

„Speisekarte“ LAMM TO GO
gültig vom 07. Nov. bis 16. Nov. 20
Abholzeiten Fr/Sa/Mo 16.30 - 20.30 Uhr
Sonntag 12-14 Uhr & 16.30 - 20 Uhr
Telefonische Bestellannahme ab Freitag von 11- 13 Uhr
und während unserer Abholzeiten

Unsere Vorspeisen

Carpaccio vom Angus-Filet, Reggianochips, Rucola, Trüffel € 16
(1,7)

*

Vitello Tonnato von der Kalbssemmerrolle
Kapern, Limetten & Thunfischcreme € 14
(1,4,8,9,10))

*

Spinat-Frischkäse-Gnudi´s
Reggianochips, Nußbutter, Tomaten € 13
(1,7,8)

*

Maultäschle vom Muskat-Kürbis an Parmesanschaum
Pastinaken- Petersilienwurzelpüree € 13
(1,3,7,9)

*

Bretonische Fischersuppe von Meeresfrüchten € 12
(1,2,4,7)

*

Spaghettoni al Chittarra
Reggiano, Sahne, Herbsttrüffel € 17
(1,3,7)

*

Thailändischer Glasnudelsalat an Wildfang-Garnelen vom Lavastein € 16
(scharf) (2)

*

Veganer „Eintopf“ von dreierlei Kürbis
grünem Curry, Kerne & steirisches Kürbiskernöl € 8
(mittlere Schärfe) (1,6,9,10)

*

„Elsässer Schneckensuppe mit Kräutern, Knoblauch & Tomaten á la creme € 11
(1,7,11)

Unsere Hauptgerichte mit Fisch

*Skrei an Glace de Viande, grüner Curry
Wirsingpüree & Kürbisschupfnudeln € 29
(1,3,4,7,8)*

*

Unser großer Fischteller vom Lavasteingrill vom Tageseinkauf (350gr)

Grillgemüse & Basmatireis € 32

(1,4,7)

*

*Piccata vom Wildfang-Rotbarsch
an Mailänder Spaghettini € 19*

(1,3,4,7)

*

*Riesengarnelen „Südfranzösische Art“
Tomaten, Kräutern & Knoblauch (scharf) dazu Basmatireis € 24*

(2)

*

Gerichte aus der „Heimat“

Sous Vide gegarte Kalbsbäckle an Steinpilzen

Breite Nudeln & Rübchen-Allerlei € 19

(1/3/7/8/9)

*

„Backhähnchen“ vom Landgockel

Kürbiskern-Kartoffelsalat € 16

(1,3,9)

*

*Kalbs-Tafelspitz, Wurzelgemüsen,
Meerrettich & Petersilien-Kartoffeln € 18*

(1,7,9)

*

*Zwiebelrostbraten vom Weideochsen
geschmelzte Maultaschen/Räucherschinken & Kartoffelsalat € 20*

(1,3,7,8,9,)

*

Tranche von der Kalbsleber, Röstzwiebeln & Steinpilzen

Speckbohnen & Kartoffelpüree € 22

(3,7)

**

Hauptgerichte mit Fleisch

*

Schweinefilet mit Pfeffer-Bearnaise

Pommes Frites & Gemüse € 18

*

*Cognac-Rahmgeschnetztes , Champignons & Tomaten
mit handgeschabten Dinkelspätzle € 14*

*

*„Surf & Turf“ vom Angusfilet & Riesengarnelen
Sauce Bearnaise, Rosmarinkartoffeln & Peperonaten € 30*

*

*Gegrillter Lammrücken an Sesam-Kreuzkümmel-Jus
Cous-Cous, Peperonaten € 23*

*

*Heimischer Rehrücken, Kardamom, Kaffee, Orange & Haselnüsse
Kürbis-Schupfnudeln & Rosenkohl € 33*

(1,3,7,8,9)

*

*Argentinisches Prime-Beef vom Lavasteingrill (350 gr)
Südliches Gemüse & Pommes Frites (Trüffel-Flavour) € 33*

(1,3,7)

*

Unser Veganes Hauptgericht

*Gerösteter Sellerie „Schwarzwald“
Miso Ingwer & Sesam, Rübchen-Allerlei
Soja, Kokoscreme, Humus € 16*

(1,8,9,10)

Allergenkennzeichnung:

1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische

5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte

8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere