

# Suppen

## Französische **Zwiebelsuppe**

*French onion soup*

11

## **Kürbiscrèmesuppe** mit Öl und gerösteten Kernen

*Pumpkin cream soup with oil and roasted seeds*

10

# Vorspeisen

## Rohkost- und Blattsalate als **Beilagensalat**

*Raw vegetable and leaf salads as a side salad*

9

## **Tartar vom Rind** mit Senfmayonnaise

*Beef tartare with mustard mayonnaise*

16

## **Kürbistartelette** mit Datteln

gegrillter Garnele und Kürbispesto

*Pumpkin tartlet with dates, grilled shrimp and pumpkin pesto*

17

## Carpaccio von **roter Beete**

mit Ruccola, Ziegenkäsecrumble und gerösteten Walnüssen

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

15

## **Wildkräutersalat** mit gebratener Blutwurst

Maronen und Kürbisdressing

*Wild herb salad with fried black pudding chestnuts and pumpkin dressing*

14

# 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**  
auf gegrilltem Kürbisgemüse und Nudeln 30  
*Fillet of Reichenbach's herb pig on grilled pumpkin vegetables and noodles*

**Rumpsteak vom Grill** mit Kürbisratatouille  
dazu Pommes-Dauphine 34  
*Grilled rump steak with pumpkin ratatouille served with French fries dauphine*

**Wildragout** aus der Forchheimer Jagd,  
mit gebratenen Kräuterseitlingen und Kürbisnudeln 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

**Putensteak** vom Grill mit Speck und Schmand gratiniert  
dazu Pommes-Frites 29  
*Grilled turkey steak au gratin with bacon and sour cream served with French fries*

**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*

Süßkartoffel **Kürbis-Curry** mit feinen Nudeln 22  
*Sweet potato pumpkin Curry with Fine Noodles*

# WAHL-MENU

**Kürbiscrèmesuppe** mit Öl und gerösteten Kernen

*Pumpkin cream soup with oil and roasted seeds  
oder*

**Kürbistartelette** mit Datteln gegrillter Garnele und Kürbispesto

*Pumpkin tartlet with dates, grilled shrimp and pumpkin pesto  
oder*

**Wildkräutersalat** mit gebratener Blutwurst, Maronen und Kürbisdressing

*Wild herb salad with fried black pudding chestnuts and pumpkin dressing*

\*\*\*

Reichenbachs **Filet vom Kräuterschwein** auf gegrilltem Kürbisgemüse und Nudeln

*Fillet of Reichenbach's herb pig on grilled pumpkin vegetables 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*

\*\*\*

Bayrisch Crème mit eingelegten **Rumtopf-Früchten**

*Bavarian crème with pickled rum pot fruits  
oder*

Hausgemachte **Apfelküchle** mit Vanilleeis & Sahne

*Homemade apple fritters with vanilla ice and cream  
oder*

**Kleines Käsedessert**

mit Kapern und Birnensenfsauce

*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