grilled vegetables
and potatoe gratin*
- Kalbsrückensteak** mit Rahmpfifferlingen
und hausgemachte Spätzle 31
Veal saddle steak with cream chanterelles and homemade spaetzle
- Reichenbachs **Bratwurst vom Schwarzwaldbüffel**
mit Pfifferlingen und Bratkartoffeln 19
Bratwurst from the Black Forest Buffalo with fried chanterelles and fried potatoes

Vegetarisch

- Mediterrane **Gemüseküchlein an Kräuter-Dip**
dazu gebratene Pfifferlinge & Tomate 18
Mediterranean vegetable cakes with herb dip with fried chanterelles & tomato
- Rahmpfifferlinge** mit Bandnudeln oder Semmelknödel 17
Cream chanterelles with ribbon noodles or bread dumplings

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb

dazu Bratkartoffeln und frisches Marktgemüse

28

Wiener Schnitzel from veal with fried potatoes and fresh market vegetables

Zartes Ragout vom Wildschwein und Hirsch

mit Champignons, Spätzle und Preiselbeeren

25

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

Rinderzüngle in Burgunderjus

mit frischem Marktgemüse und Bandnüdele

22

Beef tongue in a burgundy jus with fresh vegetables and noodles

Reichenbach's Schweinefilet vom Grill

mit Rahmchampignons und Spätzle

26

Grilled fillet of pork in a cream sauce with mushrooms with spaetzle

Variation von Edelfischen in Kräutern gebraten,

auf Blattspinat mit feiner beurre blanc und Bandnudeln

29

Variation of noble fish fried in herbs, on spinach with fine beurre blanc and ribbon noodles

WAHL-MENU

Badische Flädlesuppe

Beef broth with sliced pancakes

oder

Blattsalate mit Kräutervinaigrette & Radiesle

Leaf salads with herb vinaigrette & radiesle

oder

Vitello Tonnato – mit Kapern & Rauke

Vitello Tonnato – with Capers & Rauke

Ragout vom Wildschwein und Hirsch

mit Champignons, Spätzle und Preiselbeeren

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

oder

Reichenbach's Schweinefilet vom Grill

mit Rahmchampignons und Spätzle

Grilled fillet of pork in a cream sauce with mushrooms with spaetzle

oder

Variation von Edelfischen in Kräutern gebraten,
auf Blattspinat mit feiner beurre blanc und Bandnudeln

Variation of noble fish fried in herbs, on spinach with fine beurre blanc and ribbon noodles

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

Das Vesperkärtle...

Small dishes

Bunte Salate mit gebratenem Putenbrustfilet

Blatt- und Rohkostsalaten in einer Vinaigrette mit gerösteten Kürbiskernen 15
fried turkey breast fillet with leaf, roasted pumpkin seeds and raw food salads

Blatt- und Rohkostsalate mit gebratenem Fischfilet (Tagesangebot)

Verschieden Salate an einer Kräutervinaigrette mit gerillten Fischfilets 20
Grilled fish with leaf and raw vegetable salads

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze, dazu Blatt- und Rohkostsalaten

Homemade swabian dumplings with onion melt, with leaf and raw food salads 15

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

Beef liver from the pan, sour or roasted, with fried potatoes 15

Portion Schweineschnitzel mit Brot

Portion of pork cutlet with bread 13

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, und Brot

Grilled rump steak with herb butter and bread 22

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

Trauben, Wild aus der Bahlinger Jagd

Brunnenhof Hiss, Eichstetten

Gemüse, Salate und Obst

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