

Sehr geehrte Damen und Herren,

*danke für Ihr Interesse an einer Veranstaltung in unserem Hause.
Nachfolgend erhalten Sie unsere Menüvorschläge für ein gemeinsames Menü.*

*Wenn Sie a la carte essen möchten, stellen wir Ihnen gerne eine individuelle Speisekarte aus unserer
Saisonal aktuellen Karte zusammen.*

*Bei der Organisation Ihres Festes, der Zusammenstellung des Menüs
sowie den korrespondierenden Getränke, Tischplan, Raumdekoration und
Ablauf sind wir Ihnen gerne behilflich.*

*Bitte vereinbaren Sie einen Termin für die Menübesprechung,
bis spätestens 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung.*

*Für Ihre Übernachtungsgäste können wir Ihnen auch schöne Gästezimmer zu günstigen
Konditionen anbieten. Bei Hochzeitsfeiern ist das Brautpaar
in der Hochzeitsnacht Gast unseres Hauses.*

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung und tragen unseren Teil zum Gelingen bei.

Familie Gehrung-Kauderer und Team

Hereinspaziert in die Küchenwerkstatt...

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam
Inspirieren und an Ihren Festlichkeiten kulinarisch verwöhnen.

Salate und Vorspeisen

<i>Bunter Salatteller - Verschiedene Rohkostsalate, Blattsalate und Hausdressing</i>	€ 5,20
<i>Verschiedene Blattsalate - je nach Saison- mariniert mit Balsamicovinaigrette, Speck und Croûtons</i>	€ 6,80
<i>Melonenperlen mit Portwein mariniert, umlegt mit Schwarzwälder Schinken und gebackenem Kräuterstängel</i>	€ 8,80
<i>Marinierter Büffelmozzarella mit Strauchtomatenscheiben, Basilikumpesto und Ruccola</i>	€ 9,20
<i>Anti Pasti-Teller, verschieden mediterrane Gemüse in Olivenöl gebraten, ausgarniert mit Ruccola und Parmesanspänen</i>	€ 8,80
<i>Edelfischvariation - Rose vom gebeizten Lachs mit Sahnemeerrettich, Mousse von der geräucherten Forelle und Shrimpscocktail mit Dill</i>	€ 11,20
<i>Lauwarmer Ziegenfrischkäse – mild im Eigengeschmack auf Apfel-Meerrettichchutney umlegt mit Blattsalat</i>	€ 8,50

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 4,30
Festtagssuppe mit Flädle, Suppenmaultaschen und Grießklöble	€ 5,30
Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto und Brotchip	€ 5,30
Rahmsüppchen vom Württemberger Riesling mit Zimtcroûtons	€ 5,50
Aufgeschäumte Kressesuppe mit Streifen vom gebeizten Lachs	€ 5,80
Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumgrießklößchen	€ 6,50
Karotten-Ingwersuppe mit gebratener Riesengarnele	€ 6,80
„Suppenduo“ – in Gläschen serviert Komposition von klarer & Cremesuppe	€ 7,00

Sorbets - für Zwischendurch eine kleine Erfrischung

Limetten-, Cassis-, weißer Pfirsich- oder Maracujasorbet im Weinkelch serviert und mit Zitronenmelisse ausgarniert, anschließend mit Sekt aufgegossen ein prickelndes Erlebnis	€ 5,90
---	--------

Unsere Klassiker

Traditioneller Sonntagsbraten vom Kalb und Schwein an Bratensoße,
dazu frisches Gemüse und hausgemachte Spätzle mit Bröselschmelze € 15,90

Gefüllte Kalbsbrust nach Großmutter's Art
mit Filderspitzkraut und Serviettenknödel € 16,90

Geschmorte Rinderroulade mit Speck gefüllt,
dazu Rotkraut und Kartoffelklöße € 17,90

Züricher Sahnegeschnetzeltes vom Kalb
mit frischen Champignons, Gemüse und Röstikroketten € 18,50

Scheiben von der Alb-Poulardenbrust auf Honig-Rosmarin-Soße
mit mediterranem Gemüse und Kräuternudeln € 17,50

Schweinefilet klassisch & modern interpretiert € 18,90

Am Stück gebratenes Schweinefilet an Champignonrahmsoße,
frischem Gemüse, Spätzle mit Bröselschmelze und Röstikroketten

Zart rosa gebratenes Schweinefilet mit Backpflaumen gefüllt
an Thymianjus, dazu Rahmwirsing und Kartoffelpudding

Duo vom Schwein - zart geschmortes Bäckle in Rotweinssoße und
Medaillon vom Filet unter einer Kräuterkruste auf Wurzelgemüsebeet
mit Rotweinschalotten und Kartoffelgratin

Kulinarischer Höchstgenuss

- pfiffige Ideen geschmackvoll umgesetzt -

Gebratene Entenbrust mit Honig und Orange verfeinert an Thymianjus,
dazu kandierte Walnusskerne auf glasierten Trauben und Kartoffelpudding € 20,50

Filet vom Spanferkel im Weißbrotmantel & gebratenes Kalbshüftsteak
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln € 21,50

Am Stück gebratenes Rinderfilet mit karamellisierten Apfelspalten,
auf Rahmgemüse und geschmelzten Schupfnudeln € 25,90

Variation vom Albwiesen – Lamm:
Rosa gebratener Lammrücken unter einer Wiesenkräuterkruste und
gebackene Praline aus der Schulter
auf Speckböhnchen und Rosmarinkartoffeln € 24,90

Gebratene Kalbsleber mit Balsamicoreduktion und rosa Pfeffer,
dazu Blattspinat und Bratkartoffeln € 19,80

Kalbsfilet mit gebratenen Waldpilzen auf Portweinsoße,
dazu gefülltes Wirsingsäckchen und Haselnussspätzle € 27,90

Wild aus heimischer Jagd - schonzeitabhängig -

In Rotwein geschmorter Wildgulasch aus der Keule mit Wacholdersoße,
dazu Chili-Zwetschgen und Speckknödel € 18,80

Traditioneller Rehbraten mit Preiselbeerbirne, Wildrahmsoße,
gebratenen Pilzen und hausgemachten Spätzle € 19,20

Wildschweinschulter auf Röstgemüse im Ofen gegart,
dazu Rotweinschalotten und Rosmarinkartoffeln € 18,80

Zart rosa gebratener Reh- und Hirschrücken
mit Speckrosenkohl und geschmelzten Schupfnudeln € 27,90

Fischgerichte - diese sind auch als Zwischengang erhältlich -

Gebratenes Körschtalforellenfilet mit Mandelbutter,
dazu Blattspinat und Kräuterkartoffeln € 18,80

Zanderfilet auf der Haut gebraten unter einer
Lavendel-Orangenkruste mit Rahmkohlrabi und Kartoffelgnocchi € 20,50

Seeteufelmedaillon auf Zitronengrasspieß
in Rosmarinbutter gebraten auf Fenchelbeet und Safranrisotto € 24,80

Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch und Frühlingslauch
auf Trüffelöl-Spaghettini, dazu Tomatensalsa € 25,00

Desserts

Eisbecher

Gemischtes Eis

Drei Kugeln Eis mit geschlagener Sahne und kleiner Fruchtgarnitur € 5,20

Heiße Liebe -Drei Kugeln Vanilleeis mit geschlagener Sahne,
dazu heiße Himbeeren oder Schokoladensoße € 6,50

Fruchtbecher

Frischer Obstsalat der Saison mit geschlagener Sahne und Joghurteis € 6,90

Beerengrütze mit Vanilleeis und geschlagener Sahne € 6,20

Süße, hausgemachte Verführungen,...

egal ob Mousse, Creme oder Parfait

Panna Cotta mit Himbeermark und Sahne garniert € 6,90

Im Bierteig gebackene Apfelküchle
mit Zimt und Zucker, dazu Vanillesoße und Cremeeis € 7,90

Nocken vom weißen und dunklem Schokoladenmousse
auf Fruchtmarkspiegel mit frischen Früchten umlegt € 8,50

Creme Brûlée mit Vanille und Orange verfeinert
mit beschwipsten Kirschen und Cremeeis € 8,50

Hausgemachte Fruchtsorbets
auf Fruchtmarkspiegel und Mangofilets € 9,50

Dessertvariation *das Beste von allem*

Früchte von Ihrer schönsten Seite, hausgemachtes Mousse,
Sorbet, Parfait und marinierte Früchte
Für Sie veredelt – ein abgerundetes Geschmackserlebnis!

€ 9,50

Als Beispiel:

Rund um die Erdbeere & Rhabarber Erdbeermousse, Vanilleparfait
mit karamellisiertem Rhabarber, Erdbeersorbet und marinierte Erdbeeren

Rund um die Gartenzwetschge

Weißes Schokoladenmousse auf Zwetschgenragout,
Zwetschgensorbet, Haselnussparfait und Portweinzwetschgen

Käse

Bergkäse aus der Region, schonend gereift, mild-würziger und dennoch
kräftiger Hartkäse mit Trauben-Walnußsalat

€ 8,20

Milder Ziegenfrischkäse mit lauwarmem Orangenkonfit

€ 8,50

Französischer Rohmilchkäse mit Feigensenf und Trauben garniert,
dazu servieren wir Ihnen unser hausgebackenes Nussbrot

ab € 10,50

Schwäbisches Menü

- *Der Saison* -

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle

Geschmorte Schweinebackle mit
Lembergersoße,
dazu Speckböhnchen und
Serviettenknödel

Beerengrütze mit Vanilleeis und
geschlagener Sahne

€ 22,90 pro Person

Verwöhn-Menü

Mousse von der geräucherten Forelle
auf Alblinsensalat,
umlegt mit Blattsalat und
karamellisierten Apfelspalten

Spargel- oder Kürbiscremesuppe
mit Sahnehaube

„Duo von Kalb & Poularde“
Kalbsrückensteak mit Pestokruste
und gefüllte Poulardenbrust mit
Pistazien, dazu mediterranes Gemüse
und Kräuternudelnest

Dessertvariation
Mousse, Sorbet, Parfait und
frische Früchte

€ 48,50 pro Person

Frühes aus der Backstube -

backe, backe Kuchen -

Kuchen 14 Stücke

Apfel- oder Käsekuchen	€ 33,00
Erdbeer- oder Himbeerkuchen (nur in der Saison)	€ 39,00

Torten 16 Stücke

Käsesahne-, Schokoladensahne- oder Fruchttorte	€ 47,50
Schwarzwälder Kirschtorte	€ 49,50

Kuchen oder Torten in Herzform

	Klein (ca. 25 Stücke)	groß (ca. 40 Stücke)
Himbeer- und Erdbeerkuchen		
Schwarzwälder Kirschtorte	€ 85,00	€ 125,00

Hochzeitstorte *mehrstöckig ab 30 Personen*

Kuchen, Creme- und Sahnetorte	pro Person	€ 5,50
Eistorte	pro Person	€ 6,50
Eistorte mit Obstsalat	pro Person	€ 8,80

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen mitbringen, dafür berechnen wir eine Servicepauschale	pro Gedeck	€ 2,50
Kuchengedeck inklusive Kaffee / Tee	pro Gedeck	€ 6,80

Kleinigkeiten zum Aperitif und Flying-Büffet

„Klassiker unter sich“ Schinkenhörnchen, Käsestangen aus Blätterteig und Lauchquiche mundgerecht serviert	€ 3,90
„Lolli-Parade“ - mal etwas anderes zum Empfang - Alb-Poularden Lollis, Kartoffelpraline auf Pumpernickel und Zwetschge im Speckmantel	€ 5,50
„Alles Gläschen“ - verschieden Variationen im Stehen genießen - Linsensalätchen mit geräucherter Forelle Ananas-Fenchelsalat mit Putenspieß Frischkäsemousse mit Tomatenchutney	€ 9,90

Zu später Stunde

Käseauswahl vom Brett & Wurstspezialitäten aus der Region mit Trauben und Früchten garniert, dazu servieren wir Ihnen gerne unser hausgebackenes Nussbrot und andere Brotsorten	ab € 7,50
--	-----------

Preise für Arrangements

Blumengestecke nach Gärtnerrechnung	
Menükarte	€ 3,00
Nachtzuschlag ab 1 Uhr pro Mitarbeiter und Stunde	€ 35,00

Auf Wunsch senden wir Ihnen unsere AGB´s zu oder nachzulesen unter www.HotelRestaurantLamm.de