



LAMM HORRHEIM



**WIR HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN
IM LANDIDYLL HOTEL LAMM IN HORRHEIM!**

land leben!

Landidyll
HOTELS & RESTAURANTS

„Land – schafft – Qualität“

Das kulinarische Versprechen der Landidyll

Hotels & Restaurants

Die Landidyll Küchenchefs legen besonderes Augenmerk auf die Bewahrung und Pflege der jeweiligen regionalen Küchentradition, welche sich an den Jahreszeiten mit ihren frischen zur Verfügung stehenden Produkten der Felder, Flüsse, Wälder und Wiesen der Heimat orientiert. So verpflichten sie sich auch von ganzem Herzen dem Natürlichen und verwenden deshalb hochwertige, frische Produkte und Zutaten aus der jeweiligen landidyllischen Region.

Alle Gerichte dieser regionalen Landidyll Speisekarte sind garantiert:

- frei von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen
- ohne die Verwendung von vorgefertigten oder genmanipulierten Produkten und Zutaten hergestellt
- mit Hauptbestandteilen aus der unmittelbaren Region zubereitet
- natürlich lecker...

Ihre Gastgeberin Sabine Bramm mit Team

LIEBE GÄSTE, FÜR ALLERGIKER HALTEN WIR EINE SPEZIELL GEKENNZEICHNETE SPEISEN- UND GETRÄNKEKARTE BEREIT. BITTE FRAGEN SIE BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL NACH.



LAMM HORRHEIM



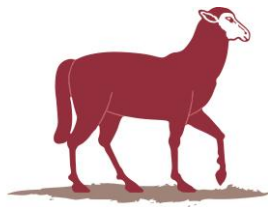
UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

Lillet Wild Berry
Lillet / Beeren / Schweppes Wild Berry / Minze
0,2L 7,20 €

Vincent alkoholfrei
Vincent Schladerer / Agavensirup / Limettensaft
Bitter Lemon
EUR 7,20

APERITIFE

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda	0,2 L	7,80 €
Hugo Prosecco, Limette, Soda, Holunderblüte, Minze	0,2 L	7,50 €
Bernger Riesling Sekt extra trocken Weingärtner Horrheim-Gündelbach	0,1 L	6,20 €
Prosecco Montelliana Bianco	0,1 L	5,20 €
Traubensecco alkoholfrei Sektellerei Raumland	0,1 L	5,20 €
Tocco Rosso Campari, Sekt, Holunderblüte, Minze	0,2 L	6,90 €
Martini Jigger Martini Bianco, Bitter Lemon, Zitrone	0,2 L	5,50 €
Campari auf Eis	4 CL	4,50 €
Campari Soda	0,2 L	4,50 €
Campari Orange	0,2 L	4,80 €
Martini Bianco / Rosso / extra dry	4 CL	4,20 €
Lillet Blanc / Rose auf Eis	4 CL	5,60 €
Sherry Lusteau Amontillados Dry/Medium Dry/Sweet	5 CL	5,60 €



LAMM HÖRRHEIM



UNSER LANDIDYLL MENÜ

Ackersalat
Croûtons / gebackener Speck

◆◆◆

Filetgeschneitzeltes „Stroganoff“ mit Gewürzgurken / Paprika / Zwiebeln
Bratkartoffeln

◆◆◆

Mousse au Chocolat von weißer Callebaut-Schokolade
Schokoladentarte / Passionsfruchtsorbet / Mandarine

Menü zum Preis von EUR 53,90

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit handgerollten Maultaschen
7,20 €

Cremesuppe von Zucchini und Gorgonzola
8,50 €

Wildkraftbrühe mit Markklösschen
9,90 €

VORSPEISEN

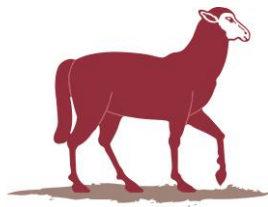
Carpaccio vom Rind / Kräuteröl / Rucola / Grana Padano
15,90€

Ackersalat
Croûtons / gebackener Speck

14,90 €

VEGETARISCH und SALATPLATTEN

Spinat-Ricotta-Ravioli / frischer Blattspinat / Grana Padano / Pesto
16,20 €
als Vorspeise 12,50 €



LAMM HÖRRHEIM



HAUPTGERICHTE

Filet vom Lachs
Weißburgunder-Limettensoße / Pesto
Blattspinat / Erbsenrisotto
30,90 €

Unsere Empfehlung...

Mit Honig glasierte Kalbsleber / Apfelwürfel / Calvadosjus
Bohngemüse / Kartoffelpüree
28,50 €

Filetgeschnitztes „Stroganoff“ mit Gewürzgurken / Paprika / Zwiebeln
Champignons / Bratkartoffeln
32,50 €

Hirschragout mit gebratenen Champignons / Preiselbeeren
Apfelrotkraut / Semmelknödel
24,90 €

KLASSIKER

Zwiebelrostbraten mit Lemberger-Soße / handgemachter Maultasche
geschabte Spätzle und Schwabensand
27,50 €

Handgerollte Maultaschen mit Zwiebelschmelze
und LembergersöÙle
Rohkost- und Blattsalate
16,20 €

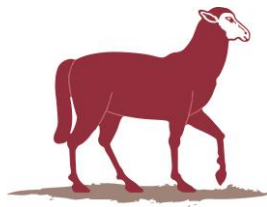
Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites
18,50 €

Wiener Schnitzel (Kalbschnitzel) mit Preiselbeeren / Bratkartoffeln und kleiner Salatteller
28,20 €

Bunter Blattsalat als Beilage zum Hauptgericht
Blattsalate / Bio-BlätÙle
4,10 €

Gemischter Salat als Beilage zum Hauptgericht
Rohkostsalate / Blattsalate / Bio-BlätÙle
4,50 €

Liebe Gäste,
sollten Sie Allergien haben, fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach.
Ihr Team vom Lamm



LAMM HÖRRHEIM



SÜSSE MOMENTE

Mousse au Chocolat von weißer und brauner Schokolade
Schokoladentarte / Johannisbeersorbet
11,90 €

Apfelstrudel mit Vanillesoße / Schlagsahne
9,90 €

Beeren Becher
3 Kugeln Vanille-Eis / heiße Beeren / Schlagsahne
9,00 €

Bananen Becher
Hausgemachtes Bananen-Eis / Schokoladen-Eis
Bananenchips / Schokoladensoße / Schlagsahne
9,00 €

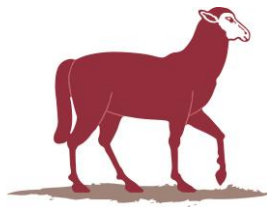
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!

Liebe Gäste,

da wir mit frischen Produkten arbeiten, bitten wir Sie sich zurückzulehnen. Lassen Sie sich verwöhnen, genießen Sie mit allen Sinnen und haben Sie ein klein wenig Verständnis, wenn es doch einmal etwas länger dauert.

Wir garantieren, dass unsere Speisen keine Allergenen Stoffe außer den angegeben enthalten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass bei Vorlieferanten oder bei der Herstellung unvermeidbare Kontaminationen mit Allergenen Bestandteilen stattgefunden haben. Sollten Sie auf mehrere Stoffe allergisch reagieren, sprechen Sie bitte unser Serviceteam darauf an

Sabine Bramm mit dem gesamten Lamm-Team



LAMM HORRHEIM



WEISSWEINE

Riesling trocken	0,1l	€ 4,30
Weingut Fried Baumgärtner, Hohenhaslach	0,2l	€ 6,90
Grauburgunder, trocken	0,1l	€ 4,10
Weingut Oberkircher, Oberkirch	0,2l	€ 6,50
Chardonnay feinherb	0,1l	€ 4,70
Weingut Faigle, Horrheim	0,2l	€ 7,90

ROTWEINE

Spätburgunder „Alte Rebe“, trocken	0,1l	€ 5,50
Weingut Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck	0,2l	€ 8,90
Ernst Paul Lemberger trocken	0,1l	€ 5,50
Weingut Fried Baumgärtner, Hohenhaslach	0,2l	€ 8,90
Winemarkes Blend Rowein Cuvée, trocken	0,1l	€ 5,90
Weingut Fried Baumgärtner, Hohenhaslach	0,2l	€ 9,30

ROSÈWEINE

40ler Rose	0,1l	€ 4,70
Lembergerland, Rosswag		