



Meine Küchenphilosophie im Gasthof & Weinphilosophie im Weingut Lamm

Seit fünf Generationen bewahren wir die traditionellen Werte der fränkischen Gastfreundschaft. Dazu gehören schon immer saisonale Speisen und fränkische Schoppen. Das Wissen um alte Rezepte und die Leidenschaft, diese umzusetzen, auch wenn das mehr Zeit in Anspruch nimmt. ☺. Gleichzeitig möchte ich eine modernere und leichtere Küche bieten.

Ganz regional bleiben wir bei unseren Weinen:

In unseren Weinbergen gewachsen, reifen die Trauben hier im Lamm im Weinkeller um als perfekte Begleiter zum Essen abgefüllt zu werden. Deshalb empfehlen wir auch, was gut zusammenpasst: Martinas Speisen und Weine.

Martina's Lieblings-Happen

*Zur Vorspeise,
als Snack am
Nachmittag
oder einfach
so:*

RINDERTATAR mit Wasabi-Mayonnaise

BIERSALAT mit Paprika und Frühlingszwiebeln

GERÄUCHERTES FORELLEN- UND LACHSFILET mit frischem Meerrettich

GROBE LEBERWURST mit Cornichons

MAINTALER mit Zwetschgen-Chutney
(fränkischer Kuhmilchkäse aus Willanzheim)

ÜBERBACKENES CAMEMBERTBROT mit Preiselbeeren

PAPRIKA-WALNUß-DIP

SERRANOSCHINKEN mit Parmesan und Birnenspalten

"ALLES EINMAL IN DIE MITTE, BITTE!"

32,50 €

Angaben über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserem separaten Allergene-Ordner.

Das gibt's im Juni

Suppen

LEBERKNÖDELSUPPE mit Schwimmerli **6,50 €**

Vorspeise/Kleine Gerichte

SCHNABULIERTELLER MIT SERRANO, GEMÜSESTICKS **14,50 €**

verschiedenen Aufstrichen und Brotchips

SOMMERLICHE SALATE **16,50 €**

mit Hähnchenbrustfilet

GERÄUCHERTER LACHS MIT KRÄUTERSCHMAND **16,50 €**

Kartoffelröst und Frühlingssalaten

RINDFLEICH SAUER **16,50 €**

in Essig-Öl Vinaigrette mit Zwiebeln und Bratkartoffeln

Hauptgerichte

RAVIOLI MIT SPINAT UND RICOTTA

Cocktailtomaten, Pesto und Parmesan



14,50 €

SCHWEINEFILET MIT GEBRATENEN EGELINGEN

Spätzle und Salat

18,50 €

SAIBLINGFILET GEBRATEN

mit Sommergemüse und Tagliatelle

22,50 €

Angaben über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserem separaten Allergene-Ordner.

Strobel's Klassiker

Insider-Tipp:
Auf Nummer
sicher gehen
und Schaufele
vorbestellen!!

KNUSPRIGES SCHAUFELE

mit Kartoffelkloß und Salat

dazu passt: 2020 Silvaner, trocken

0,25 l 4,50 €

18,00 €

RUMPSTEAK (220G) MIT PFEFFERSOßE, SPECK UND ZWIEBELN

Pommes-frites und Salat

29,50 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB PANIERT

mit Preiselbeeren, Pommes-frites und Salat

23,00 €

SCHWEINESCHNITZEL PANIERT

mit Kartoffelsalat und Salat

oder Salzkartoffeln und Wirsing

16,00 €

17,00 €

HAUSMACHER BRATWURSTE

mit Kartoffelsalat und Salat

13,00 €

FLEISCHKRAPFLE

mit Kartoffelsalat und Salat

oder Salzkartoffeln und Wirsing

16,00 €

17,00 €

BLAUE ZIPFEL

*Bratwurst in Essigsud mit Zwiebeln, Wurzelgemuse und
Schwarzbrot*

12,50 €

Angaben über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserem separaten Allergene-Ordner.

Brotzeit

MIT GEWÜRZBROT VOM BÄCKER AXEL SCHMITT

TATAR

*frisch durchgelassen, mit Eigelb, Zwiebeln, Paprika,
Kapern, Brot und Butter*

17,00 €

WURSTSALAT

*feine Schinkenwurst mit roten Zwiebeln, Essiggurke,
Weinessig, Rapsöl und Brot*

9,50 €

ANGEMACHTER CAMEMBERT UND KOCHKÄSE

mit Schwarzbrot

dazu passt: 2020 Sorgenbrecher

0,25 l 5,00 €

9,50 €

Wissenswertes

**DIE QUALITÄT UNSERER PRODUKTE IST DAS A UND O.
WIR BEVORZUGEN STETS REGIONALE LIEFERANTEN.**

FLEISCH - Metzgerei Wild, Volkach und Schlachthof Neckermann, Aub

WURST - Metzgerei Wild, Volkach

FISCH - Fischzucht Gerstner, Obervolkach und Nußbaumer, Kürnach

GEMÜSE, SALAT & OBST - Gemüsegroßhandel Will aus Albertshofen

BROT - Bäckerei Schmitt, Frankenwinheim

SPARGEL - Spargelhof Seufert, Lindach

KÄSE - Hofkäserei Brunner, Willanzheim

EIER - Geflügelhof Horn, Vögnitz

MEHL - Schaubmühle, Volkach

BIER - Brauerei Kesselring, Marktsteft

FRUCHTSÄFTE - Schloss Gebtsattel, Fruchtsaftkellerei Hartmann, Sondheim v.d.Rhön

ALKOHOLFREIES - Getränke Link, Dettelbach

Angaben über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserem separaten Allergene-Ordner.

