

Speisen -&- Getränke

RESTAURANT

*Essen und Trinken, wie wir's im
Odenwald mögen.*





UNSERE KÜCHE

Unsere Küchenchefs sind fest verwurzelt in der Region. Vom Grünkernküchle bis zum Zwiebelrostbraten können Sie alle Lieblingsgerichte der Mosbacher und der baden-württembergischen Küche genießen.

UNSERE GETRÄNKE

Auch unsere Getränkekarte ist vom Ländle geprägt: Das Lamm ist Partner einer Biermanufaktur aus Hohenlohe-Franken und hat viele gute baden-württembergische Weine im Keller.

UNSERE ANGEBOTE

Jede Woche bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Mittagskarte (montags bis freitags von 11:30 bis 14:00 Uhr) und am Samstag ein Tagesessen.

Außerdem gibt es saisonale Angebote, unseren Schnitzelabend am Mittwoch, unsere Feiertagsbuffets und das romantische Candlelight Dinner am Freitagabend.

WEITERE INFOS

Zu unseren Hotelzimmern, Räumlichkeiten oder auch zu aktuellen Angeboten erhalten Sie unter:

WWW.LAMM-MOSBACH.DE



Unsere spritzigen Sommer-Apéritifs

Aperol Spritz 0,2 l

5,00 €

Hugo 0,2 l

5,00 €

Hugo – alkoholfrei 0,2 l

3,70 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



VORSPEISEN

Tomate Mozzarella ⁸	6,00 €
Kleiner Gemischter Salat ^{5,7,8,11}	4,20 €
Lachs-Mango Tartar auf Blattspinat mit grünem Pfeffer und Baguette ^{5,7,8,11}	9,90 €
Seeteufel im Sesammantel dazu Mango-Chilli-Dip und Salatbeilage ^{5,7,8,11}	11,90 €
Ein zusätzliches Baguettekörbchen	1,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Einlage	3,90 €
Tomatencremesuppe mit Ginsahne	4,00 €
Lauch-Curry-Süppchen mit Limetten-Creme-Fraiche	4,40 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



GROSSARTIGE KLEINIGKEITEN

Vegetarische Frischkäse-Spinat-Maultaschen mit Rucola, Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan	9,60 €
Bunter Salatteller mit vegetarischen Frischkäse-Spinat-Maultaschenstreifen ^{5,7,8,11}	9,60 €
Hausgemachte Grünkernküchle mit Kräuterdip und Salat ^{5,7,8,11}	11,00 €
Bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Früchten ^{5,7,8,11}	10,20 €
Bunter Salatteller mit gebratenem Lachs und Riesengarnele ^{5,7,8,11}	11,40 €
Rinderhüftsteak vom argentinischen Weiderind mit Kräuterbutter, buntem Salat und Kräuterbaguette ^{5,7,8,11}	14,80 €
Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelsauce ^{2,5,6,7,8,11}	9,20 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



HAUPTGERICHTE

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat ^{5,7,8,11}	12,50 €
Jägerschnitzel mit Krokette und Salat ^{2,5,7,8,11}	13,40 €
Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle und Salat ^{5,7,8,11}	16,20 €
Filetsteak vom argentinischen Weiderind an Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites und Salat ^{2,5,6,7,8,11}	25,50 €
Filetgeschnetzeltes Stroganoff vom argentinischen Weiderind mit hausgemachten Spätzle und Salat ^{5,6,7,8,11}	21,00 €
Zwiebelrostbraten vom argentinischen Weiderind mit Bratkartoffeln und Salat ^{5,7,8,11}	20,30 €
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Salat ^{5,7,8,11}	19,60 €
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind mit Pfeffersauce dazu Krokette und Salat ^{2,5,6,7,8,11}	20,30 €
Putensteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Krokette und Salat ^{2,5,7,8,11}	12,50 €
„Lamm-Pfännle“ vom Schweinerücken mit Schmorzwiebeln, Champignons und knusprigem Bacon, dazu Bratkartoffeln und Salat ^{5,7,8,11}	15,30 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



Hausgemachte Kässpätzle mit Salat^{5,7,8,11} **9,60 €**

Hähnchencurrygeschnetzeltes im Reisrand, dazu Salat^{5,7,8,11} **11,90 €**

Gerne servieren wir alle Gerichte ohne Sättigungsbeilage dafür mit großem Salat gegen einen Aufpreis von 1,- €

FISCHGERICHTE

Gebratenes Lachssteak an Weißweinsauce mit Blattspinat und Butterkartoffeln **16,20 €**

Tagliatelle in Weißweinsauce mit Blattspinat und Lachswürfeln **10,90 €**

Seeteufel auf Noilly Prat-Sauce mit Romanesco und Kräuterreis **16,20 €**

Forelle „Müllerin“ mit Butterkartoffeln **12,20 €**



VESPER

Ein Paar Bauernbratwürste mit Sauce und Brot ³	6,40 €
Ein Paar Paprikawürste mit Meerrettich und Brot ^{3,5}	6,80 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Soße und Brot	9,60 €
Wurstsalat mit Bratkartoffeln ^{3,5,7,8,11}	8,40 €
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind mit Zwiebelsauce und Brot	15,40 €
Strammer Max ^{3,5,7}	7,20 €
Bunter Salatteller mit Baguette ^{5,7,8,11}	8,30 €
Elsässer Flammkuchen ^{3,5}	6,60 €
Vesperteller (Wurst, Käse, Hausmacher mit Brot und Butter) ^{3,5,7,8}	7,70 €
Toast „Hawaii“ ^{3,5}	7,40 €
Toast „Lamm“ ^{3,5} <i>Schweinefilet und Schinken mit Käse überbacken dazu Pilzrahmsauce</i>	10,50 €
Wurst- oder Käsebrot garniert ³	6,00 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



Räucherlachs mit hausgemachten Rösti und Honigsensauce^{7,8} **9,00 €**

Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln² **8,70 €**

DESSERTS

Mandarinen-Mascarponecreme im Gläsle² **3,20 €**

1 Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne **3,20 €**

Maracujasorbet mit Sekt serviert **4,40 €**

Gemischtes Eis mit Sahne **4,30 €**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Brombeeren und Sahne **5,30 €**

Schwarzwaldbecher **5,30 €**

Früchtebecher **5,30 €**

Naturjoghurt mit frischen Früchten **4,40 €**

Lauwarmes Schokoküchle **6,50 €**

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



APÉRITIFS

„Mosbacher Kiwwelschisser“ Sekt	0,1 l	3,50 €
	0,75 l	18,00 €
„Kiwwelschisser“ Kir (Sekt und Cassis)	0,1 l	3,90 €
Campari Soda / Orange ²	0,2 l	4,00 €
Sherry Dry Seco / Sherry Medium	5 cl	3,30 €
Martini bianco / rosso	5 cl	3,40 €
Aperol Sprizz	0,2 l	5,00 €
Prosecco	0,1 l	3,50 €
<i>Ein prickelnder alkoholfreier Fruchtcocktail</i>		

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{2,3,4}	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,20 €
Coca-Cola light ^{2,3,4,5,11}	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,20 €
Fanta ^{2,3}	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,20 €
Mezzo-Mix ^{2,3,4}	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,20 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,20 €
Zitronenlimonade	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,20 €
Bitter Lemon ^{1,6} , Ginger Ale ² , Tonic Water ¹	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,90 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



MINERALWASSER

Teinacher Gourmet Medium	0,25 l	2,00 €
	0,5 l	3,20 €
	0,75 l	4,00 €
<hr/>		
Teinacher Gourmet Naturell	0,25 l	2,00 €
	0,75 l	4,00 €

SÄFTE

Apfel-, Orangen-, Multivitamin-, Grapefruitsaft	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,90 €
<hr/>		
Johannisbeer-, Kirsch-, Bananennektar	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,20 €
<hr/>		
Ananassaft	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,20 €
<hr/>		
Tomatensaft	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,20 €
<hr/>		
Saftschorle	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,80 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



FLASCHENBIERE

Engel Kristallweizen <i>Die kristallklare Alternative zum Hefeweizen, kohensäurebetont, frisch, fruchtig, spritzig</i>	0,5 l	3,60 €
Engel Hefeweizen Dunkel <i>Karamell-Geschmack, frische Kellerhefe, malzbetont, reife Fruchtnoten, schokoladenfarbenes Weizenbier</i>	0,5 l	3,60 €
Engel Dunkel <i>Ein wahrer Hochgenuss, mit wunderbar eingebundenem Malzbukett sowie einem zarten Hauch von Röstaromen</i>	0,5 l	3,60 €
Distelhäuser Hefeweizen alkoholfrei <i>Mit allen guten Eigenschaften des „Originals“, der prickelnd frische Durstlöcher</i>	0,5 l	3,60 €
Engel Kellerbier Hell, alkoholfrei <i>Sportlich isotonischer Hochgenuss mit wenig Kalorien, spritzig, frisch, erfrischt Körper und Geist</i>	0,33 l	2,70 €
Engel Naturradler alkoholfrei <i>Natürlich, kalorienarm, isotonisch, verfeinert mit natürlichem Zitronensaft</i>	0,5 l	3,60 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



BIERE VOM FASS

Engel Premium Pils	0,3 l	2,70 €
<i>Brilliant klar im Aussehen, schlank und elegant im Trunk, feinherb ausklingend, ein unverwechselbar klassischer Pilsgenuss</i>	0,5 l	3,60 €
Engel Hefeweizen Hell	0,3 l	2,70 €
<i>Hefig, fruchtig, hervorragende Rezenz, zarter Duftmix aus Nelken und Bananen</i>	0,5 l	3,60 €
Engel Gold	0,3 l	2,70 €
<i>Leuchtend goldgelb, mit angenehm bitterer Note und einer leicht unterlegten Süße</i>	0,5 l	3,60 €
Radler	0,3 l	2,70 €
<i>Aus goldgelbem Bier und Zitronenlimonade, spritzig und erfrischend</i>	0,5 l	3,60 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



SPIRITUOSEN

Obstwasser	2 cl	2,40 €
Himbeer-, Kirsch-, oder Zwetschgenwasser	2 cl	2,40 €
Williams Birne	2 cl	2,40 €
Mirabellenwasser	2 cl	2,60 €
Malteser Kreuz Aquavit	2 cl	2,60 €
Nordhäuser Korn	2 cl	2,40 €
Grappa Cellini	2 cl	2,60 €
Asbach Uralt	2 cl	3,00 €
Hennessy Cognac	2 cl	4,40 €
Johnny Walker Red Label Whisky	2 cl	4,00 €
Jack Daniel's Whiskey	2 cl	4,00 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



BITTERE UND LIKÖRE

Jägermeister	2 cl	2,40 €
Fernet Branca	2 cl	2,60 €
Ramazotti	2 cl	2,60 €
Baileys	2 cl	2,90 €
Amaretto	2 cl	2,60 €

ODENWÄLDER EDELBRÄNDE

Odenwälder Williams Christ Birnenbrand	2 cl	3,00 €
Feiner Brand von Nancy Mirabellen	2 cl	3,00 €
Zartherber Sauerkirschbrand	2 cl	3,70 €
Pfirsichlikör mit Mosbacher Pfirsichen	2 cl	2,50 €
Odenwälder Katzenbuckel Kräuterlikör	2 cl	2,80 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



TEESPEZIALITÄTEN

Darjeeling Royal <i>Spitzenqualität vom Fuße des Himalaya</i>	2,00 €
Grüntee Asia Superior <i>Aus Mittelasien, mit zartsüßer, herber Note</i>	2,00 €
Rooibos Vanille <i>Südafrikanischer Rotbusch mit lieblichem Vanillearoma</i>	2,00 €
Rooibos Latte <i>Rooibos Vanille mit heißer Milch, Milchschaum und Vanillesirup</i>	2,80 €
Früchte Natur <i>Naturbelassene Fruchtemischung, herzhaft fruchtig</i>	2,00 €
Kamille <i>Getrockneter Kamillenblüten-Feinschnitt, ein angenehmer Balsam</i>	2,00 €
Pfefferminz <i>Feinschnitt ausgesuchter Pfefferminzblätter, erfrischend</i>	2,00 €
Kräuter <i>Belebende Kräutermischung mit süß-würzigem Geschmack</i>	2,00 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee / entkoffeiniert	2,00 €
Cappuccino ⁴	2,60 €
Espresso ⁴	2,10 €
Doppelter Espresso ⁴	3,50 €
Latte Macchiato ⁴	2,80 €
Milchkaffee ⁴	2,90 €

Alle Kaffeespezialitäten sind auch laktosefrei erhältlich.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



OFFENE WEISSWEINE

Leimener Mannaberg Weißburgunder, Baden <i>Qualitätswein halbtrocken, Zitrusnote, mit besonderer Aromendichte und Geschmack von reifen Südfrüchten</i>	0,25 l	3,80 €
Varnhalter Sonnenberg Riesling, Baden <i>Qualitätswein trocken, mit Quitten-, Stachelbeeren- und Pfirsicharomen, mit frischer Säure im Abgang</i>	0,25 l	4,30 €
Adam Müller Grauburgunder, Baden <i>Qualitätswein trocken, kräftig, rassige Säure mit deutlichen Burgunder-Noten in Duft und Geschmack</i>	0,25 l	4,00 €
Becksteiner Tauberklinge Müller-Thurgau, Tauberfranken <i>Qualitätswein trocken, aromatisch würziges Bukett mit klarer Fruchtnote und herzhafter Fülle</i>	0,25 l	3,80 €
Pinot Grigio del Veneto <i>Trocken, ausgeprägtes Fruchtaroma von Birnen und Äpfeln mit erfrischender Säure</i>	0,25 l	3,60 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



OFFENE ROTWEINE

Trollinger, Württemberg <i>Qualitätswein halbtrocken, rubinrot in der Farbe, frisch und säurearm im Geschmack</i>	0,25 l	4,00 €
Trollinger mit Lemberger, Württemberg <i>Qualitätswein halbtrocken, ein harmonischer Wein mit feinem Aroma von Himbeere und schwarzer Johannisbeere</i>	0,25 l	4,10 €
Trollinger mit Lemberger, Württemberg <i>Qualitätswein trocken, vollmundig im Geschmack, mit einer harmonisch weichen Säure</i>	0,25 l	4,10 €
Adam Müller Spätburgunder, Baden <i>Qualitätswein trocken, kräftiger Duft von Holunder, schwarzem Pfeffer und getrockneten Pflaumen, an Gaumen fruchtig und sanft</i>	0,25 l	4,10 €
Waldulmer Spätburgunder, Baden <i>Qualitätswein trocken, ausgeprägtes Beerenaroma, im Geschmack frisch und lebendig</i>	0,25 l	4,90 €
Chianti DOCG Vernaiolo, Toskana <i>Trocken, leichtes Aroma von Veilchen, Schwarzkirschen und Beerenfrüchten</i>	0,25 l	3,60 €
Weinschorle aus Qualitätswein	0,25 l	2,90 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



OFFENE ROSÉ-WEINE

Adam Müller Spätburgunder Weißherbst, Baden <i>Qualitätswein, süffig-fruchtiger Sommerwein mit Aromen von Brombeeren</i>	0,25 l	4,10 €
---	--------	---------------

Adam Müller Spätburgunder Rosé, Baden <i>Qualitätswein trocken, leichter und duftiger Rosé mit feinem Kirscharoma</i>	0,25 l	4,10 €
--	--------	---------------

lamm



FLASCHENWEIN WEISS

Leimener Kreuzweg, Baden Weißer Burgunder Kabinett trocken <i>Besondere Aromendichte mit Geschmack von Ananas und Südfrüchten</i>	0,75 l	16,50 €
Fleiner Kirchenweinberg, Württemberg Riesling Kabinett halbtrocken <i>Feinfruchtig, mit zartem Duft von Pfirsich</i>	0,75 l	15,50 €
Leimener Herrenberg, Baden Grauburgunder Kabinett trocken <i>Nussige Art, mit feinem Duft von Quitten, erfrischend und gehaltvoll</i>	0,75 l	15,00 €
Leimener Silvaner, Baden, Qualitätswein trocken <i>Mineralischer Duft mit einer sehr moderaten Weinsäure, im Bukett erfrischend und lebendig</i>	0,75 l	14,50 €
Melodie Nr. 1 feinherb Qualitätswein, Baden Sinfonie Serie, Weingut Adam Müller <i>Feiner Duft nach Pfirsichen und Ananas, erfrischend-elegante Kombination mit einer delikaten Weinsäure</i>	0,75 l	15,00 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



FLASCHENWEIN ROT

Sulzfelder Lerchenberg, Baden Schwarzriesling Kabinett trocken <i>Trockene Fruchtigkeit, geschmeidig in Gaumen</i>	0,75 l	16,50 €
--	--------	----------------

Leimener Kreuzweg, Lemberger Spätlese trocken, im Barrique gereift <i>Tiefe Fruchtigkeit von Brombeeren und Sauerkirschen sowie kräftige Gerbstoffe, die dem Wein Ausdruck verleihen</i>	0,75 l	27,50 €
--	--------	----------------

Sinfonie Nr.1 feinherb Qualitätswein, Baden Weingut Adam Müller <i>Cuvée aus Schwarzriesling, Dornfelder und Lemberger mit langem Beerenaroma</i>	0,75 l	15,00 €
---	--------	----------------

FLASCHENWEIN ROSÉ

Malscher Ölbaum, Baden Spätburgunder Weißherbst Kabinett halbtrocken <i>Mit Aromen von Erdbeeren, Veilchen, Johannisbeeren und einem zarten Aroma von Bittermandel, milder und frischer Geschmack</i>	0,75 l	16,50 €
---	--------	----------------



ZUSATZSTOFFE

- | | | | |
|---|--------------------------|----|--------------------------|
| 1 | Chininhaltig | 7 | Mit Geschmacksverstärker |
| 2 | Mit Farbstoff | 8 | Geschwefelt |
| 3 | Mit Phosphat | 9 | Geschwärzt |
| 4 | Coffeinhaltig | 10 | Gewachst |
| 5 | Mit Konservierungsstoff | 11 | Mit Süßungsmittel |
| 6 | Mit Antioxidationsmittel | | |

Samen



Spezialkarte

Kleiner Gemischter Salat ^{5,7,8,11}	4,20 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage	3,90 €
Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen ^{5,7,8,11}	10,20 €
Vegetarische Frischkäse-Spinat-Maultaschen mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	9,60 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat ^{5,7,8,11}	12,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Salat ^{5,7,8,11}	19,60 €
Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle und Salat ^{5,7,8,11}	16,20 €
Gebratenes Lachssteak an Weißweinsauce mit Butterkartoffeln und Blattspinat	16,20 €
Putensteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Kroketten und Salat ^{2,5,7,8,11}	12,50 €
Wurstsalat mit Pommes Frites ^{3,5,8}	8,30 €

Preise inkl. MwSt. & Bedienung.

Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung, die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.

Zusatzstoffe: 1 Chinin, 2 Farbstoffe, 3 Phosphat, 4 Coffein, 5 Konservierungsstoff, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Geschwefelt, 9 Geschwärzt, 10 Gewachst, 11 Süßungsmittel



Speisekarte-Auszug

VORSPEISEN & SUPPEN

Kleiner gemischter Salat	4,20 €
Tomate Mozzarella	6,00 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage	3,90 €
Lauch-Curry-Süppchen mit Limetten-Creme-Fraiche	4,40 €

GROSSARTIGE KLEINIGKEITEN

Bunter Salatteller mit vegetarischen Frischkäse-Spinat-Maultaschenstreifen	9,60 €
Rinderhüftsteak vom argentinischen Weiderind mit Kräuterbutter, buntem Salat und Kräuterbaguette	14,80 €
Hausgemachte Grünkernküchle mit Kräuterdip und Salat	11,00 €

VESPER

Ein paar Bauernbratwürste mit Sauce und Brot	6,40 €
Wurstsalat mit Bratkartoffeln	8,40 €
Strammer Max	7,20 €
Elsässer Flammkuchen	6,60 €
Vesperteller	7,70 €
Toast „Hawai“	7,40 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.



FISCHGERICHTE

Gebratenes Lachsteak an Weißweinsauce mit Blattspinat und Butterkartoffeln	16,20 €
Forelle „Müllerin“ mit Butterkartoffeln	12,20 €

HAUPTGERICHTE

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	12,50 €
Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle und Salat	16,20 €
Zwiebelrostbraten vom argentinischen Weiderind mit Bratkartoffeln und Salat	20,30 €
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Salat	19,60 €
Putensteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Kroketten und Salat	12,50 €
Hausgemachte Kässpätzle mit Salat	9,60 €
Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelsauce	9,20 €

DESSERT

Mandarinen-Mascarponecreme im Gläsle	3,20 €
Maracujasorbet mit Sekt serviert	4,40 €
Gemischtes Eis mit Sahne	4,30 €
Schwarzwaldbecher	5,30 €
Früchtebecher	5,30 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite.
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.
Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung,
die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.