

# Gasthaus „zum goldenen Lamm“

Bestellung ab 11:30 Uhr;

Abholung Freitag und Samstag 17:00 - 19:30 Uhr

Sonntag: Abholung ab 11:30 - 14:30 und 17:00-19:00 Uhr  
ab 100€ liefern wir (bei Lieferung nur Barzahlung möglich)

## Suppe:

- Flädlesuppe 4€
- Kürbis-Kokos-Ingwer-Suppe (Vegan) 6€

## Salat:

- Salatteller 7€; - Kartoffelsalat 4€
- Ackersalat mit Speck&Croutons 9€
- Ziegenfrischkäse mit Rote Bete Tatar 14€
- hausgebeizter **Lachs** mit Senf-Dill-Soße 14€
- Rindertatar vom Filet, hand-geschnitten, pikant angemacht 18€

## Hauptspeisen (Beilagen bitte separat bestellen):

- Kalbsleber „Berliner Art“ (Apfel, Speck, Zwiebel) 22€
- Linsen, Spätzle, Saitenwürstchen 13€
- 4 hausgemachte Maultaschen geschmelzt 8€
- Pasta mit Trüffelsahnesoße + frischer Trüffel 18€
- Portion Kalbsrahmschnitzel 20€
- Portion Wiener Schnitzel (Kalb) 19€
- Cordon Bleu (Kalb) 20€
- Portion paniertes Schweineschnitzel (2 Stk.) 12€
- Rinderfilet in Steinpilzrahmsoße 29€
- Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsoße 20€
- Zwiebelrostbraten 22€
- geschmorte Bäckchen vom Belotta Schwein in Portweinssoße 20€
- Lammhaxe geschmort, dunkle Lammsoße 20€
- Veganes „no chicken“ Curry mit Reis 16€
- Lachsfilet mit Hummersoße und Pappardelle 18€

## Beilagen & Extras nach Wahl:

- Rahmsoße extra (ca. 200ml) 4€; Kalbsjus 4€; Portweinssoße 5€
- Spätzle 4€; Semmelknödel 4€; Kartoffelbrei 4€; Kroketten 3€; Pommes 3€;  
Süßkartoffelpommes 4€; Maronen 7€; **Ratatouille** 5€; Rotkraut 5€

## Dessert:

Kokos Panna Cotta mit Mangopüree 6€;

Apfelküchle 10€

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

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

- Kürbis-Kokos-Ingwer-Suppe (Vegan) 580ml Glas 12€
- Steinpilzsuppe 580ml Glas 12€
- Rinder-kraftbrühe 580ml 12€
- dunkle Portweinsosse 580ml 14€
- dunkle Trüffelsoße(Périgourdine) 580ml 18€
- dunkle Geflügelsoße 580ml Glas 12€
- handgeschabte Spätzle ca. 500g 10€
- Semmelknödel 4 Stk. 8€
- Rotkraut geschmort ca. 500g 10€
- Fleischküchle 4 Stk. 12€
- Maultaschen 8 Stk. Vakuumverpackt 12€
- **Bœuf bourguignon**(Rindfleisch, Speck, Perlzwiebeln, Champignons) 580ml Glas eingekocht, ca. 3 Monate haltbar 20€

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** 75cl Abholpreis 85€

Weitere Weine und Champagner auf Anfrage...