

Suppen

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

Spinat-Belugalinsen-Salat mit Ziegenkäsemuffin 12
Spinat and beluga lentil salad with goat cheese muffin

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

„**Carpriolo Tonnato**“ Forchheimer Rehfleisch
mit Thunfischsauce 16
Regional raw venison meat with tuna sauce

Frühlingszeit...

Reichenbachs **Schweinerückensteak** mit Paprika-Tomatengemüse
und Kräuterris 21

Reichenbach's pork loin steak with bell pepper and tomato vegetables and herb rice

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 Balsamico-Bärlauch Zwiebeln, Burgunderjus und Pommes-Frites 38

*Reichenbach's Black-Forest rump steak from the grill, with balsamic-wild garlic-onions,
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

Hauptgerichte

„Osso-bucco alla Milanese“ geschmorte Kalbshaxe,
mit Burgunderjus und cremiger Polenta 32
"Osso-bucco alla Milanese" braised veal shank, with Burgundy jus and creamy polenta

Cordon-bleu vom Schwein nach Schwarzwälder Art 30
mit Schwarzwälder Schinken, Ziegenfrischkäse und Tannenhonig,
dazu feine Brägele
Pork cordon bleu with raw ham, Camembert and cranberries, served with potato fries

Gekochte Rinderzunge in Madeirasauce, mit glasierten Karotten
und breiten Nudeln 34
Boiled beef tongue in Madeira sauce with glazed carrots and wide noodles

Grillspieß von Garnelen & Edelfischen 38
mit Fenchel-Orangengemüse und Kräuter-Graupenrisotto
Grilled skewer of shrimp and noble fish with fennel-orange vegetables and herb-pearl barley risotto

Vegetarisch

Porto-Bello (Riesenchampignon) vom Grill,
gefüllt mit orientalischem Reis und Joghurtsauce 24
Porto-Bello (giant mushroom) from the grill, filled with oriental rice and yoghurt sauce

Orechiette (Pasta) mit Erbsen-Minze Pesto
und gegrillten Strauchtomaten 19
Orechiette (pasta) with pea-mint pesto and grilled vine tomatoes

WAHL-MENU

Rahmsuppe vom **Kaiserstühler Bärlauch** mit Croutons

Cream Soup of regional wild garlic with croutons

oder

Spinat-Belugalinsen-Salat mit Ziegenkäsemuffin

Spinat and beluga lentil salad with goat cheese muffin

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 fenel-orange vegetables and herb-pearl barley risotto

Kirschwasserbömble mit heißen Kirschen

oder

Feines **Schokoküchlein** mit hausgemachtem Rumtopf-Sorbet

oder

Kleines Käsedessert

mit Kapern und Birnensenfsauce

3-Gang Menu

56 p.P.

Das Vesperkärtle...

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