



*Gasthaus Lamm
Illingen*

*unsere
Menuvorschlage
fur Ihre Festtafel*



Sehr geehrte Gäste,

*wir heißen Sie in unserem Haus herzlich Willkommen.
Unsere Menuvorschläge haben wir für Sie mit Sorgfalt zusammengestellt.
Selbstverständlich gehen wir gerne auf ihre Wünsche und Anregungen ein.
Es sind auch Änderungen bei Saucen, Beilagen, etc. möglich.
Für Vegetarier und Allergiker bieten wir gerne eine Alternative zu
den jeweiligen Speisen an. Bitte sprechen Sie uns darauf an.*

** * **

*Wir verwenden ausschließlich frische und qualitativ hochwertige Produkte.
Produkte aus der Region sind genau so selbstverständlich wie die Herstellung
sämtlicher Saucen, Dressings, Beilagen, etc. in Handarbeit*

** * **

Kaffee und Kuchen

*Gerne können Sie Ihre Festlichkeit mit einer Kaffeetafel beginnen
oder Sie runden Ihre Feier bei einem gemütlichen Kaffeepausch ab.
Pro Person berechnen wir ein **Kaffee-Gedeck von 8,00 €** (Kinder 3,50 €)
Dieser Preis enthält frisch gebrühten Kaffee von unserer Haus-Rösterei
Pforzheimer Kaffeerösterei Schwarzmeier, eine Tee-Auswahl,
Kakao und koffeinfreier Kaffee.*

*Die Raummiete von **15.00 - 17.30 Uhr beträgt 75,00 €**
Ihre selbstgebackenen Kuchen können Sie natürlich gerne mitbringen.
Als Alternative bestellen wir auch gerne eine Kuchenauswahl
bei unseren Konditoren im Ort.*

** * **

Dekoration

*Unsere Räumlichkeiten sind schlicht und zurückhaltend
in gelb und braunen Tönen dekoriert.
Zu Weihnachten dominiert edles Kupfer zu sanften Erdfarben.
Unsere Tischdecken haben einen harmonischen Gelbton, passend zu unseren
Räumlichkeiten, aber selbstverständlich haben wir auch alles „Ganz in Weiß“
Gerne können Sie Ihren Tischschmuck selbst mitbringen.
Unsere Blumenhändler im Ort (Blumenhaus Lauterwasser / Blumen Schüssler)
kennen unsere Räumlichkeiten und beraten Sie gerne.*



Menukarten

*um Ihren Gästen schon den Mund wässrig zu machen,
drucken wir Ihr Menu, als unseren Service, auf unsere Menukarten*

** * **

Raummiete und Nachtzuschläge

*Die Zuweisung der Räumlichkeit (vorderer Gastraum oder Nebenzimmer)
unterliegt unserer Aufteilung.*

*Gerne werden wir Ihren Wunsch berücksichtigen, gegebenenfalls können
Raumkosten (zum Beispiel für alleinige Nutzung des Nebenzimmers) anfallen.
Wir bitten Sie jedoch zu beachten, dass die Räumlichkeiten bei Bestellung eines
reines Mittagsmenus bis 15.00 Uhr für Sie reserviert sind.*

*Sollten Sie noch Kaffee und Kuchen bei uns wünschen,
halten wir die Räume bis 17.30 Uhr für Sie frei.*

*Anschließend wird jeweils eine Raummiete von 50,00 € je angefangene halbe
Stunde fällig. Bei Feierlichkeiten am Abend erlauben wir uns ab 00.00 Uhr
eine Raummiete von 60,00 € je angefangene halbe Stunde,
sowie einen Nachtzuschlag von 30,00 € / Stunde je anwesenden Mitarbeiter
zu berechnen.*

** * **

Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer und Bedienungsgeld.

Unsere Preise sind unverbindlich und verlieren

bei der Erscheinung einer neuen Preisliste ihre Gültigkeit.

*Die bereits zusammengestellten Menus haben einen Festpreis,
sollten diese abgewandelt werden greifen die regulären Preise.*

** * **

***Wir bitten Sie,
uns 3 Tage vorher die genaue Teilnehmerzahl mitzuteilen.
Die bestellten Gerichte müssen abgenommen und bezahlt werden.
Wir bitten um Ihr Verständnis.***



Suppen

unsere kräftige Rinderbrühe

<i>mit Grießklößchen</i>	<i>5,80 €</i>
<i>mit Flädle</i>	<i>5,80 €</i>
<i>mit hausgemachten Maultaschen</i>	<i>6,20 €</i>
<i>mit Markklößchen</i>	<i>6,20 €</i>

Schwäbische Sonntagssuppe

<i>mit Flädle, Maultäschle, Grieß- und Markklößchen</i>	<i>7,40 €</i>
---	---------------

klare Ochsenchwanzsuppe

<i>mit Sherry und Käsestange</i>	<i>8,50 €</i>
----------------------------------	---------------

Tomatencremesuppe

<i>mit gebratenen Garnelen</i>	<i>7,80 €</i>
--------------------------------	---------------

Spargelcremesuppe

<i>mit Spargelstückchen</i>	<i>Saisonpreis (ca. Mitte April - Mitte Juni)</i>
-----------------------------	---

Pfifferlingcremesuppe

<i>mit fischen Pfifferlingen</i>	<i>Saisonpreis (ca. Juli - September)</i>
----------------------------------	---

Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Kernöl von der Illinger Ölmühle

<i>7,60 € (September - Dezember)</i>
--

- gerne können wir Ihnen auch eine vegetarische Alternative anbieten -



Salate und Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Salaten der Saison 5,80 €

*bunte Blattsalate mit Balsamicodressing
wahlweise mit*

- Speck und Brotcroutons 5,80 €

*- mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne
und Brotcroûtons* 6,20 €

*- lauwarm gebratenem Lachsfilet
und Baguette* Preis auf Anfrage

*- lauwarm gepökeltem Schweinebäckle
dazu Baguette* 9,80 €

*- hausgemachter Räucherlachs-Flädle-Roulade
dazu Baguette* 11,80 €

*Hausgebeizter Craved-Lachs
mit Honig-Dilldip
an kleinem Salatbouquet
dazu Baguette* Preis auf Anfrage

*geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich
an kleinem Salatbouquet
dazu Baguette* Preis auf Anfrage



Hauptgerichte

<i>Gefüllte Kalbsbrust an Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Semmelknödel</i>	<i>21,80 €</i>
<i>Zarter Kalbsrahmbraten an Champignonrahmsauce mit handgeschabten Spätzle und Semmelknödel</i>	<i>23,80 €</i>
<i>zartes Kalbsrückensteak an Rotwein-Schalottensauce mit handgeschabten Spätzle, und hausgemachten Kartoffelkrapfen</i>	<i>27,80 €</i>
<i>gebratenes Hähnchenbrüstchen und Schweinefiletmedaillons im Speckmantel an Braten- und Kräuterrahmsauce mit handgeschabte Spätzle und Kroketten</i>	<i>22,80 €</i>
<i>Schweinefiletmedaillons und Putenbruststeak in Mandelpanande an Braten- und Kräuterrahmsauce mit handgeschabte Spätzle und Kartoffelgratin</i>	<i>22,80 €</i>
<i>Rinderschmorbraten und Schweinefilet mit handgeschabten Spätzle und Kroketten und Champignonrahmsauce</i>	<i>24,80 €</i>
<i>Schweine- und Rinderschmorbraten an Schmor- und Champignonrahmsauce mit handgeschabten Spätzle und Kroketten</i>	<i>23,80 €</i>
<i>frisches Gemüse vom Markt</i>	<i>pro Person 2,80 €</i>
<i>hausgemachtes Apfel-Rotkraut</i>	<i>pro Person 2,50 €</i>



Hauptgerichte

LeckerBissen

*kleiner Zwiebelrostbraten (160g Rohgewicht)
und Schweinefilet unter der Kräuterkruste
mit handgeschabten Spätzle und
hausgemachten Kartoffelkroketten* 27,80 €

*Entenbrustfilet - zart rosa gebraten -
an Cassissauce, mit Kartoffelgratin
und hausgemachten Kartoffelkrapfen* 32,80 €

Filetteller „Duett“

*Rinder- und Schweinefilet
mit Grilltomate und Bohnen im Speckmantel
an Braten- und Steinpilz-Pfefferrahmsauce
mit handgeschabten Spätzle und Kartoffelgratin* 34,80 €

Filetteller „Spezial“

*rosa gebratener Lammrücken und
zartes Rinderfilet an Ratatouille und Thymiansauce
mit hausgemachten Risottobällchen,
Kartoffelgratin und marktfrischem Gemüse* Preis auf Anfrage

Filetteller „Gourmet“

*Rinder-, Schweine- und Kalbsfilet
dazu handgeschabte Spätzle, Kartoffelgratin* 36,80 €

Filetteller „Feinschmecker“

*Rinder-, Schweine- und Entenbrustfilet
mit Cognacrahmsauce an Ratatouille,
dazu handgeschabte Spätzle, Kroketten* 35,80 €

frisches Gemüse vom Markt pro Person 2,80 €
hausgemachtes Apfel-Rotkraut pro Person 2,50 €



Hauptgerichte

*Lamm - oder Wild-Spezialitäten vom Reh, Hirsch oder Wildschwein
bieten wir Ihnen gerne auf Nachfrage*

Schweinefilet & Rinderfilet ()* 29,80 €
(je 100g Rohgewicht pro Fleischsorte)

Schweinefilet & kleine Rostbraten ()* 26,80 €
(je 100g Rohgewicht pro Fleischsorte)

Schweinefilet & Putensteak ()* 22,80 €
(je 100g Rohgewicht pro Fleischsorte)

kleine Rostbraten und panierte Schweineschnitzel ()* 24,80 €
(je 100g Rohgewicht pro Fleischsorte)

Schweinefilet und panierte Putenschnitzel ()* 22,80 €
(je 100g Rohgewicht pro Fleischsorte)

frisches Gemüse vom Markt pro Person 2,80 €
hausgemachtes Apfel-Rotkraut pro Person 2,50 €

() wahlweise 2 Beilagen:*

- handgeschabte Spätzle*
- Kartoffelgratin*
- hausgemachte Kartoffelkrapfen*
- Pommes Frites*
- Krokette*
- Kartoffelrösti*

() wahlweise 2 Saucen:*

- Bratensauce*
- Champignonrahmsauce*
- Rotwein-Schalottensauce*
- Cognac-Rahmsauce*
- Steinpilz-Pfefferrahmsauce*
- Pfifferlingrahmsauce (nach Saison)*



Desserts

Fruchtsalat

*nur von frischen Früchten der Saison,
mit Vanilleeis und Sahne*

6,50 € - 7,80 €

Bayrische Vanillecreme mit Beerenragout

6,80 €

Feinherbes Mousse au Chocolat mit Mango-Melonensalat

9,80 €

Buttermilch-Limonencreme mit buntem Fruchtsalat und erfrischendem Mangosorbet

8,80 €

Mousse von weißer Schokolade und Crème brûlée mit frischem Fruchtsalat und Schokoladeneis

11,50 €

Hausgemachtes Walnussparfait mit Beerenragout und Sahne

8,80 €

Hausgemachter geeister Gugelhupf an warmer Schokoladen-Rumsauce mit frischen Früchten garniert (gerne auch ohne Rum)

8,80 €

Hausgemachtes Joghurtmousse mit buntem Fruchtsalat und Fruchtspiegel mit Mango-Melonensalat und Fruchtspiegel

8,80 €

9,80 €

kleiner warmer Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Schokoladeneis

7,80 €

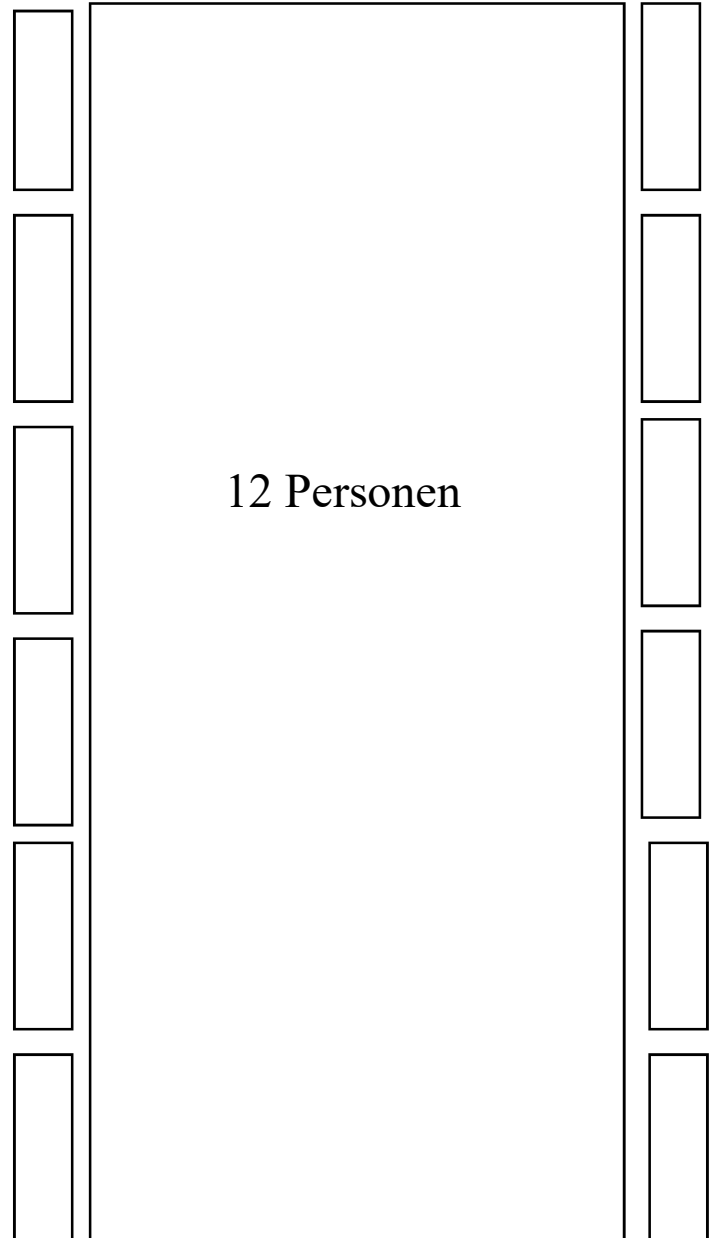
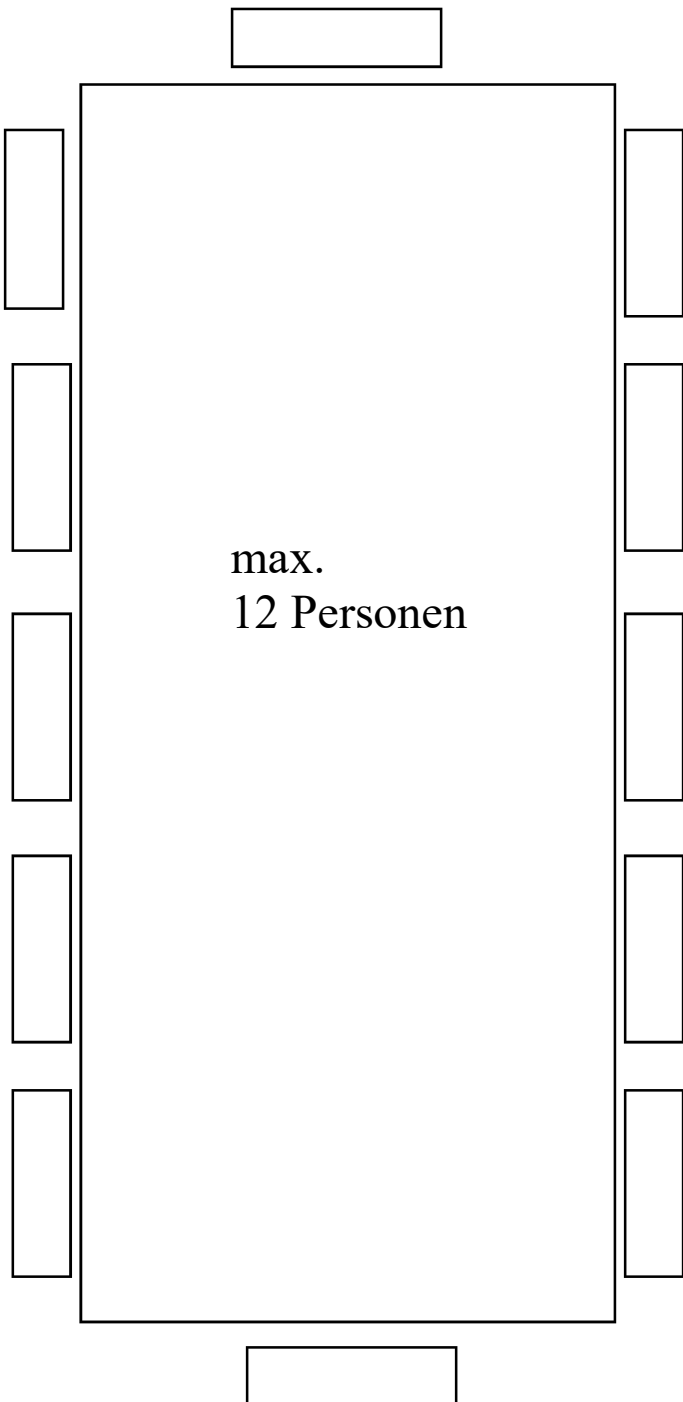
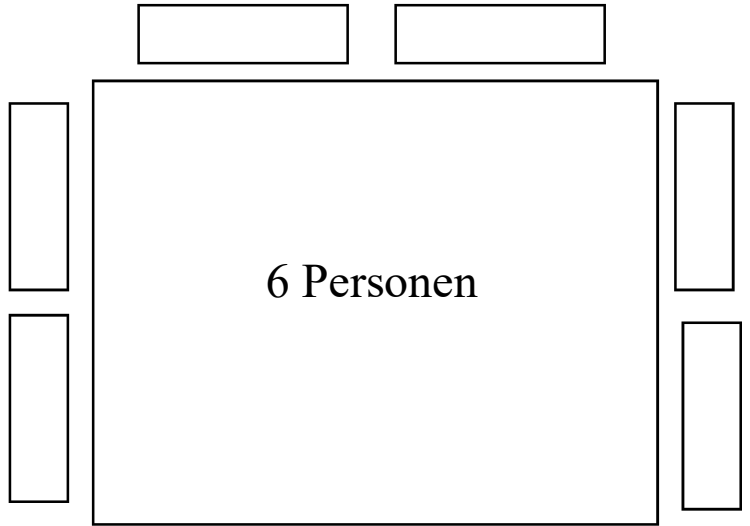
Dessertteller

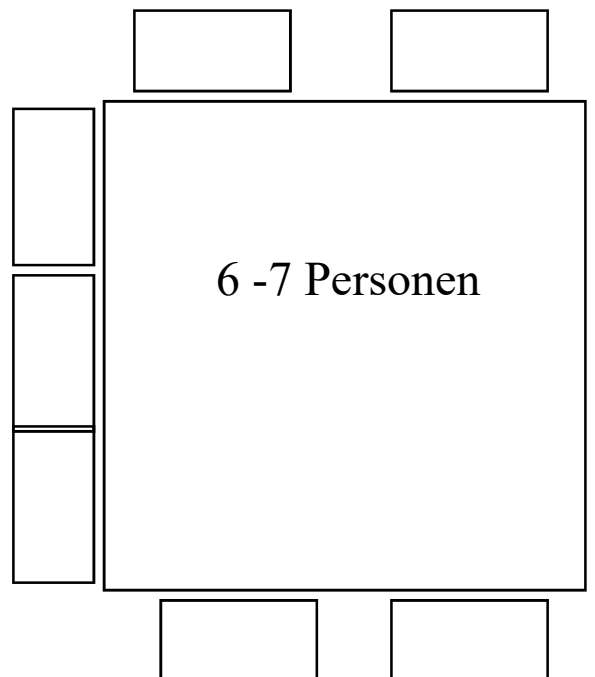
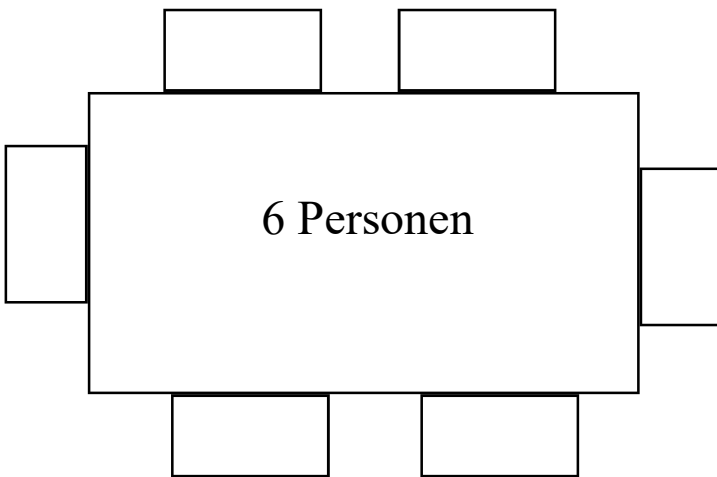
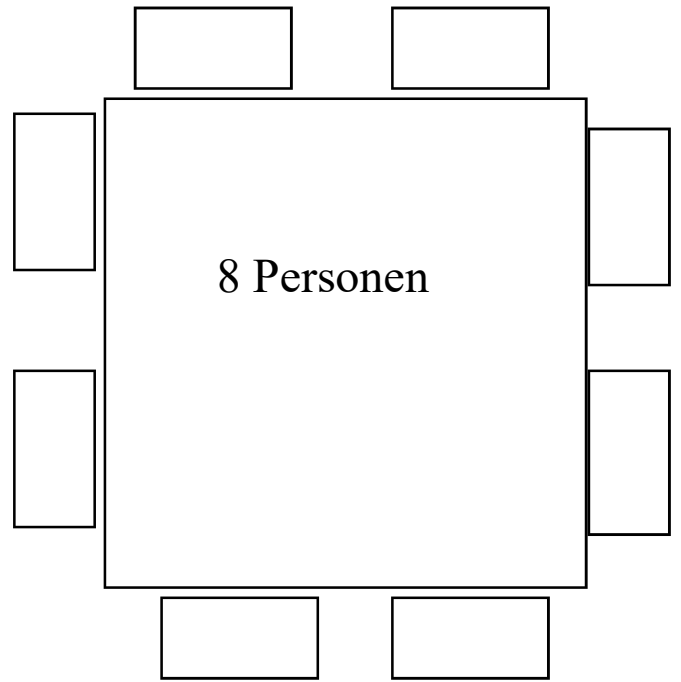
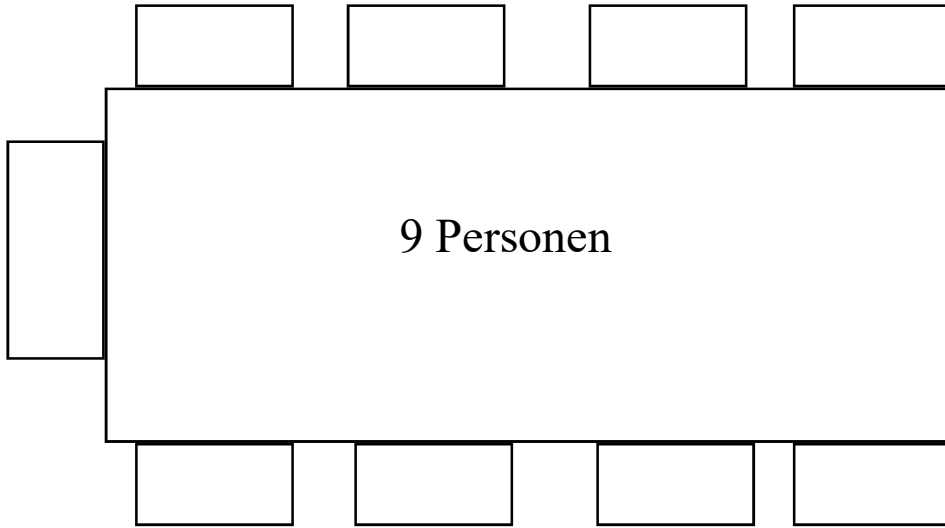
*hausgemachtes Mousse au Chocolat
und eine Kugel Vanilleeis,
mit buntem Fruchtsalat
und Fruchtspiegel*

9,80 €

Nebenzimmer

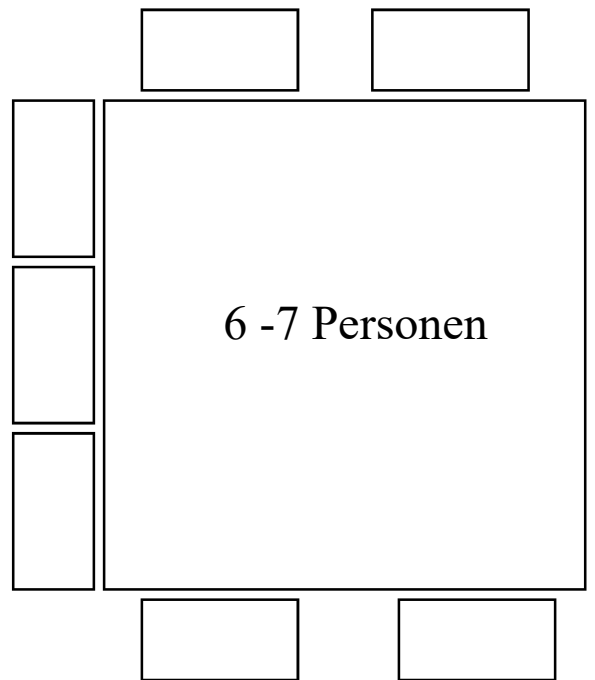
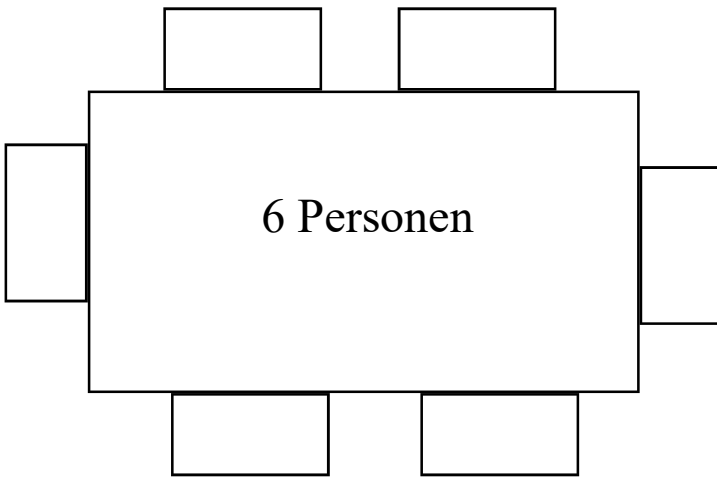
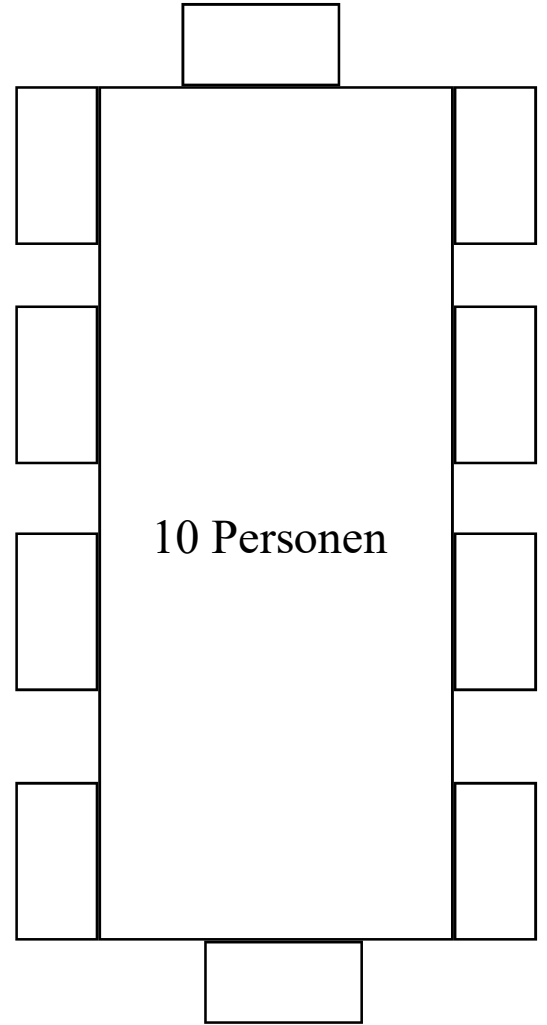
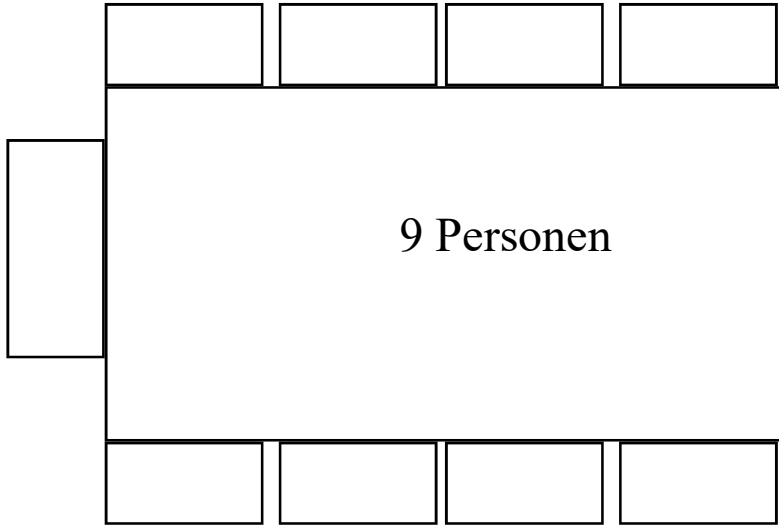
max. 30 Personen





Wirtschaft

max. 33 Personen



Wirtschaft

max. 32 Personen