

## Menuvorschläge

# *Gasthof Lamm*

Silcherstraße 75

71384 Weinstadt

Tel. 07151-2053030

Fax. 07151-2053051

e-mail: [info@hotel-lamm-schnait.de](mailto:info@hotel-lamm-schnait.de)

[www.lamm-weinstadt.de](http://www.lamm-weinstadt.de)

Sehr verehrter Gast !

Die folgenden Menus sollen dazu dienen, Ihnen einen Überblick über unser Angebot an Speisen und Getränken für Ihre geplante Veranstaltung zu geben. Natürlich können wir hier nicht alle Möglichkeiten aufzeichnen - auch hinsichtlich der saisonalen Angebote wird in diesen generellen Menuevorschlägen keine Rücksicht genommen. Es empfiehlt sich daher immer bei Bestellung einer Veranstaltung , insbesondere bei der Menuzusammenstellung unsere persönliche Beratung in Anspruch zu nehmen, damit wir möglichst allen Wünschen gerecht werden können. Selbstverständlich können auch die einzelnen Gänge und Beilagen aus den verschiedenen Menus ausgetauscht werden.

Sehr wichtig ist, daß Sie uns zur Besprechung Ihrer Veranstaltung n i c h t unangemeldet aufsuchen, damit wir uns die nötige Zeit für eine umfassende Beratung nehmen können.

Ihre Rechnung sollten sie in bar oder gegen Verrechnungsscheck oder Überweisung begleichen, Kreditkarten können wir hier leider nicht akzeptieren.

Ihre Ansprechpartner hierfür sind:

Herr Weis oder Frau Weis

Bitte vereinbaren Sie einen Termin unter der Telefonnummer 07151 2053030 Fax 2053051

Mit den besten Empfehlungen

Gasthof Lamm

Helmut und Galina Weis

### **Menu 1**

**Creemesuppe von Blumenkohl und Broccoli**

**Schweinelendchen in Champignonrahmsoße**

**mit Spätzle und Gemüse**

**Eisbömbchen im Soßenspiegel**

**26.-**

### **Menu 2**

**Ländlicher Salat von der Wachtel**

**Klare Gemüsekraftbrühe mit Gemüseravioli**

**Tafelspitz in Meerrettichsoße**

**Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren**

**Marinierte Früchte im Blätterteigpastetchen**

**37.-**

### **Menu 3**

**Gemüseterrine mit Shrimps**

**Kartoffelsuppe mit Lauch und**

**hausgebeizter Forelle**

**Entrecote in grüner Pfeffersoße**

**mit Nudeln und Broccoli in Mandelbutter**

**Caramelis auf Zwetschgensoße**

**39.-**

## **Menu 4**

**Hausgebeizter Lachs mit Graved-Lachs-Soße**

**Spinatcremesuppe mit Gemüsestreifen**

**Rinderlende am Stück gebraten mit Ochsenmark  
in Rotweinsauce, gratinierte Kartoffeln, Gemüsebouquet**

**Sauerrahmeis auf Kiwischeiben im Soßenspiegel**

**43.-**

## **Menu 5**

**Terrine von Geflügelleber an Cidregelee**

**Rinderkraftbrühe mit diversen Klößchen**

**Lachsschnitte in Sauerampfer mit Blätterteigfleuron**

**Gebratene Kalbsnuß mit Spätzle**

**und gemischtem Salat**

**Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce**

**49.-**

## **Menu 6**

### **Mousse und Salat**

**von grünem und weißem Spargel**

**mit sautierten Scampis**

**Klare Linsenessenz mit Kräuterklößchen**

**Lachs in Blätterteig an beurre blanc**

**Kalbsrückensteak mit Kalbsnierenscheiben**

**in Kressesoße, Butternudeln und gefüllte Kohlrabi**

**Sorbetvariation im Soßenmosaik**

**55.-**

## **Menu 7**

**Geräucherte Entenbrust an Gemüsesalat mit Apfelmeerrettich**

**Champignonrahmsuppe mit Estragon**

**Zanderröllchen auf Champagnerseifensoße**

**mit buntem Reis**

**Kalbsrückensteak mit Morcheln in Cognacrahm**

**Spätzle und Gemüse**

**Orangenparfait mit Orangensalat und frischer Minze**

**59.-**

## **Menu 8**

**Poulardenterrine mit Sce. Cumberland und Walldorfsalat**

**Tomatenconsomme mit Shrimps**

**Seezungentalantine auf Blattspinat**

**in rosa Butter**

**Roastbeef englisch gebraten mit Bratkartoffeln**

**Gemüse und Sce. Bearnaise**

**Mousse au Chocolat mit Eis**

**52.-**

## **Menu 9**

**Seezungentalantine auf**

**Tomatenbasilikumsoße**

**Morchelrahmsuppe mit Sherry**

**Hummerbonbon auf Hummercreme mit Gemüsejulienne**

**Tournedos vom Rind auf Madeirasöße**

**mit frischen Pifferlingen**

**und Maccairekartoffeln**

**Vanilleeis mit Früchten im Mandelhörnchen**

**59.-**

## **Menu 10**

**Gebratenes Kaninchenfilet an kleinem Salat**

**Klares Süppchen von Schalen und Krustentieren**

**Gänseleberschnitzel mit Blattspinat an Soße von Sherry-Essig**

**Entrecote in Pfefferrahmsoße mit Kräuterspätzle und Gemüse**

**Weißes Mousse mit pochierter Birne**

**und Mandeleis**

**53.-**

## **Menu 11**

**Gänseleberterriner**

**Petersilienrahmsuppe mit pochierter Lachsforelle**

**Seeteufel mit Fenchel in Soße von Rote Beete**

**Lammrücken "provencale" gratinierte Kartoffeln und Bohnen**

**Eispralinen in Orangensoße**

**59.-**

## **Menu 12**

**Klare Marmitte von Krusten und Schalentieren  
mit frischen Kräutern**

**Gebratene Wachtel mit Pilzen in Portweinjus**

**Filet Merlan in Tomatenbasilikumsoße mit gemischtem Reis**

**Kleiner Salat mit gebratenen Kaninchenrücken**

**Kalbslendchen in Sherrysahne mit Gemüse und Sahnekartoffeln**

**Weißes Zimteis mit Backpflaumen an Rieslingcreme**

**78.-**



## **Menu 13**

**Parfait vom Lachs im Kressebett**

**Gurkencremesüppchen mit pochiertem Wachtelei**

**Kalbsbriesmedaillons in weißer Trüffelsoße  
an Gemüsenudeln**

**Trestersorbet mit blauen Trauben**

**Gebratene Entenbrust in Pfirsichsoße  
mit Gemüse und gratinierten Kartoffeln**

**Walnußparfait auf Kirschragout**

**79.-**

## **Menu 14**

**Hummersalat auf Hummervinaigrette**

**Spinatcremesuppe mit Gänseleberwürfeln**

**Filet vom Babysteinbutt  
auf Ratatouille in Champagnersoße**

**Kaninchenfilet gebraten auf  
Soße von Brunnenkresse**

**Lotte in Tomaten-Basilikumsoße**

**Mariniertes Rinderfilet  
mit Caviarragout**

**Taubenbrust und Keule  
an Soße von Porto mit  
Gemüse und Rahmkartoffeln**

**Dessertvariation " Lamm "**

**105.-**

## Weitere Menüvorschläge

- Hausgebeizter Lachs im Noriblatt auf asiatischem Nudelsalat mit Wasabicreme
- Tomatencremesuppe mit Basilikum
- Hühnchenbrustfilet auf Blattspinat mit Rotweinechalottensoße und gratinierten Kartoffeln
- Mangocreme mit Kokosnußeis

○ *pro Person 36,00 €*

- Geräucherte Entenbrust mit Apfel-Rosinenragout und Feldsalat
- Exotische Hühnersuppe mit asiatischen Aromen
- Schweinelendchen auf hausgemachten Gemüsenudeln mit pikanter Senfsoße
- Walnussparfait mit eingelegten Zwetschgen

○ *pro Person 36,00 €*

- Schwäbische Maultaschensuppe
- Langzeitgarte Kalbshaxe auf Schnippelbohnen mit gratinierten Kartoffeln
- Apfeltarte mit Vanilleeis

○ *pro Person 26,00 €*

- Melonencocktail mit Shrimps
- Tomatenconsomee mit Meerrettichklößchen
- Piccata von der Pute auf Risotto
- Panna cotta mit Erdbeersoße

○ *pro Person 30,00 €*

- Rauchlachs mit Ruccola-Meerrettichcreme im Kräuterflädle
- Kartoffelrahmsuppe mit Kracherle
- Perlhuhnbrust auf buntem Gemüse mit gratinierten Kartoffeln
- Dreierlei Mousse mit Moccaeis

○ *pro Person 35,00 €*

- Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Sprossen
- Hausgemachte Ravioli mit Tomatensoße und Blattspinat
- Zanderschnitte auf Rahmsauerkraut mit Kartoffeln
- Brasado vom Rind mit Petersilienwurzeln und Polenta
- Tiramisu

○ *pro Person 48,00 €*

- Salat vom Kaninchen mit gegrillten Kirschtomaten und mariniertem Gemüse
- Consomee und Strudel von der Wachtel mit Selleriejulienne
- Filet von der Dorade auf Fenchelgemüse in Pernodsoße
- Medaillon vom hallischen Schwein in Trollingersoße mit Auberginen-ZucchiniLasagne und hausgemachten Gnocchi
- Beerengrütze mit Vanillesoße und Eis

○ *pro Person 52,00 €*

- Garnelen-ZucchiniSpieß auf Tomatenmarmelade
- Kürbiscremesuppe mit frischem Ingwer
- Gebraten Gänsestopfleber auf glaciertem Spitzkohl mit Balsamicocreme
- Kalbsmedaillon auf Gemüse mit Morchelrahm und hausgemachten Nudeln
- Trio von Sorbets

○ *pro Person 58,00 €*

- 
- 
- Carpaccio vom Thunfisch mit rosa Pfefferbeeren und Salat von grünen Mangos
- Wachtelbrust auf Rahmkohlrabi mit Kalbskopf und Trüffelsoße
- Rinderfilet mit Ochsenmarkkruste und Bordelaiser Soße, Staudensellerie, gratinierte Kartoffeln
- Orangen-Grapefruitsalat mit Blutorangensorbet und Grandmarniersoße

○ *pro Person 52,00 €*

- Bunter Blattsalat mit gegrillten Jakobsmuscheln
- Minestrone
- Wolfsbarschfilet auf provencalischem Gemüse
- Kalbsrückensteak mit Steinchampignons, Selleriestroh und Basilikumcreme, hausgemachte Nudeln
- Eisgugelhupf mit Himbeersoße

---

○ *pro Person 56,00 €*

- Terrine von der Gänsestopfleber im Baumkuchenmantel mit Ragout von Zwergorangen und Quittengelee
- Kokosnussrahmsuppe mit sautierten Jakobsmuscheln
- Gegrillte Garnelen auf asiatischem Gemüse mit süß-saurer Soße
- Carree und Ragout vom Lamm mit Bohnen und gratinierten Kartoffeln
- Lauwarmer Schafskäse mit Honig im Tartelette dazu Ruccolasalat
- Exotische Früchtesuppe mit Limonensorbet

---

○ *pro Person 69,00 €*

- Salat und Cocktail vom Hummer mit Chicoree und Kerbel
- Pochierte Fische im Safransud mit kleinem Gemüse und Knoblauchbrot
- Surprise von Wachtel und Gänseleber auf Zuckerschoten
- Kalbsfilet im Kräutermantel pochiert, Blattspinat, Portweinsauce und Couscous
- Ananascarpaccio mit Vanilleparfait und Amarenakirschen

---

○ *pro Person 69,00 €*

- Hummerterrine in Safrangelee mit gegrillter Garnele und grünem Spargel mit Dijon-Senf vinaigrette
- Süppchen vom Hokaidokürbis mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
- Seeteufelkotelette auf Peperonata mit Harissasauce
- Hirschrückenmedaillon in Orangen-Pfeffersauce mit hausgemachter Preiselbeermarmelade, Apfelrotkraut und Serviettenknödel
- Gratiniertes Limonenparfait mit karamelisierten Filets von der rosa Grapefruit

---

○ *pro Person 59,00 €*

- Rose vom Rauchlachs mit Frischkäseterrine im Lauchmantel und Sauce vom Keta-Caviar
- Krustentiersuppe mit Krustentiercannelloni und frischem Basilikum
- Taubenbrust und Gänsestopfleber auf glacierten Weintrauben mit Sauce von Vino Santos
- Kalbslende auf Rahmwirsing mit Annakartoffeln und Trollingersauce
- Vanille-Minzparfait im Baumkuchenmantel mit Nuss-Nougatsauce und gegrillter Banane

---

○ *pro Person 69,00 €*

- Bouillabaisseterrine ,mit pikant marinierten Gurken und Rouille
- Hausgemachte Ochsenchwanzsuppe mit Käsefours
- Auf der Haut gegrilltes Meerwolffilet mit mediterranem Gemüse und Ruccolasauce
- Perlhuhnbrust auf Rahmkohlrabi mit Oliven-Stampfkartoffeln
- Surprise von dunkler und heller Schokolade mit Minzsorbet

---

○ *pro Person 52,00 €*

## Snacks für Empfänge

Gaspacchomousse mit Garnelensalpicon per Gläschen	2,90 €
Asiatischer Glasnudelsalat mit Hühnchen im Gläschen	2,80 €
Blätterteiggebäck	2,30 €
Gebackene Schafskäseröllchen	2,20 €
Canapees je nach Belag	2,20 € bis 8,20 €
Cocktailbrötchen belegt mit Wurst, Schinken, Käse	2,50 €
Cocktailbrötchen belegt mit Matjes, Lachs, Forelle	3,80 €
Butterbrezeln	2,40 €
Sateespießchen vom Huhn	2,40 €
Schaum von blauen Kartoffeln mit gebratener Blutwurst und feinem Trüffelaroma	3,50 €
Wachtelkeulchen mit exotischen Aromen	2,80 €
Tramezzini mit Füllung nach Absprache	2,50 €
Rauchlachs im Kräuterflädle mit Meerrettich	2,50 €
Kalte Gurkensuppe mit Dill	1,50 €
Dumplings	pro Stück 2,20 €
Dim-Sum	pro Stück 2,20 €
Roastbeefröllchen mit Ruccola und Balsamicocreame	2,50 €
Wasabilachswürfel im Krabbenchip	2,40 €
Sushiröllchen	2,50 €
Sashimi vom Thunfisch im Noriblatt	2,50 €
Lachstatar mit Graved-Lachssoße im Glas	2,80 €
Grissini mit Parmaschinken	2,50 €
Tartelettes mit pochierter Birne, gratiniert mit Gorgonzola	pro Stück 4,00 €
Geräucherte Entenbrust auf Portweifeige mit gartenfrischer Minze	4,20 €
Praline vom Ochenschwanz auf Artischockenragout	4,80 €
Hummerbonbon auf Kohlrabijulienne mit Brunnenkressesoße	7,80 €
Gänseleberpraline auf Portweingelee	6,80 €
Sashimi vom Thunfisch auf Thunfischtatar mit eingelegtem rosa Ingwer und Wasabicreme	7,80 €
Garnele im Kartoffelmantel auf hausgemachtem Mangochutney	7,80 €
Hummeressenz mit Sateespießchen vom Huhn	10,80 €
Dattel mit Frischkäse gefüllt	2,20 €
Babytomaten mit getrüffelter Frischkäsefüllung	4,90 €

## Unsere Mitternachtshighlights für Ihre Veranstaltung

Spiegeleier vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet mit Speck, Schnittlauch, Croutons und Kartoffelsalat wie bei Oma	8,50 €
Hausgemachte Ochsenschwanz- oder Goulaschsuppe	4,90 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	6,80 €
Spaghettibüffet mit 3 verschiedenen Soßen nach Absprache	8,50 €
3 Nürnberger Roastbratwürstl mit Sauerkraut	7,80 €
2 Weißwürste mit Hendlmayersenf und Brezel	6,80 €
Flammkuchen	5,80 €
Thai-Suppentopf - Sie bestimmen was reinkommt	9,80 €
Kartoffelsuppe mit Wurst und Kracherle	5,90 €
Maultaschensuppe	4,90 €
Wiener Kesselgoulasch mit Brot	8,50 €
Hausgemachte Fleischlasagne	7,80 €
Fleischkäse frisch aus dem Backofen mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf	7,80 €
Scharfe Fleischküchle auf Peperonata	8,50 €
Unsere Spezial-Currywurst mit mit ofenfrischem Brot oder Pommes	7,80 €
Pochiertes Landei mit Rahmspinat und Meersalz vor Ihren Augen zubereitet	7,80 €
Tatar nach meinem Spezialrezept von frischem deutschen Rindfleisch auf Vollkornbrot	5,80 €

Alle Preise sind pro Person inkl. Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer