

„Speisekarte“ LAMM TO GO
gültig bis voraussichtlich 06. Dezember 20
Abholzeiten Mo/Fr/Sa 16.30 - 20.30 Uhr
Sonntag 12-14 Uhr & 16.30 - 20 Uhr
Telefonische Bestellannahme von 11-13 Uhr

Unsere Vorspeisen

*Pikante Tomaten-Paprikasuppe
& gebratene Parmesannocken € 7*
(1,3,7,8,9)

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

*Frischkäse-Ravioli´s, gebratene Cherrytomaten
Rucola, Reggiano € 13*
(1,7,8)

*Burrata (gebacken)
Rahmspinat, Wachtelei & Trüffel € 18*
(1,3,7)

*Gerösteter Octopus, Tomate, Knoblauch
Reggiano „Sepia-Macceroni“ € 16*
(1,3,4,8)

*Bretonische Fischersuppe, Safran, Chilli
Wildgarnelen, Meeresfische, Röstbrot € 12*
(1,2,4,7)

*Spaghettini mit Wildgarnelen
Südlichen Gemüsen, Rucola-Pesto € 15*
(1,3,7)

Thailändischer Glasnudelsalat an Wildfang-Garnelen vom Lavastein € 16
(scharf) (2,6,8,9,10)

Glasnudelsalat „Vegane Variante“ mit Räucher-Tofu € 14
(scharf) (6,8,9,10)

Unsere Hauptgerichte mit Fisch

*Heimischer Zander „Schwarzwälder-Speck-Kruste
Champagner-Rahm-Sauerkraut, Kräuterkartoffeln € 19
(1,4,7,8)*

*

*Unser großer Fischteller vom Lavasteingrill vom Tageseinkauf (350gr)
Grillgemüse & Basmatireis € 32*

(1,4,7)

*

*Bretonischer Seeteufel, weißer Tomatenschaum
Graupen-Risotto, gebratene Cherry-Tomaten, Reggiano-Chips € 28
(1,4,7,9)*

*

*„Geflammt Wildlachs“ € 24 oder Piccata vom Rotbarschfilet € 20
an Kartoffelsalat mit Pinien, Wasabi-Mayo
(1,3,4,7,9)*

*

*„Skrei“ Miso-Lack, asiatisches Wok-Gemüse
Japanische Reismudeln € 29
(scharf) (4,5,6,8,9,10)*

*

*Black-Tiger-Riesengarnelen, Kokos-Vanille-Ingwer & Chilli
Mango, Duftreis € 25
(1,2,4,7,8)*

**

„Ebbes von Hier“

*„Cognac-Rahmgeschnetztes“ von Schwein & Angusrind
Champignons, Tomaten & handgeschabte Dinkelspätzle € 15
(1,3,7,8)*

*

*„Eingemachtes Kalbfleisch“ (Sous-Vide) in Grauburgunder-Rahmsauce
Staudensellerie, braune Champignons & breite Nudeln € 18
(1,3,7,9)*

**

Veganes Hauptgericht

*„Risotto“ von Vollkorn-Graupen
Soja, Tomaten, Südliche Gemüse € 13
(1,6,8,9)*

**

Hauptgerichte mit Fleisch

*Tranche vom Landschweinerücken gegrillt
Eintopf von grünen Linsen, gebratene Brezel-Knödel € 17
(1,7,9)
**

*Cordon bleu vom Schwarzfeder-Huhn (Räucherkäse & Schwarzwälder Schinken)
an Kartoffelsalat € 18
(1,3,7)
**

*Pfeffersteak vom Angusrind mit grünem Pfeffer, Bearnaise, Cognac
winterlichen Gemüsen & Pommes Frites € 23
(3,7)
**

*Steak vom Dry Aged Grain Fed Rind an Glace de Viande
geriebenem Meerrettich, Speckbohnen & Röstkartoffeln € 29
(7)
**

*Heimischer Rehrücken, eingelegte Kirschen
Pastinakenpüree, Haselnüsse, Lebkuchen, Ziegenfrischkäse gebacken € 32
(1,3,7,8)
**

*Barberie-Entenbrust, Akazienhonig-Sesamsauce
Rosenkohl & Schupfnudeln € 26
(1,3,7,8,10)
**

*„Surf & Turf“ vom Angusfilet & Riesengarnelen
Sauce Bearnaise, Rosmarinkartoffeln & Peperonaten € 30
(1,2,3,7)

Unser Dessert to go
*Schicht-Mousse von Bitterschokolade & getrockneten Himbeeren
Orangen-Krokant € 6
(3,7)

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*