



*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 (sowie die Raummiete ab 30 Erwachsenen).
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)
bei geringer Personenanzahl zu Raumkosten bis in Höhe von 500 € auftreten.
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 23.00 Uhr ei-
ne Raummiete von 60,00 € je angefangene halbe Stunde,
sowie einen Nachtzuschlag von 30,00 € 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>4,60 €</i>
<i>mit Flädle</i>	<i>4,40 €</i>
<i>mit hausgemachten Maultaschen</i>	<i>4,80 €</i>
<i>mit Markklößchen</i>	<i>4,60 €</i>

Schwäbische Sonntagssuppe

<i>mit Flädle, Maultäschle, Grieß- und Markklößchen</i>	<i>5,40 €</i>
---	---------------

klare Ochsenchwanzsuppe

<i>mit Sherry und Käsestange</i>	<i>6,80 €</i>
----------------------------------	---------------

Tomatencremesuppe

<i>mit gebratenen Garnelen</i>	<i>6,80 €</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>5,20 € (September - Dezember)</i>
--

- gerne können wir Ihnen auch eine vegetarische Alternative anbieten -



Salate und Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Salaten der Saison 4,50 €

*bunte Blattsalate mit Balsamicodressing
wahlweise mit*

- Speck und Brotcroutons 4,50 €

*- mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne
und Brotcroûtons* 4,80 €

*- lauwarm gebratenem Lachsfilet
und Baguette* 11,80 €

*- lauwarm gepökeltem Schweinebäckle
dazu Baguette* 7,50 €

*- hausgemachter Räucherlachs-Flädle-Roulade
dazu Baguette* 9,50 €

*Hausgebeizter Craved-Lachs
mit Honig-Dilldip
an kleinem Salatbouquet
dazu Baguette* 12,50 €

*geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich
an kleinem Salatbouquet
dazu Baguette* 11,50 €



Hauptgerichte

<i>Gefüllte Kalbsbrust an Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Semmelknödel dazu marktfrisches Gemüse</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Zarter Kalbsrahmbraten an Champignonrahmsauce mit handgeschabten Spätzle und Semmelknödel dazu marktfrisches Gemüse</i>	<i>21,80 €</i>
<i>zartes Kalbsrückensteak an Rotwein-Schalottensauce mit handgeschabten Spätzle, und hausgemachten Kartoffelkrapfen dazu marktfrisches Gemüse</i>	<i>27,80 €</i>
<i>gebratenes Hähnchenbrüstchen und Schweinefiletmedaillons im Speckmantel an Braten- und Kräuterrahmsauce mit handgeschabte Spätzle und Krokette dazu marktfrisches Gemüse</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Rinderschmorbraten und Schweinefilet mit handgeschabten Spätzle und Krokette dazu marktfrisches Gemüse und Champignonrahmsauce</i>	<i>21,80 €</i>



Hauptgerichte

*Entenbrustfilet - zart rosa gebraten -
an Cassissauce, mit Kartoffelgratin
und hausgemachten Kartoffelkrapfen,
dazu marktfrisches Gemüse* 22,80 €

*Filetteller „Duo“
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
und marktfrisches Gemüse* 28,80 €

*Filetteller „Feinschmecker“
Rinder-, Schweine- und Entenbrustfilet
mit Cognacrahmsauce an Ratatouillegemüse,
dazu handgeschabte Spätzle, Kroketten
und marktfrisches Gemüse* 26,80 €



Hauptgerichte

Schweinefilet & Rinderfilet ()* 24,80 €
mit frischem Gemüse vom Markt

Schweinefilet & Putensteak ()* 19,80 €
mit frischem Gemüse vom Markt

Schweinefilet & kleine Rostbraten ()* 22,80 €
mit frischem Gemüse vom Markt

() wahlweise 2 Beilagen:*

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

() wahlweise 2 Saucen:*

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



Desserts

Fruchtsalat

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

5,50 € - 6,80 €

Bayrische Vanillecreme mit Beerenragout

5,80 €

Feinherbes Mousse au Chocolat mit Mango-Melonensalat

8,20 €

Buttermilch-Limonencreme mit buntem Fruchtsalat und erfrischendem Mangosorbet

7,20 €

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

9,50 €

Hausgemachtes Walnussparfait mit Beerenragout und Sahne

7,20 €

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

7,80 €

Hausgemachtes Joghurtmousse mit Mango-Melonensalat und Fruchtspiegel (dazu erfrischendes Cassisorbet

7,80 €

8,80 €)

Dessertteller

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

8,50 €



„Festmenu“

*kräftige Rinderbrühe
mit Gemüsestreifen und Grießklöße*

** * **

*bunter Salatteller
mit Salaten der Saison*

** * **

*Schweinefilet und
Putenbruststeak im Knuspermantel,
an Braten- und Champignonrahmsauce
mit handgeschabten Spätzle
und Kartoffelgratin
dazu marktfrisches Gemüse*

** * **

*hausgemachtes Joghurtmousse
mit frischem Fruchtsalat und Fruchtsauce*

Preis pro Person: 31,00 Euro



„leicht und lecker“

*bunte Blattsalate
in Balsamicodressing
mit Kirschtomaten,
Sonnenblumenkerne und Croûtons*

** * **

*gebratenes Hähnchenbrüstchen
und Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
an Braten- und Kräuterrahmsauce
mit handgeschabten Spätzle
und Krokette
dazu marktfrisches Gemüse*

** * **

*Bayrische Vanillecreme
mit Beerenragout*

Preis pro Person: 29,40 Euro



„immer wieder gut“

*Rinderbrühe
mit Markklößchen*

** * **

*bunter Salatteller
mit Salaten der Saison*

** * **

*Schweine- und Rinderschmorbraten
an Schmor- und Champignonrahmsauce
mit handgeschabten Spätzle
und Kroketten
dazu marktfrisches Gemüse*

** * **

*Vanilleeis mit Sahne
und heißen Himbeeren
oder
warmer Schokoladensauce*

*Preis pro Person:
31,00 Euro*



„Schwäbische Klassiker - Menu“

*Rinderbrühe
mit Flädle und Maultaschen*

** * **

*bunter Salatteller
mit Salaten der Saison*

** * **

*Zwiebelrostbraten und Schweinefilet
an Braten- und Champignonrahmsauce
mit handgeschabten Spätzle
und Kartoffelgratin
dazu marktfrisches Gemüse*

** * **

*kleiner warmer Ofenschlupfer
mit Vanillesauce
und Schokoladeneis*

Preis pro Person: 33,80 Euro



„Gourmet-Menu“

*Bunte Blattsalate
mit Balsamicodressing
dazu lauwarmes Zanderfilet & Baguette*

** * **

*Kalbsrückensteak
an Rotwein-Schalottensauce
mit handgeschabten Spätzle
und hausgemachten Kartoffelkräpfen
dazu marktfrisches Gemüse*

** * **

*hausgemachtes Mousse au chocolat
mit Mango-Melonensalat*

Preis pro Person: 41,80 Euro



„Schlemmer-Menu“

*klare Rinderbrühe
mit Kräuterklößchen*

** * **

*Blattsalate in Balsamicodressing
mit gebratenem Zanderfilet*

** * **

*Rinder- und Schweinefilet
mit Grilltomate und Bohnen im Speckmantel
an Braten- und Steinpilz-Pfefferrahmsauce
mit handgeschabten Spätzle
und Kartoffelgratin
dazu marktfrisches Gemüse*

** * **

*hausgemachtes Mousse au Chocolat
mit frischem Fruchtsalat, Vanilleeis und Fruchtsauce*

Preis pro Person: 45,00 Euro



„Frühlings-Menu“

(April - Juni je nach Spargel- und Erdbeersaison)

unsere Aperitif-Empfehlung

Hugo

Sekt / Holunder / Minze / Mineralwasser

Sonnenkitzler

alkoholfreier Fruchtcocktail mit Ginger Ale

Menu

*klare Rinderbrühe
mit Kräuterklößchen*

* * *

*bunte Blattsalate in Balsamicodressing
mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen
und Croûtons*

* * *

*Kalbsrückensteak
mit Bruchsaler Stangenspargel
an Sauce Hollandaise und Bratensauce
dazu Kräuterflädle und
hausgemachte Kartoffelkrappen*

* * *

*frische Erdbeeren
mit Vanilleeis und Sahne*

Preis pro Person: _____ €
(Menu ohne Suppe _____ €)



„Sommer-Menu“

(April - Juni je nach Spargel- und Erdbeersaison)

unsere Aperitif-Empfehlung

Hugo

Sekt / Holunder / Minze / Mineralwasser

Sonnenkitzler

alkoholfreier Fruchtcocktail mit Ginger Ale

Menu

*klare Tomatensuppe
mit Kräuterklößchen*

* * *

*bunte Blattsalate in Balsamicodressing
mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen
und Croûtons*

* * *

*Kalbsrückensteak
mit frischen Pfifferlingen
dazu handgeschabte Spätzle,
hausgemachte Kartoffelkrapfen
und buntes Gemüse
Braten- und Kräuterrahmsauce*

* * *

*hausgemachte Buttermilch-Limettencreme
mit buntem Fruchtsalat und erfrischendem Mangosorbet*

Preis pro Person: _____ €
(Menu ohne Suppe _____ €)



„Advents-Menu“

unsere Aperitif-Empfehlung

Bratapfel

Sekt mit hausgemachtem Bratapfelsirup

Menu

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Sonnenblumenkernen

* * *

knusprige Entenkeule

- 7 Stunden sous-vide gegart -

oder

Hirschragout mit frischen Champignons

dazu servieren wir

*duftendes Apfel-Rotkraut, hausgemachte Kartoffelkräpfen
und handgedrehte Semmelknödel*

* * *

*Pflaumen-Zimteis vom Bio-Bäcker Schaefer/Illingen
mit Schokoladen-Mandel-Brownie*

Preis pro Person:



„Nikolaus-Menu“

unsere Aperitif-Empfehlung

Bratapfel

Sekt mit hausgemachtem Bratapfelsirup

Menu

Feldsalat

*in Balsamicodressing
mit Speck und Croûtons*

* * *

*rosa gebratene Entenbrust
an Cassis-Sauce*

oder

*Rumpsteak vom Rinderrücken
mit Kürbis-Chutney*

*dazu servieren wir
gebratenes Wurzelgemüse, Schupfnudeln
und hausgemachte Kartoffelkrapfen*

* * *

*hausgemachte Lebkuchen-Panna cotta
Pflaumen-Zimteis vom Bio-Bäcker Schaefer/Illingen
auf Spekulatiusstreusel*

Preis pro Person:



„Weihnachts-Menu“

unsere Aperitif-Empfehlung

Bratapfel

Sekt mit hausgemachtem Bratapfelsirup

Menu

*klare Rinderbrühe
mit Markklößchen*

* * *

bunter Salatteller

* * *

*Zwiebelrostbraten
und Schweinefilet mit Kräuterkruste
an Braten- und Rahmsauce
dazu buntes Mischgemüse, handgeschabte Spätzle
und Bratkartoffeln*

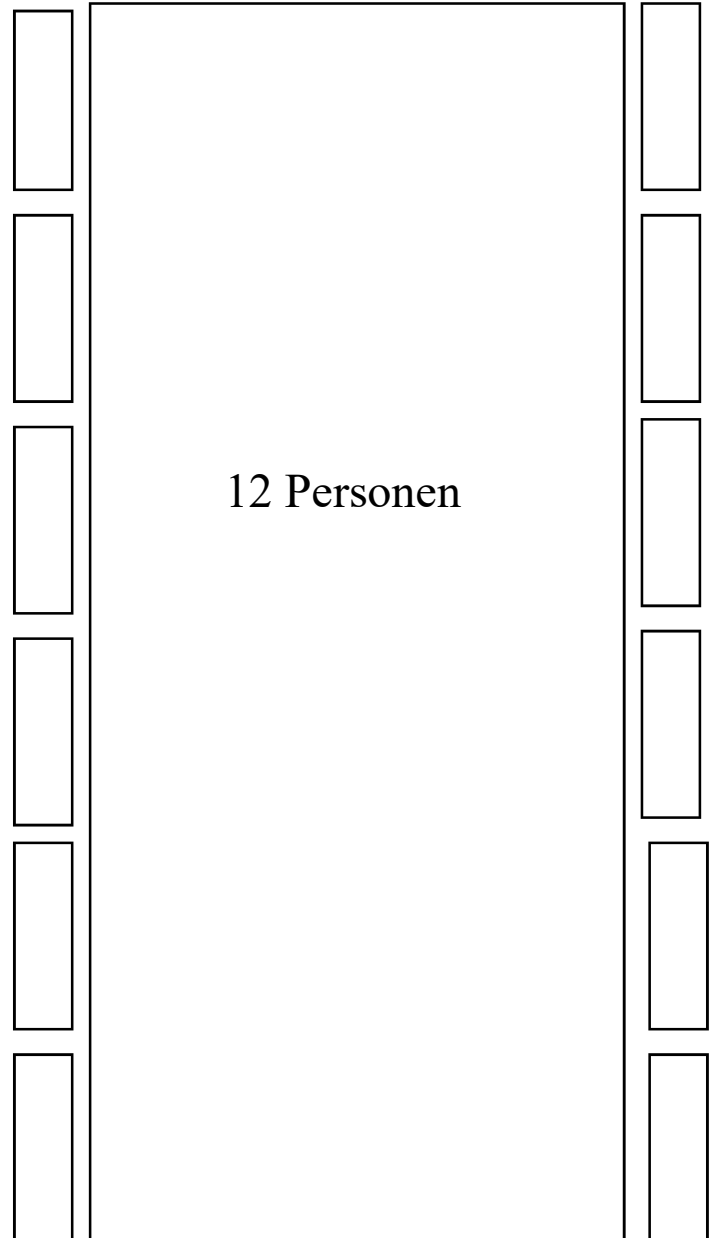
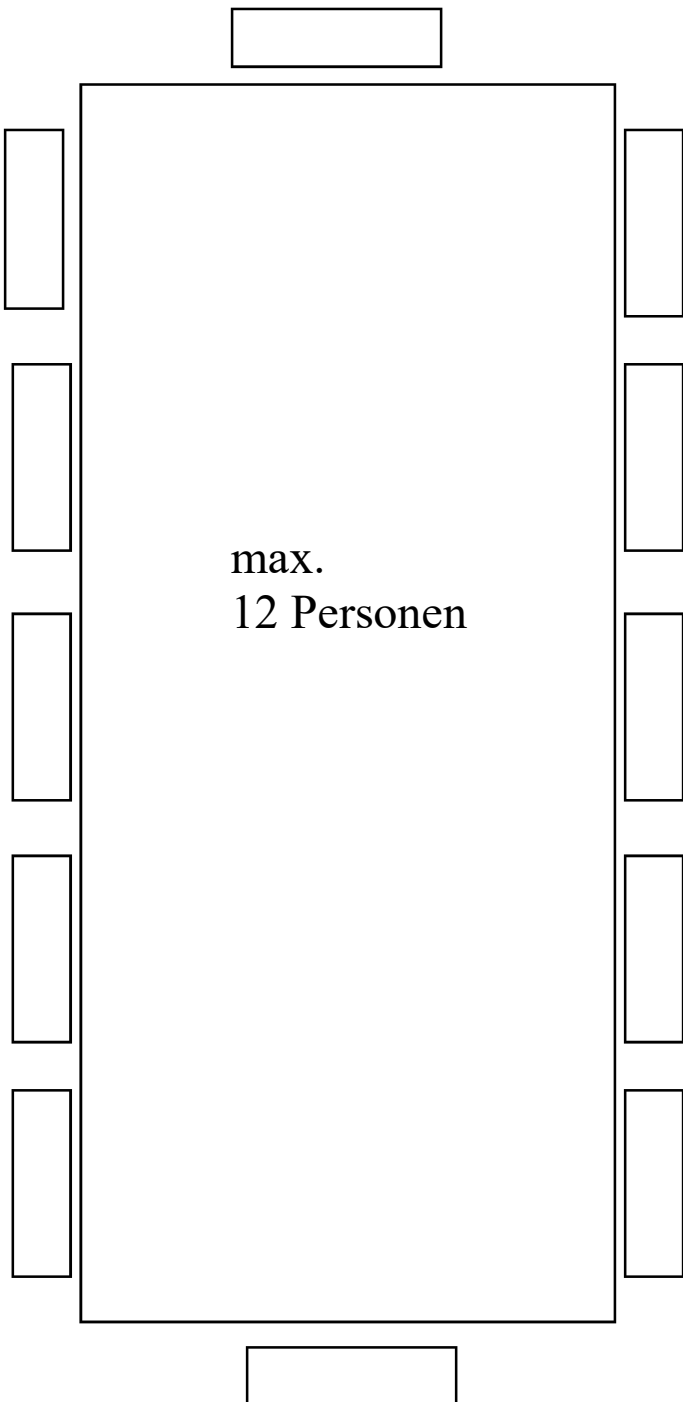
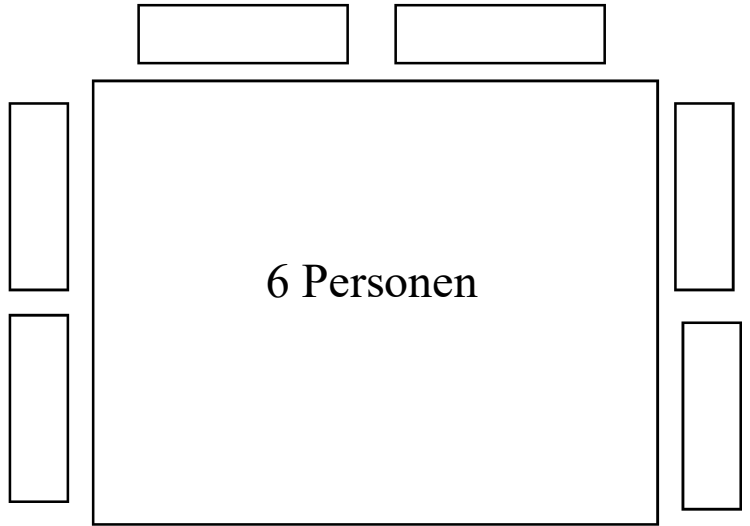
* * *

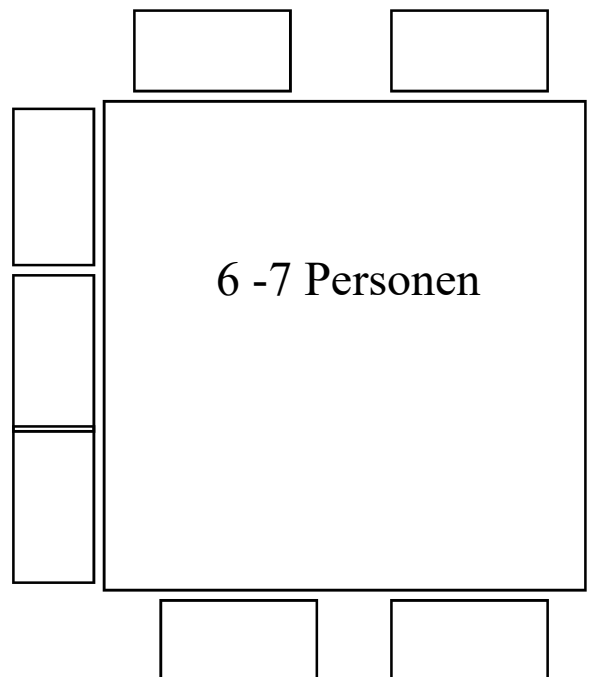
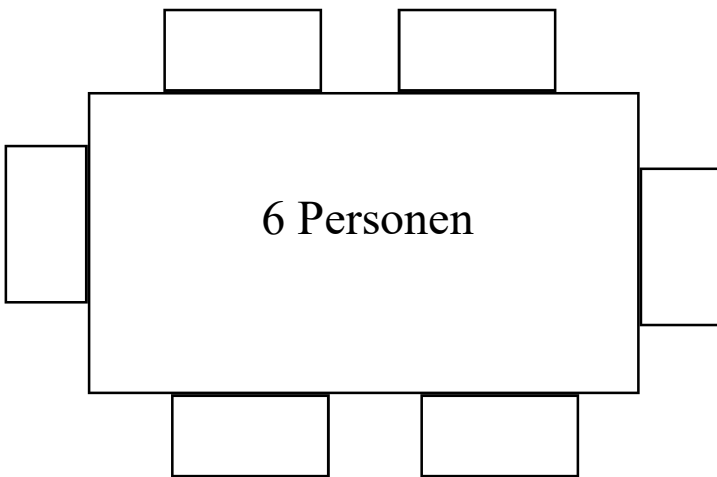
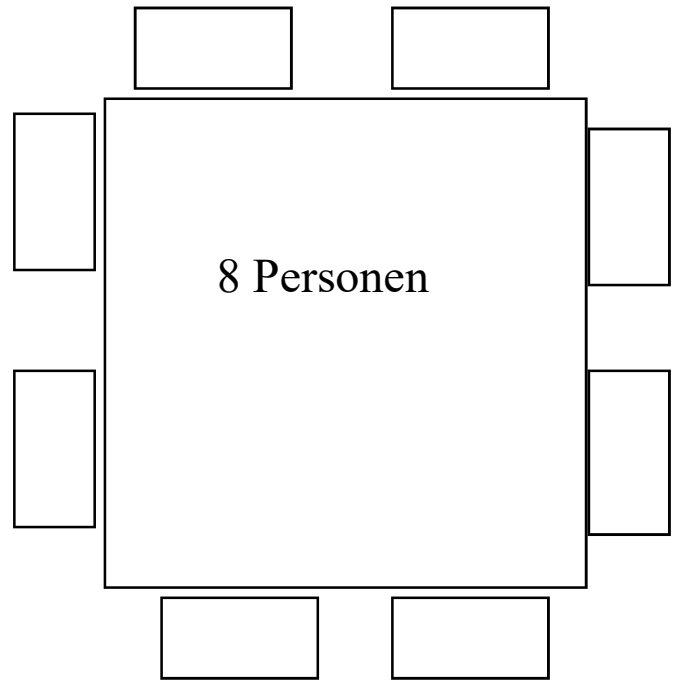
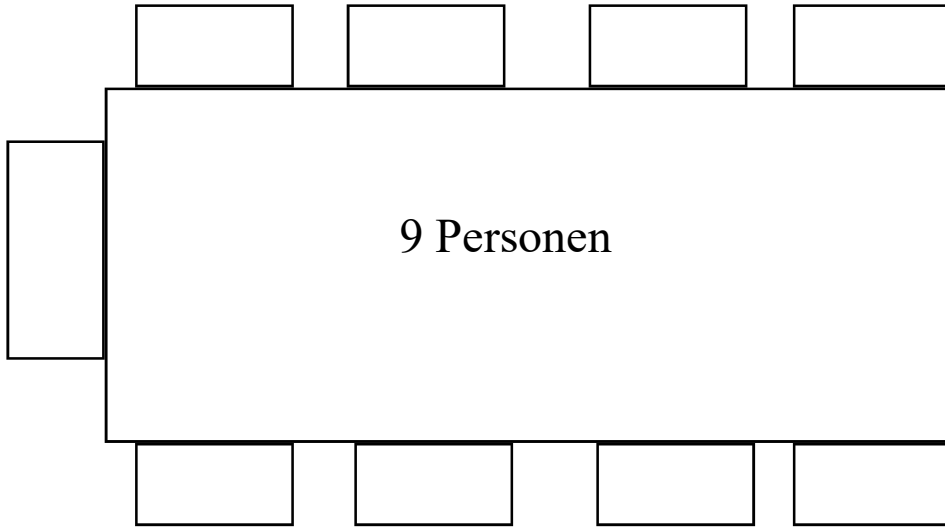
*große Kugel Walnusseis
mit Glühweinkirschen und Eierlikör*

Preis pro Person:

Nebenzimmer

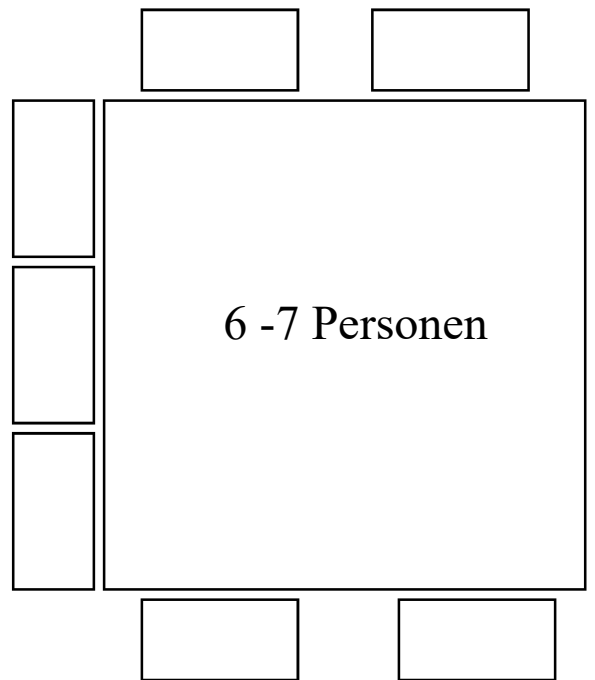
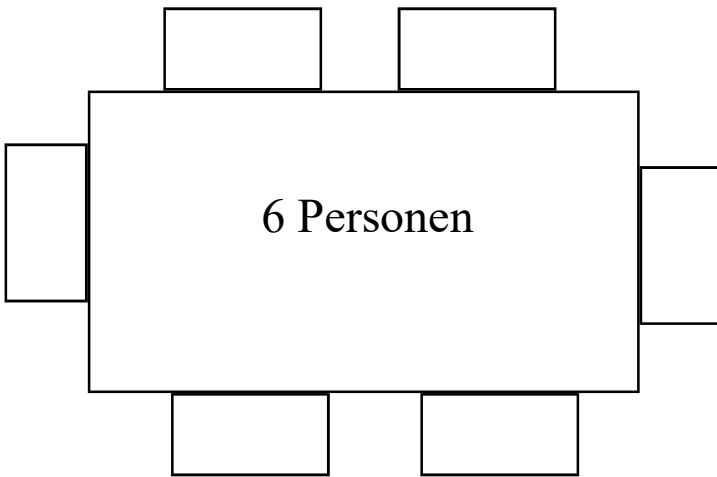
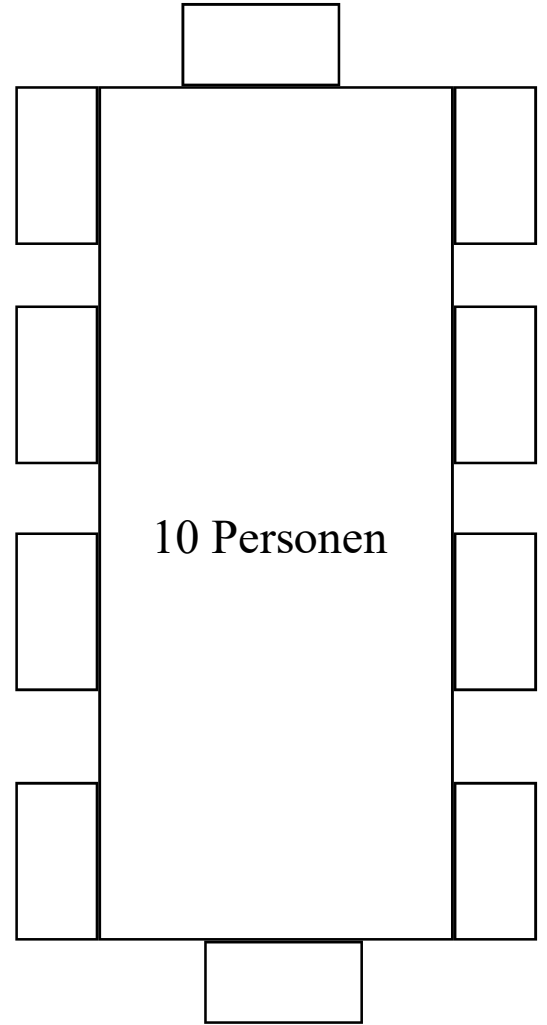
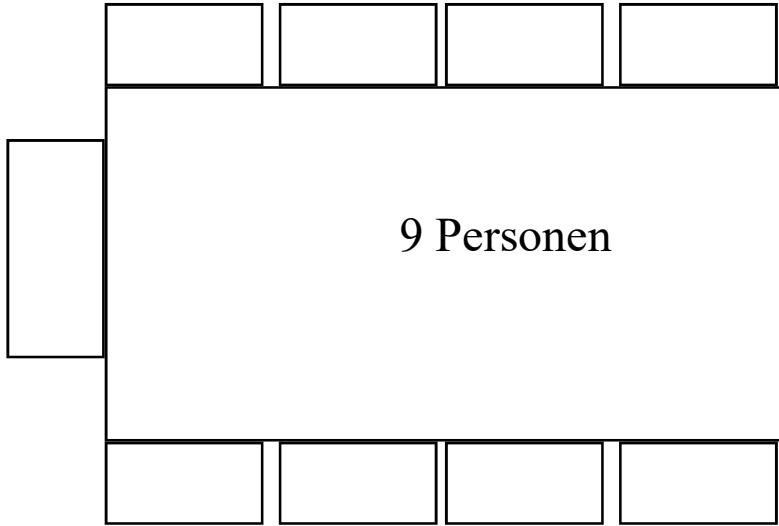
max. 30 Personen





Wirtschaft

max. 33 Personen



Wirtschaft

max. 32 Personen