

Suppen

Französische **Zwiebelsuppe** 11

French onion soup

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und gerösteten Kernen 10

Pumpkin cream soup with oil and roasted seeds

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

Tartar vom Rind mit Senfmayonnaise 17

Beef tartare with mustard mayonnaise

Winterliche **Antipasti** mit Forellen-Mousse
auf Toast 14

Winter antipasti with trout mousse on toast

Carpaccio von **roter Beete**
mit Ruccola, Ziegenkäsecrumble und gerösteten Walnüssen 15

Carpaccio of beetroot with rocket, goat cheese crumble and roasted walnuts

Herbst – Zeit für Kürbis

Gekochtes **Schäufele** mit Kürbis-Kartoffelpüree
und Bohnengemüse 26

Boiled pork shoulder with pumpkin and mashed potatoes and bean vegetables

Reichenbachs **Filet vom Kräuterschwein**
im Speckmantel, mit Morchelrahmsauce und Nudeln 30

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

Rumpsteak vom Grill mit grüner Pfefferrahmsauce,
dazu Pommes-Frites 34

Grilled rump steak with green pepper sauce and French fries

Wildragout aus der Forchheimer Jagd,
mit gebratenen Kräuterseitlingen und Kürbisdudeln 32

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

Hausgemachte **Kürbisgnocchi** mit gebratener Poulardenbrust
und Nussbutterschaum 29

Homemade pumpkin gnocchi with fried chicken breast and nut butter foam

Hauptgerichte

Gänsebrust aus dem Ofen mit Kartoffelklößen,
Apfelrotkraut und Maronen 32
Goose breast from the oven with Potato dumplings, red cabbage and chestnuts

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

Wildschwein-Burger mit Red-Coleslaw Salat
und roter Zwiebelmarmelade, dazu Kartoffelwedges 22
Wild boar burger with red coleslaw salad and red onion jam, served with potato wedges

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

Hausgemachte **Käsespätzle** mit Bergkäse gratiniert
und Kräutерzwiebeln 24
Homemade cheese spaetzle au gratin with mountain cheese and herb onions

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

WAHL-MENU

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und gerösteten Kernen

*Pumpkin cream soup with oil and roasted seeds
oder*

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck- und Brotcroutonw

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

Winterliche **Antipasti** mit Forellen-Mousse auf Toast

Winter antipasti with trout mousse on toast

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 Kräuterseitlingen und Kürbisnudeln

*Game ragout from regional hunt with fried king oyster mushrooms and pumpkin 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

Zimtparfait mit Armagnac-Pflaumen

*Parfait of Cinnamon with Armagnac plums
oder*

Hausgemachte **Apfelküchle** mit Vanilleeis & Sahne

*Homemade apple fritters with vanilla ice and cream
oder*

Kleines Käsedessert

mit Kapern und Birnensensauce

Small cheese dessert with capers and pear mustard sauce

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 & Winzer-genossenschaften, Brenner und Destillateure aus der Region Kaiserstuhl