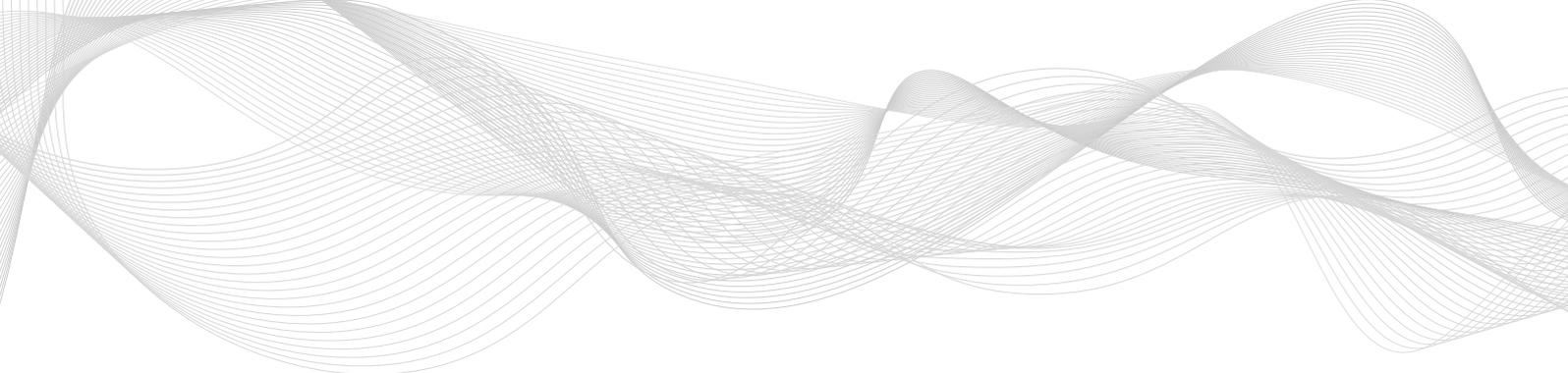


Herzlich
Willkommen





Vorwort

Nahrung

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

Heute noch mehr wie früher, ist die bewusste Ernährung in den Mittelpunkt des Lebens gerückt. Manch einer, 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, wollen wir einen bedenkenlosen Genuss ermöglichen und ehrlich beraten!

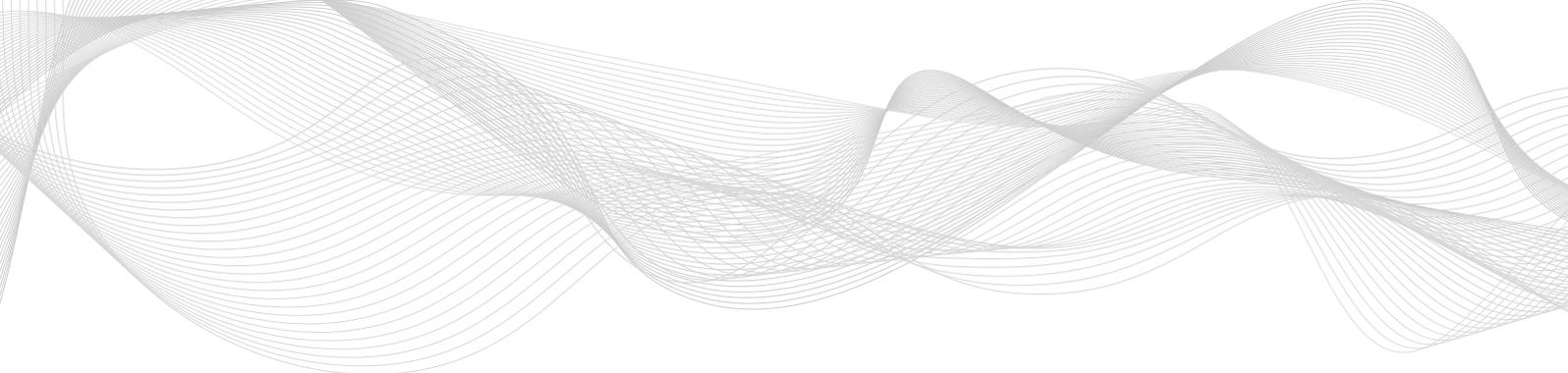
Vegan  Vegetarisch

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 eine Kontamination zu vermeiden! Doch 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.





VORSPEISEN



Gartensalat

5.9

MIT BUNTEM GEMÜSE UND UNSEREM SÄUERLICH-SÜSSEM
HAUSDRESSING



Rote Beete Carpaccio

8.9

GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE | JOHANNISBEERDRESSING

Räucherforelle

9.9

SAHNEMEERRETTICH | BROT

Käse

13.0

HARTKÄSE | WEICHKÄSE | FEIGENSENF | OBST

SUPPEN



Cremige Kartoffelsuppe

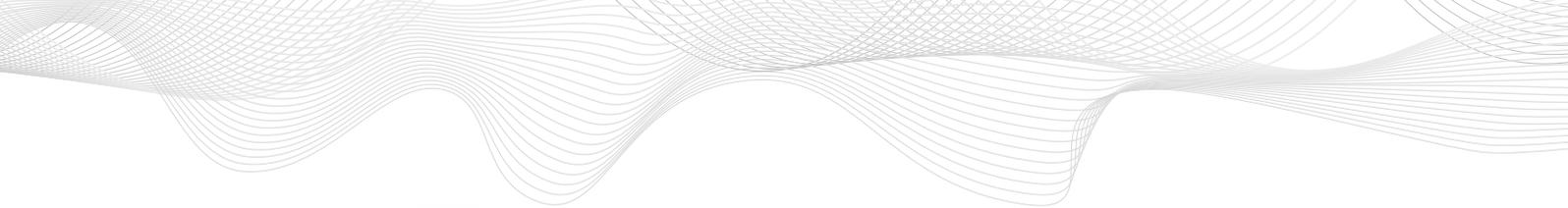
6.9

Gemüsebrühe

6.5

MIT EINLAGE UND GRIESSNOCKE





V ESPERKARTE

Wurstsalat 12.5
GESCHNITTENE LYONER | BROT
+ KARTOFFELSPALTEN + 2.5

Schweizer Wurstsalat 14.5
GESCHNITTENE LYONER | KÄSE | BROT
+ KARTOFFELSPALTEN + 2.5

Vesperplatte 15.5
REGIONALE SPEZIALITÄTEN: WURST & KÄSE | BROT

Caesar Salad 16.5
SALAT | JOGHURTDRESSING | TOMATEN | PUTE | CROUTONS | PARMESAN

Schwabenteller 16.9
LINSEN | SPÄTZLE | SAITEN



#HAUPTGANG *Vegetarisch*



Beyond Meat Burger & Wedges

BUN | BEYOND MEAT | SALAT | TOMATE | ZWIEBEL | BURGERSAUCE

17.9



Vegan Caesar Salad

SALAT | JOGHURTDRESSING | TOMATEN | CHIQN-CHUNKS | CROUTONS

16.5



Maultaschensalat

BLATTSALAT | MAULTASCHEN | HIMBEERDRESSING | GEBRATENE PILZE

14.9



Veganes Steak | Kürbiströsti & Gemüse

STEAK | KÜRBISKERNRÖSTI | SOSSE | BUNTES GEMÜSE

27.0



Plantbased Schnitzel - Pommes - Salat

POMMES | ZITRONE | KETCHUP O. MAYO

18.9

Dreierlei Knödel

SEMMEL | SPINAT | ROTE BEETE | CHAMPIGNONRAHMSOSSE

18.5



#HAUPTGANG

Putenschnitzel, Pommes & Salat 18.9
POMMES | ZITRONE | KETCHUP O. MAYO

Gebratene Schweinemedallions 23.0
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | CHAMPIGNONRAHM | BUNTES GEMÜSE

Rindersteak mit karamellisierten Zwiebeln 27.0
KARTOFFELSPALTEN | JUS | BUNTES GEMÜSE

Hirschragout 24.0
KNÖDEL | ROSENKOHL | PREISELBEEREN

#HAUPTGANG

Aus dem Wasser

Ganze Forelle gebraten 28.0
PETERSILIENKARTOFFEL | BUNTES GEMÜSE

Gebratenes Zanderfilet 24.5
GEMÜSEBETT | ZITRONEN-KNOBLAUCH-KORRIANDER SUD

NACHTISCH

Gebackene Apfelküchle

9.9

WALNUSSEIS | VANILLESOSSE

Marillenknödel

11.9

ZWETSCHGENRÖSTER

Affogato

4.9

VANILLEEIS | ESPRESSO

Heiße Liebe

7.9

VANILLEEIS | HIMBEERRAGOUT | SAHNE



Dark Chocolate-Mousse

7.9

ROTES FRUCHTRAGOUT



Kugel Eis

3.0

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



Alkoholfreie GETRÄNKE

Wasser
PETERSTALER

Still | Medium | Classic

Tafelwasser

Sprudelnd | Still

hausgemachte
Limonade 0.5l

Zitrone | Pfirsich

Apfelschorle 0.4l

Schorle Spezial 0.4l

Maracuja | Johannisbeere

Erfrischer 0.33l
SINALCO

Cola | Fanta | Sprite | Cola ohne Zucker | Cola Mix

Spezial Limonaden 0.2l
THOMAS HENRY / SCHWEPPE

Tonic Water | Wild Berry | Ginger Ale | Bitter Lemon

0.5l 0.75l

4.5 5.9

2.9

5.2

4.0

4.2

3.9

3.9

#TRADITIONELLER

Schwarzwald!



HOTEL Restaurant Hallenbad 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	
Campari Orange	7.0
Orangensaft Campari	
Pfirsich Spritz	7.9
Prosecco Pfirsichlikör Sprudel	



MARACUJA

Spritz 7.9€

MARACUJA - PROSECCO - SPRUDEL -
MINZE - MANGO



B I E R

	0.4l
PILS	4.5
ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU	
PILS ALKOHOLFREI 0,33L	3.5
ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU	
Hefeweizen 0.5l	5.0
ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU Hell Alkoholfrei	
EXPORT	4.5
ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU	
RADLER	4.5
ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU	



SCHNAPS

BEKANNTE REGIONALE	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

W eißwein

RIESLING QBA *trocken*

OBERKIRCHER

spritziger Weißwein mit lebendiger Säure, ausgewogen und elegant frisch

0.25l 0.75l

9.5 30.0

WEISSER BURGUNDER QBA *trocken*

OBERKIRCHER

umgänglicher ausgewogener Weißweintyp, gefällig und doch tiefgründig lebendig, klare Noten von heimischem Kernobst

9,5 29.0

GRAUBURGUNDER KABINETT *feinherb*

HEX VOM DASENSTEIN

stilvoller und eleganter Grauburgunder, fruchtig und feinwürzig, schön untermalt von milder Säure

8.5 25.0

GEWÜRZTRAMINER *mild*

OBERKIRCHER

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 *trocken*

OBERKIRCHER

zartblumig, frisch und fein-fruchtig unkomplizierter Weißwein für entspannten Trinkgenuss

8.5 25.0

VINUM NOBILE SAUVIGNON BLANC QBA *trocken*

OBERKIRCHER

frischer Wein mit lebhafter Säure und grün-fruchtigem Bukett, typische Nesselaromatik, zarte Noten von Gräsern und Kräutern

13.5 38.5

PINOT GRIGIO *feinherb*

L. BASTIAN

erfrischend, dezente Süße mit leicht herbem Charakter, weich und schmeichlerisch für den Gaumen

13.0 37.0

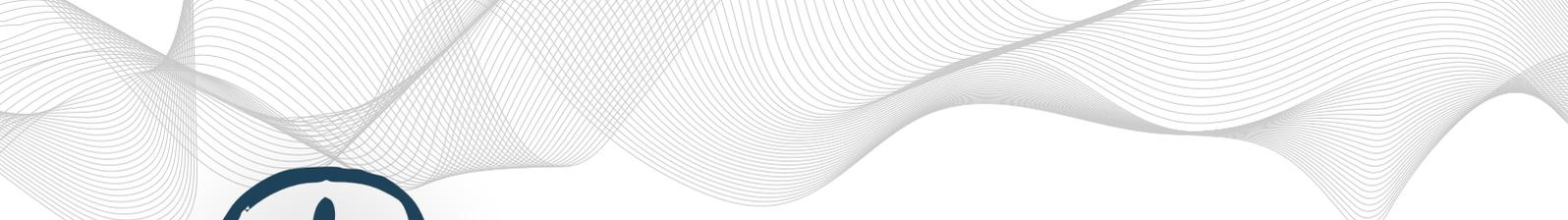
HAUSWEIN *feinherb*

Weiß oder Rot

6.9

UNSER PARTNER AUS DEM SCHWARZWALD





Rotwein

	0.25l	0.75l
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN QBA <i>trocken</i> <small>HEX VOM DASENSTEIN</small> einladendes Bukett von dunklen Beerenfrüchten und Kirsche, präsent und kraftvoll mit sehr guter Länge, elegant und rund	10.5	32.0
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
SPÄTBURGUNDER KABINETT <i>halbtrocken</i> <small>HEX VOM DASENSTEIN</small> runder schmeichelnder Spätburgunder, halbtrocken und doch kraftvoll, dunkelbeerig-fruchtig im Gaumen und langes Finale		34.0
SCHWARZWALDMARIE <i>feinherb</i> <small>L. BASTIAN</small> vollmundiger Körper, samtiger, den Gaumen auskleidende Tannine, schmeichlerische, nur unterschwellig merkbare Süße	12.5	35.0

UNSER PARTNER AUS DEM SCHWARZWALD



Rosé

ROSÉ FEINHERB QBA *feinherb*

HEX VOM DASENSTEIN

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

CUVÉE ROSÉ QBA *trocken*

VILLA HEYNBURG

Rosékomposition aus Merlot und Pinot Noir, mediterraner Typ, saftig und fruchtig im Gaumen

ROSÉ OBA *trocken*

HEX VOM DASENSTEIN

ausgeprägte Erdbeearomen gepaart mit schmeichelnder Säure geschmeidig, dynamisch und feinfruchtig

0.25l 0.75l

10,5 29.5

11.5 32.0

8.5

Sekt

PINOT WEISS *trocken*

OBERKIRCHER

frischer Sekt mit feinem Mousseaux, gut eingebundene Säure und dezenter Süße

PINOT ROSÉ *trocken*

OBERKIRCHER

frischer Rosé Sekt mit feinem Mousseaux, gut eingebundene Säure und dezenter Süße

CUVÉE WEISS *trocken, alkoholfrei*

OBERKIRCHER

prickelnder alkoholfreier Trinkgenuss, feinfruchtig, unkompliziert und harmonisch

0,1l 0,75l

5.0 32.5

5.0 32.5

5.0 32.5

UNSER PARTNER AUS DEM SCHWARZWALD


Oberkircher
Winzer


WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934