

„Speisekarte“ LAMM TO GO
gültig ab Samstag, 20. Februar 2021

Unsere Vorspeisen

Suppe von Gartenkresse, Meerrettich & Wasabi-Kresse
Räucherschwertfisch € 9,50

*

Bretonische Fischersuppe von Meerestieren
& Krustentieren, Röstbrot € 13

*

Rahmsuppe von gerösteten Steinpilzen
Kräutern & Pinienkernen € 7

*

Black Tiger Garnelen & gebratene Sepien an indonesischem Glasnudelsalat
Erdnüsse, glacierte Zuckerschoten € 18

*

Marinierte & gegrillte „Totani“-Sepien
Knoblauch, Mayo, Röstbrot & Rucola-Salat € 17

*

Mousse vom reifen Reggiano (24Mon.) & Oliven
Salat vom grünen Spargel, Käse-Kracker, „grünem“ Olivenöl € 17

*

Vitello Tonnato von Tils-Kalb
Thunfischcreme & Kapern € 14

*

Ravioli von Cherry-Tomaten & Kräuter-Frischkäse
Nussbutter, Reggiano, glacierte Zuckerschoten € 13

*

Ziegenfrischkäse, Akazienhonig & geröstete Pinien
an Carpaccio von roter Bete, Zwergorangen € 17

*

Pappardelle á la Creme mit Wintertrüffel
Pinien & Reggiano € 19

Unsere Hauptgerichte

Gegrillt Maishähnchenbrust

Gemüse vom Lavastein & Rucola-Pesto € 15

*

*Coq au Vin „Rouge“ - Geschmorter Landgockel in Rotwein
geschmelzte Nudeln € 17*

*

*Gebratenes Rindfleisch, rote Zwiebeln & Paprika
Räucherpiment-Jus. Röstkartoffeln € 18*

*

*„Elsässer Steak“ vom Angusrücken
gratinierte Schnecken, Tomaten, Champignons & Knoblauch
Pommes Frites & Gemüse € 21*

*

*Rostbraten vom Angus-Beef an zweierlei Zwiebeln
lauwarmer Kartoffelsalat & geschmelzte Maultaschen € 21*

*

*Roastbeef (350gr) vom Angusrücken, Rucola-Pesto
Olivenkartoffeln & südlichen Gemüsen € 29*

*

*Roastbeef vom Angus-Rind, Sauce Charon
grüner Spargel, Cherry-Tomaten, Anis & Bratkartoffeln € 26*

*

*„Waliser“ Schweinerücken unter Schinken-Käse-Kruste
Saisonales Gemüse, Pomme Julienne € 18*

*

*Saltimbocca vom Kalbsfilet, Salbei-Zitronensauce
breite Nudeln, glacierte Zuckerschoten € 28*

*

*Gerösteter Pulpo & Pluma Iberico
„Muschel“ Pasta, Piment de Espelete (scharf) & Grillpaprika € 28*

Fischgerichte

*Piccata vom Wildfang-Rotbarsch „Mailänder Art“
Reggiano, Tomaten, Pappardelle & gegrillte Zucchini € 19*

*

*Zanderfilet auf der Schwarzhaut gebraten
Belugalinsen, Püree von Pastinaken & Petersilienwurzeln,
Olivenkartoffeln € 26*

*

*Unser großer Fischteller vom Lavasteingrill vom Tageseinkauf (350gr)
Grillgemüse & Basmatireis € 30*

*

*Südfranzösische Black-Tiger-Riesengarnelen
Tomaten, Knoblauch, Champignons & Chili, Basmatireis € 25*

*

Veganes Hauptgericht

*Indonesisches Wok-Gemüse, -Nudeln
gegrillter Tofu, gebackenes Bohnenbrot € 15*

*

Vegetarisches Hauptgericht

*Spätzle-Rösti, Räucherkäse & Frühlingszwiebeln
an winterlichem Gemüse € 14*

*

Dessert

*Rote Grütze vom „Liebesapfel“ & Beeren
Bourbon-Vanillesauce, Rosenwasser-Fumeé
Keks-Herzen € 7*

**

***Tel. Bestellung & Reservierung am Freitag, Samstag & Sonntag von 11 - 13 Uhr
Telefon 07222/52005***

**

Unsere Abholzeiten

***Freitag & Samstag ab 16.30 Uhr
Sonntag von 11.45 Uhr bis 14.00 Uhr & ab 16.30 Uhr***
