

Herzlich
Willkommen





Vorwort

Nahrung

- eines der wichtigsten Themen in unserem Leben. Lebensmittel und das damit verbundene Essen bedeutet Energie und Genuss.

Heute, noch mehr als früher, ist die bewusste Ernährung in den Mittelpunkt des Lebens gerückt. Der eine möchte verschiedene Produkte nicht essen, der andere kann sie aus gesundheitlichen Gründen nicht essen.

Lebensmittel wirken nicht nur in unseren Organismen - sie wirken auch auf andere Lebewesen und unsere Umwelt.

Deshalb sind uns Lebensmittel und deren Zubereitung sehr wichtig.

Gäste, die besondere Wünsche an ihre Lebensmittel haben, möchten wir einen bedenkenlosen Genuss ermöglichen und ehrlich beraten!

 Vegan | Vegetarisch

Grundsätzlich haben wir uns im Küchenteam verständigt, dass die pflanzliche Ernährung ein großer Bestandteil sein soll. Daher haben wir getrennte Arbeitsbereiche eingerichtet.

Glutenfrei

Wir geben uns allergrößte Mühe, Kontamination zu vermeiden! Jedoch verarbeiten wir glutenhaltige Produkte und können dies nie ausschließen. Uns ist die Tragweite einer Kontamination bewusst und möchten sicherstellen, dass jeder sein Risiko selbst einschätzt.



Menu
FR | ENG





VORSPEISEN



Gartensalat

5.5

EIN BUNTER MIX AUS FRISCHEN SALATEN MIT FRUCHTIGEM
JOHANNISBEERDRESSING

Räucherforelle

12.9

SAHNEMEERRETTICH | BROT | SALATBETT

Rote Beete Carpaccio

6.9

GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE | FRUCHTIGE MARINADE

SUPPEN



Cremige Kartoffelsuppe

5.5

MIT WÜRZIGEN CROUTONS UND FEINEN KRÄUTERN



Tomatencremesuppe

5.9

MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN



Karotten-Ingwer Suppe

6.5

MIT EINER LEICHTEN INGWER-SCHÄRFE



AUSKUNFT BEI ALLERGENEN GERNE ERFRAGEN

VESPERKARTE

Traditioneller Wurstsalat 12.5

LYONER | GEWÜRZGURKE | GEMÜSEZWIEBEL | BROT
FEINGESCHNITTENE LYONER MIT GEMÜSEZWIEBELN UND
GEWÜRZGURKEN VERMENGT UND MARINIERT.

+ Wedges

2.5



Schweizer Wurstsalat 14.5

LYONER | GEWÜRZKURKE | GEMÜSEZWIEBEL | KÄSERASPELN | BROT
FEINGESCHNITTENE LYONER MIT GEMÜSEZWIEBELN, KÄSE UND
GEWÜRZGURKEN VERMENGT UND MARINIERT.

Vesperteller 15.5

REGIONALE SPEZIALITÄTEN: WURST & KÄSE | BROT
SCHWARZWÄLDER SCHINKEN, PFEFFERBEISSER, BIRSCHINKEN, BRIE,
BERGKÄSE, GEMÜSE, GEWÜRZGURKEN, BUTTER



Caesar Salad 16.9

BLATTSALATMIX | JOGHURTDRESSING | MAIS | ZWIEBELN | CROUTONS |
HÄHNCHEN
GEBRATENES HÄHNCHEN AUF FEIN MARINIERTEM BLATTSALAT IN
WÜRZIGEM JOGHURTDRESSING, MIT MAIS, TOMATEN, ZWIEBELN UND
KNUSPRIGEN CROUTONS GETOPPT

Schwabenteller 15.5

LINSEN | SPÄTZLE | SAITENWÜRSTLE
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND LINSEN MIT FEINEN SAITEN-WÜRSTCHEN

Heiße Kartoffel 12.9

OFENKARTOFFEL | KRÄUTERDIP | GRILLGEMÜSE & GARTENSALAT
HEISSE OFENKARTOFFEL MIT CREMIGEM KRÄUTERDIP, GRILLGEMÜSE UND
EINEM KNACKFRISCHEN GARTENSALAT

FÜR DEN

kleinen Hunger

Portion Pommes

POMMES MIT KETCHUP O. MAYO

Gartensalat

BLATTSALATMIX | TOMATE |
ZWIEBEL | MAIS | KAROTTE

Kartoffel-Wedges

KAROFFELSPALTEN MIT AIOLI



Schwarzwälder
HAPPCHEN

Gefüllte Pilze 5.0

KRÄUTER-FRISCHKÄSE CREME

Datteln in Schwarzwälder
Schinken 5.9

Weißer Bohnen in
Tomatensud 3.2

Schwarzwaldgläschen 2.9
SCHOKOBODEN | KIRSCHEN | SAHNE MIT SCHUSS

#HAUPTGANG *Vegetarisch*



Beyond Meat Burger & Wedges

17.9

BUN | BEYOND MEAT | SALAT | TOMATE | ZWIEBEL | BURGERSOSSE

SCHARF ANGEBRATENER ERBSENPROTEINBRATLING INMITTEN VON KNACKFRISCHEM GEMÜSE, EINER CREMIG-WÜRZIGEN MAYONNAISE UND EINEM KNUSPRIGEN CIABATTA-BRÖTCHEN.



Maultaschensalat

14.9

BLATTSALATMIX | GEMÜSEMAULTASCHEN | JOHANNISBEERDRESSING | GEBRATENE PILZE | GLASIERTE ZWIEBELEN

KURZ GEBRATENE GEMÜSEMAULTASCHEN, GEBETTET AUF EINEM IN FRUCHTIGEM JOHANNISBEER-DRESSING MARINIERTEN SALATMIX, GETOPPT MIT GEGRILLTEN PILZEN UND GLASIERTEN ZWIEBELN



PlantySteak

28.0

VEGAN STEAK | JUS | ROMANESCO | KARAMELLISIERTE ZWIEBELN | WEDGES

GEBRATENES WEIZENPROTEIN STEAK AUF EINER WÜRZIGEN GEMÜSESAUCE, MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN, KARTOFFEL-WEDGES UND GEDÜNSTETEM ROMANESCO



Spinat Gnocchi

15.9

SPINAT GNOCCHI | BABY MANGOLD | PILZRAHM

ZARTE SPINAT-KARROFFEL-GNOCCHI IN CREMIGEM PILZRAHM MIT JUNGEN MANGOLDBLÄTTCHEN



Like Chiqn Salad

16.9

BLATTSALATMIX | JOGHURTDRESSING | MAIS | ZWIEBELN | CROUTONS | SOJA-CHIQN CHUNKS

GEBRATENE CHICKEN CHUNKS AUF FEIN MARINIERTEM BLATTSALAT IN WÜRZIGEM JOGHURTDRESSING, MAIS, TOMATEN, ZWIEBELN UND KNUSPRIGEN CROUTONS GETOPPT



Paprikarahm mit Chiqn

18.9

PAPRIKARAHM | SOJA-CHIQN | JASMINREIS

SOJA-CHIQN CHUNCKS IN FEINEM PAPRIKARAHM MIT JASMIN DUFTREIS

H AUPTGANG



Surf & Turf

32.5

RINDER-ROASTBEEF | WHITE-TIGER-GARNELEN | ROMANESCO |
LEMON & GARLIC HOLLANDAISE | SÜSSKARTOFFELPÜREE

GEGRILLTES RINDER-ROASTBEEF GEPAART MIT DREI WHITE-TIGER
GARNELEN, CREMIGEM SÜSSKARTOFFELSTAMPF, FEINEM ROMANESCO
UND EINER LIMETTEN-KNOBLAUCH-HOLLANDAISE.

Gebratene Schweinemedallions

23.5

SCHWEINEMEDAILLONS | SPÄTZLE | PILZRAHM

GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS AUF CREMIGEM PILZRAHM MIT
HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE

Roastbeef

28.5

ROASTBEEF | JUS | ROMANESCO | KARTOFFEL WEDGES | KARAMELLISIERTE
ZWIEBELN

GEBRATENES RINDERROASTBEEF AUF EINER WÜRZIGEN GEMÜSEJUS
ANGERICHTET, MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN, KARTOFFEL-WEDGES
UND GEDÜNSTETEM ROMANESCO

Hähnchen in Paprikarahm

18.9

GEGRILLTES HÄHNCHEN | PAPRIKARAHM | JASMINREIS

HÄHNCHEN IN FREINEM PAPRIKARAHM MIT JASMINDUFTREIS



SchniPoSa

18.9

PUTENSCHNITZEL | POMMES | SALAT | KETCHUP O. MAYO

KNUSPRIG PANIERTES PUTENSCHNITZEL MIT POMMES UND EINEM
GARTENSALAT MIT HAUSGEMACHTEM JOHANNISBEERDRESSING

H AUPTGANG

Aus dem Wasser

Gebratene Forelle

28.0

GANZE GEBRATENE FORELLE | KARTOFFELN | KRÄUTERBUTTER |
GARTENSALAT

EINE GANZE GEBRATENE FORELLE AUS DER REGIONALEN ZUCHT
CALMBACH MIT GESCHWENKTEN KARTOFFELN, KRÄUTERBUTTER UND
EINEM KNACKIGEN GARTENSALAT

Gebratenes Zanderfilet

24.5

ZANDER | RATATOUILLEGEMÜSE | JASMINREIS

SCHARF ANGEBRATENES ZANDERFILET ANGERICHTET AUF FRUCHTIG-
AROMATISHEM RATATOUILLE-GEMÜSE UND JASMIN-DUFTREIS

NACHTISCH

Gebackene Apfelküchle 9.9

WALNUSSEIS | VANILLESOSSE

DREI AUSGEBACKENE APFELKÜCHLEIN IN ZIMT UND ZUCKER GEWÄLZT

Knusprige Marillenknödel 11.9

RHABARBERKOMPOTT

ZWEI KNUSPRIGE MARILLENKNÖDEL MIT SÄUERLICH-SÜSSEM
RHABARBERKOMPOTT

Affogato 4.9

VANILLEEIS | ESPRESSO

AROMATISCHER ESPRESSO MIT CREMIGEM VANILLEEIS

Heiße Liebe 7.9

VANILLEEIS | SAHNE | HIMBEERRAGOUT

CREMIGES VANILLEEIS MIT SAHNE UND HEISSEM HIMBEERRAGOUT

Luftiger Kaiserschmarrn 12.9

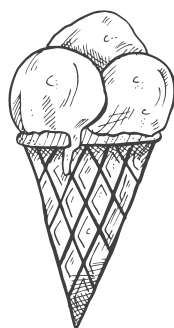
KAISERSCHMARRN | APFELMUS | VANILLEEIS

LUFTIGER KAISERSCHMARRN MIT ROSINEN, DAZU APFELMUS UND
VANILLEEIS

Schoko Mousse 5.5

Käsevariation 13.0

HARTKÄSE | WEICHKÄSE | FEIGENSENF | OBST



Eisauswahl 2.9

| VANILLE
| WALNUSS
| SCHOKOLADE
| ZITRONENSORBET
| WALDFRUCHTSORBET
| MARACUJASORBET

Alkoholfreie GETRÄNKE

Wasser

PETERSTALER

Still | Medium | Classic

0.5l 0.75l

4.5 5.9

Tafelwasser

Sprudelnd | Still

2.9

hausgemachte
Limonade 0.5l

Zitrone | Pfirsich | Himbeer-Minze

5.2

Schorle 0.4l

Apfel | Maracuja | Johannisbeere

4.2

Erfrischer 0.33l

SINALCO

Cola | Fanta | Cola ohne Zucker | Cola Mix

3.9

Spezial Limonaden 0.2l

THOMAS HENRY / SCHWEPPE

Tonic Water | Wild Berry | Bitter Lemon | Ginger Ale

3.9

#TRADITIONELLER

Schwarzwald!



HOTEL Restaurant
Hallehbad Lamm

A PERITIV

Aperol Spritz	7.9
Prosecco Aperol Sprudel	
Hugo	7.5
Prosecco Holunderblütensirup Limettensaft Sprudel	
Lillet Wild Berry	7.9
Schweppes Wild Berry Lillet Beeren	
Gin Tonic	8.0
Gin Tonic Water	
Ipanema	8.0
Alkoholfreier Caipi	
Campari Orange	7.0
Orangensaft Campari	
Pfirsich Spritz	7.9
Prosecco Pfirsichlikör Sprudel	



Bier

PILS	0.4l
ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU	4.8
PILS ALKOHOLFREI 0,33L	3.5
ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU	
Hefeweizen 0.5l	5.3
ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU	
Hell Alkoholfrei	
EXPORT	4.8
ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU	
RADLER	4.5
ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU	



REGIONALES	2CL	4.0
KIRSCHWASSER MIRABELLE		
WILLIAMS PFIRSICHLIKÖR		
TROPFEN AUS DER WELT	2CL	4.0
CALVADOS RAMAZOTTI AMARETTO		
JÄGERMEISTER		
COGNAC	2CL	6.0
WHISKY	2CL	6.0
BAILEYS	4CL	5.5

Hochprozentig

Kaffee

CAFÉ CREMÉ	2.9
ESPRESSO	2.5
ESPRESSO DOPPIO	3.2
MILCHKAFFEE	3.9
CAPPUCCINO	3.9
LATTE MACCHIATO	4.2
EISKAFFEE	6.9



HOTEL LAMM

Weißwein

	0.25l	0.7l
RIESLING QBA <i>trocken</i> <small>OBERKIRCHER</small> spritziger Weißwein mit lebendiger Säure, ausgewogen und elegant frisch	9.5	30.0
WEISSER BURGUNDER QBA <i>trocken</i> <small>OBERKIRCHER</small> umgänglicher ausgewogener Weißweintyp, gefällig und doch tiefgründig lebendig, klare Noten von heimischem Kernobst	9.5	29.0
GRAUBURGUNDER KABINETT <i>trocken</i> <small>HEX VOM DASENSTEIN</small> stilvoller und eleganter Grauburgunder, fruchtig und feinwürzig, schön untermalt von milder Säure	7.5	21.0
GEWÜRZTRAMINER <i>mild</i> <small>OBERKIRCHER</small> aromatischer milder Wein mit ausgeprägten Noten von Rose und Nelke, schöner Aperitif oder Dessertbegleiter, glänzt auch als Speisebegleiter oder zu kräftigem Käse	9.9	29.0
RIVANER QBA <i>trocken</i> <small>OBERKIRCHER</small> zartblumig, frisch und fein-fruchtig unkomplizierter Weißwein für entspannten Trinkgenuss	8.5	25.0
VINUM NOBILE SAUVIGNON BLANC QBA <i>trocken</i> <small>OBERKIRCHER</small> frischer Wein mit lebhafter Säure und grün-fruchtigem Bukett, typische Nesselaromatik, zarte Noten von Gräsern und Kräutern	13.5	38.5
PINOT GRIGIO <i>feinherb</i> <small>L. BASTIAN</small> erfrischend, dezente Süße mit leicht herbem Charakter, weich und schmeichlerisch für den Gaumen	13.0	37.0

Rotwein

	0.25l	0.7l
SPÄTBURGUNDER KABINETT <i>trocken</i> <small>HEX VOM DASENSTEIN</small> runder schmeichelnder Spätburgunder, halbtrocken und doch kraftvoll, dunkelbeerig-fruchtig im Gaumen und langes Finale	9.9	28.0
MERLOT <i>trocken</i> <small>OBERKIRCHER</small> kräftiger, rubinroter Wein mit dichter Tanninstruktur, fruchtige Aromen gepaart mit floralen und würzigen Noten, schmelziger Abgang	11.0	32.0
CABERNET SAUVIGNON-BARRIQUE <i>trocken</i> <small>OBERKIRCHER</small> kräftiger moderner Charakter mit viel Dichte, Würze und Reife, exquisiter facettenreicher Speisebegleiter	14.0	40.0

Genüsse aus dem Badischen

0.25l | 0.5l

der Spritzige
maier
BIO - WEINGUT - BADEN

Kräutrige Aromen in der Nase treffen auf filigrane Aprikosen-Pfirsich-Nuancen auf der Zunge. Die angenehm gepufferte Säure macht den Riesling für jedermann schmackhaft.

Riesling

8.5 | 16

der Cremige
maier
BIO - WEINGUT - BADEN

In der Nase präsentiert er frische und fruchtige Aromen von Quitte und Birne, am Gaumen werden diese vervollständigt durch ein erfrischendes Aroma von Boskopäpfeln. Abgerundet wird das Ganze von dem wunderbar cremigen Schmelz, der den Wein rund und cremig macht.

Weißburgunder

9 | 17

der Fruchtige
maier
BIO - WEINGUT - BADEN

Frische Aromen von frischer Stachelbeere und Aprikosen verwöhnen die Nase, am Gaumen begleitende Cassisnoten. Dieser fruchtige Weißwein ist für jeden eine Freude.

Scheurebe

9 | 17

der Leichte
maier
BIO - WEINGUT - BADEN

Ein klassischer, leichter, fruchtiger badischer Spätburgunder. Frische Kirsche und zarte Johannisbeere verwöhnen die Nase, am Gaumen geht es mit roten Früchten charmant weiter.

Spätburgunder

9,5 | 18

der Würzige
maier
BIO - WEINGUT - BADEN

Dieser würzige, kräftige Rotwein Cuvée fasziniert mit runden, würzigen Tanninen. Die Aromen von dunkler Schokolade und dunklen Waldbeeren runden den kräftigen Wein optimal ab.

Rotwein Cuvée

9 | 17

Rosé

Rosé feinherb QBA



intensive Fruchtaromen nach Erdbeeren und Himbeere, spritzig, schlank und fein eingebundene Säure

feinherb

0.25l 0.7l

10,5 29,5

Cuvée Rosé QBA



ausgeprägte Erdbeeraromen gepaart mit schmeichelnder Säure geschmeidig, dynamisch und feinfruchtig

trocken

11.5 32.0

Rosé OBA



ausgeprägte Erdbeeraromen gepaart mit schmeichelnder Säure geschmeidig, dynamisch und feinfruchtig

trocken

8.5

0.25l 0.5l

der Kräutrige



Dieser Dezent Rosa Farbene Weißherbst besticht durch leichte kräutrige Aromen und ein feines frisches Himbeerspiel

Spätburgunder Weißherbst

8.5 16.0

der Beerige



Dieser tiefdunkle, kräftige Rosé überzeugt mit intensiver Sauerkirsche kombiniert mit heimischen Erdbeeren. Die milde Säure spielt den Beerennoten hervorragend entgegen.

Rosé

9.0 17.0

Pinot Weiß | Pinot Rosé



frischer Sekt mit feinem Mousseaux, gut eingebundene Säure und dezenter

trocken

0.7l

32.5

Cuvée Weiß



prickelnder alkoholfreier Trinkgenuss, feinfruchtig, unkompliziert und harmonisch

trocken, alkoholfrei

32.5

der Prickelnde



Fruchtig prickelnder Prosecco. Im Lamm-Design als Piccolo

Prosecco

0.2l | 9.5

IHR **Event** BEI UNS!



Geburtstage
Familienfeste
Jubiläum
Tagungen

Menü
Buffet
à la Carte
Catering



Dekoration
Equipment
Räumlichkeiten
Organisation

WEITERE
INFORMATIONEN