

# Gasthaus „zum goldenen Lamm“

Bestellung täglich ab 11:30 Uhr;

Abholung Do.,Fr., Sa. ab 17:30 - 18 Uhr

Sonntag: Abholung ab 11:30 - 12:00 und 17:30-18 Uhr

## Suppe :

- Flädlesuppe 4€
- Maultaschensuppe 8€

## Salat / Vorspeise :

- Buratta mit Tomaten 16,50€
- Ziegenfrischkäse gratiniert auf Rote Bete Tatar 16,50€
- Salatteller 8€; - Kartoffelsalat 4€
- gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße 16€
- 2 geschmelzte Maultaschen mit Kartoffelsalat 9€
- Pulposalat 17 €
- Jacobsmuscheln mit Mango und Acocado 17,50€
- Rindertatar (handgeschnitten vom Filet) pikant 18€

## Hauptspeisen (Beilagen bitte separat bestellen):

- geschmorte Lammhaxe in Portweinsauce 22€
- Portion Kalbsrahmschnitzel 20€
- Portion Wiener Schnitzel(Kalb) 20€
- Cordon Bleu(Kalb) 20€
- Portion paniertes Schweineschnitzel(2 Stk.) 12€
- Kalbgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce (oder ohne Pilze) 20€
- Zwiebelrostbraten 22€
- Veganes „no chicken“ Curry mit Reis 18€
- Pasta mit frischen Kirschtomaten und Tomatensauce 16€
- Seeteufel mit Hummersauce & Pappardelle 34€
- Lachsfilet mit Puy Linsen und Kartoffelbrei 25€

## Beilagen & Extras nach Wahl:

- Rahmsauce 4€; Kalbsjus 4€; Lammsoße 5€
- Spätzle 5,50€; Kartoffelbrei 4€; Trüffelbrei 8€; Kroketten 4€; Pommes 4€; Süßkartoffelpommes 5€; Ratatouille 5€;

## Dessert :

Schokoküchle aus Valrhona Grand Cru Schokolade (zum selber backen nach Anleitung) 8€

# Gasthaus „zum goldenen Lamm“

Zum aufstocken Ihrer Vorräte unsere haugemachte, kalte, vorportionierte Speisen zum selber aufwärmen:

- Rinder-kraftbrühe 580ml 12€
- Bratensoße (Kalbsjus) 580ml 10€
- handgeschabte Spätzle ca. 500g 10€
- Semmelknödel 4 Stk. 8€
- Fleischküchle 4 Stk. 12€
- Maultaschen 8 Stk. Vakuumverpackt und eingefroren 12€
- **Bœuf bourguignon** (Rindfleisch, Speck, Perlzwiebeln, Champignons) 580ml Glas eingekocht, mind. 3 Monate haltbar 20€
- 2 Stk. geschmorte Lammhaxe inkl. Soße 35€

Kein Wein mehr zuhause? Wir haben eine Weinempfehlung für Sie:

-2016er **Pinot Noir Réserve** vom Weingut Sternenbergr in Bühlertal, er duftet nach Cranberries, Hagebutte und Wildkirsche, sanft mit langem Finale, zum Abholpreis von 40€

-2016er **Médoc** von Château Moulin de Cabanieu in Gironde, Nord-Ost Bordeaux bei Pauillac. Schmeckt nach roten Beeren, Kirschen, dezente Holznote, weiche Tanine, unkompliziert. Abholpreis 20€

-2016er **Domaine Ott rouge**, Appellation Bandol Controlée, Château Romassan. Eins der Spitzen-Weinen der Provence! Sehr komplex, dicht und intensiv. Reich an Aromen von Pfeffer, Rauch, Teer aber auch Nelke, Feigen und Pflaumen. 15% Alkohol garantieren sehr langen, intensivem Abgang! Abholpreis 45€

-2015er **Rioja Reserva**, Marqués de Murrieta, Finca Ygay, eins der berühmtesten Weingüter Spaniens. Der Wein wurde mit 93 Parker Punkten ausgezeichnet. Nach 19 Monaten im Barrique bittet er unglaublich schöne Noten von Beeren, Vanille, Kaffee und Schokolade sowie Zimt. Sehr komplex, saftig und samtig zugleich. Dank 14% Alkohol langer, weicher Nachhall. Abholpreis 36€

- Champagner **Ruinart Rose** oder Blanc de blanc 75cl Abholpreis 85€

Weitere Weine und Champagner auf Anfrage...