

Suppen

Mediterrane **Fischsuppe** mit Parmesanstange 12

Mediterranean fish soup with parmesan chip

Badische **Spargelcrèmesuppe** mit Sahne 9

asparagus cream soup with whipped cream

Sud vom Kaiserstühler Spargel mit Einlage 6

Vorspeisen

Rohkost- und Blattsalate als **Beilagensalat** 9

Raw vegetable and leaf salads as a side salad

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke & Parmesan 18

Carpaccio of beef fillet with rocket & parmesan

Ziegenkäsecroustini an Radiccio-Chicoreesalat
in Orangendressing und Granatapfelkerne 15

Goat cheese croustini with radicchio chicory salad in orange dressing and pomegranate seeds

Lauwarmer **Spargelsalat** mit Vinaigrette
und hausgebeitzter Fjordlachs 17

Lukewarm asparagus salad with vinaigrette and home-made fjord salmon

Bärlauchterrine mit Tomatenpesto an Wildkräutersalat 14

Terrine of wild garlic with tomato pesto and wild herb salad

Unsere Wein- und Aperitifempfehlung:

Lammwirtin's **Erdbeerbowle** mit Pinot Sekt 0,15l 7,5

Rivaner Kabinett trocken
Weingut Hiss, Eichstetten 0,75l 24

Kaiserstühler Spargel - vom Feinsten!!!

Bund Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
Kratzete oder neue Kartoffele 29

dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch:

- roher & gekochter Schinken 10
- 1 paniertes Schweineschnitzel 10
- gebratenes Kalbsteak 18
- Rumpsteak(ca 200g) vom Grill 18
- Zander (ca 200g) vom Grill 16

Auf Wunsch erhalten Sie auch Vinaigrette oder gebräunte Butter zum Spargel.

Hauptgerichte

Kaiserstühler Hackbraten mit Kartoffelpürrée und Rahmgemüse <i>Meatloaf with mashed potatoes and creamed vegetables</i>	19
Gerolltes Cordon-bleu von der Pute mit Pommes-Frites und Bratenjus <i>Rolled turkey cordon bleu with french fries</i>	23
Kaiserstühler Wildragout mit Preiselbeerbirne, gebratene Champignons und hausgemachte Spätzle <i>Regional venison ragout with cranberry pear, fried mushrooms and homemade spaetzle</i>	31
Filet von Reichenbachs Kräuterschwein , mit Rahmchampignons und Bandnudeln <i>Pork tenderloin with creamed mushrooms and tagliatelle</i>	30
Reichenbachs Zwiebelrostbraten mit Bratenjus und hausgemachte Spätzle <i>Reichenbach's onion roast with roast jus and homemade spaetzle</i>	34
Fjordlachsklößchen mit Chardonnay-Sauce und Bandnudeln <i>Fjord salmon dumplings with Chardonnay sauce and tagliatelle</i>	28
Edelfischvariation auf Kaiserstühler Spargelragout dazu feine beurre blanc und Risleekartoffeln <i>Noble fish variation on Kaiserstuhl asparagus ragout with beurre blanc and riblee potatoes</i>	36

Vegetarisch

Ravioli mit Frischkäse & Pesto gefüllt, dazu Tomatenjus und Wurzelgemüse <i>Ravioli filled with cream cheese and pesto, served with tomato jus and root vegetables</i>	24
"Spargelpfannkuchen" mit Sauce Hollandaise gratiniert	25

WAHL-MENU

Mediterrane **Fischsuppe** mit Parmesanstange

*Mediterranean fish soup with parmesan chip
oder*

Lauwarmer **Spargelsalat** mit Vinaigrette und hausgebeitzter Fjordlachs

*Lukewarm asparagus salad with vinaigrette and home-made fjord salmon
oder*

Bärlauchterrine mit Tomatenpesto an Wildkräutersalat

Terrine of wild garlic with tomato pesto and wild herb salad

Filet von Reichenbachs **Kräuterschwein**,

mit Rahmchampignons und Bandnudeln

*Pork tenderloin with creamed mushrooms and tagliatelle
oder*

Fjordlachsklößchen mit Chardonnay-Sauce und Bandnudeln

*Fjord salmon dumplings with Chardonnay sauce and tagliatelle
oder*

Spargelpfannkuchen mit **Sauce Hollandaise** gratiniert

Asparagus pancakes with sauce hollandaise

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

*Panna cotta with marinated strawberries
oder*

Hausgemachter **Schoko-Brownie** mit Birnenchutney und Tonkabohneneis

*Homemade chocolate brownie with pear chutney and tonka bean ice 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 ***

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

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