

Suppen

Badische **Kartoffel-Lauchsuppe** mit gebratenem Speck 10
Potato and leek soup with fried bacon

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsejulienne 10
Beef broth with egg custard

Vorspeisen

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

Feldsalat mit Kartoffeldressing,
Speck- und Brotcroutons 12
lamb's lettuce with potato dressing, Bacon and bread

Gebackener Mozzarella mit winterlichen Salaten
und Knoblauchtomaten 14
Baked mozzarella with winter salads and garlic tomatoes.

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

Carpaccio von **roter Beete**
mit Ruccola, Ziegenkäsecrumble und gerösteten Walnüssen 15
Carpaccio of beetroot with rocket, goat cheese crumble and roasted walnuts

Winterzeit...

Putenschnitzel in der Käse-Ei Hülle gebacken,
dazu Tomatenspaghettini 22
Turkey Schnitzel baked in the cheese-egg shell, served with tomato spaghetti

Reichenbachs Filet vom Kräuterschwein
im Speckmantel, mit Morchelrahmsauce, Rosenkohl und Nudeln 30
Fillet of Reichenbach's herb pig wrapped in bacon with morel cream sauce and noodles

Rindersteak „Rossini“ mit Entenleber und Trüffel,
dazu Herzogin-Kartoffeln 38
Beef Steak "Rossini" with duck liver and truffle, served with duchess potatoes

Wildragout aus der Forchheimer Jagd,
mit gebratenen Champignons und Spätzle 32
Game ragout from regional hunt with mushrooms and swabian noodles

Hausgemachte Rote-Beete Gnocchi mit gebratener Poulardenbrust
und Orangensauce 29
Homemade beetroot gnocchi with fried chicken breast and orange sauce

Hauptgerichte

Rinderroulade aus dem Ofen mit Apfelrotkraut
und Kartoffelklöße 32
Beef Roulade from the oven with red cabbage and potato dumplings

Cordon-bleu vom Schwein mit Rohschinken, Camembert
und Preiselbeeren gefüllt, dazu Süßkartoffel-Pommes 30
Pork cordon bleu with raw ham, Camembert and cranberries, served with sweet potato fries

Badischer **Sauerbraten** vom Rind mit Kartoffelknödel
und Apfelrotkraut 30
Sauerbraten of beef with potato dumplings and apple red cabbage

Filet vom **Fjordlachs** unter der Kürbiskruste
mit Blattspinat und Bandnudeln 32
Fjord salmon filet under the pumpkin crust with spinach leaves and ribbon noodles

Vegetarisch

Pastinaken-Nussbraten mit Rote-Beete Schupfnudeln
und Buttersauce 24
Parsnip nut roast with beetroot potato noodles and butter sauce

Hausgemachte Spinatknödel mit feiner Gorgonzola-Sauce 19
Homemade spinach dumplings with fine gorgonzola sauce

WAHL-MENU

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

*Beef broth with egg custard
oder*

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck- und Brotcroutonw

*lamb's lettuce with potato dressing, Bacon and bread
oder*

Hausgemachte **Kartoffelrösti** mit Lachstartar und Crème fraîche

Homemade potato cake with salmon tartare and crème fraiche

Reichenbachs **Filet vom Kräuterschwein** im Speckmantel mit Morchelrahmsauce und Nudeln

*Fillet of Reichenbach's herb pig wrapped in bacon with morel cream sauce and noodles
oder*

Wildragout aus der Forchheimer Jagd, mit gebratenen Champignons & Spätzle

*Game ragout from regional hunt with fried king oyster mushrooms and swabian noodles
oder*

Filet vom **Fjordlachs** unter der Kürbiskruste mit Blattspinat und Bandnudeln

Fjord salmon filet under the pumpkin crust with spinach leaves and ribbon noodles

Kirschwasserbömble mit heißen Kirschen

oder

Crepe „Suzette“ aus der Küche mit Vanilleiscreme

oder

Kleines Käsedessert

mit Kapern und Birnensenfsauce

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