

Extrawurst

Darauf hat die Chefin heute Lust:

GERÄUCHERTER LACHS *mit Sommersalaten
Kräuterschmand und Rösti* **16,50 €**

KALBSTAFELSPITZ MIT GRÜNER SAUCE
und Salzkartoffeln **18,50 €**

MATJESFILET "HAUSFRAUEN ART" *mit Apfel, Zwiebel,
Gurke, Schmand und Salzkartoffeln*
1 Doppelfilet **10,50 €**

2 Doppelfilets **15,50 €**

DORADE AUF RATATOUILLE
und Rosmarinkartoffeln **21,50 €**

SOMMERLICHE BLATTSALATE *mit Tomaten, Gurken,
Pfefferlingen, Kürbiskernen, Hähnchenbrustfilet und
Rote-Beete-Kokos Dip* **17,50 €**

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



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 leichte Küche bieten.

Ganz regional bleiben wir bei unseren Weinen.

In unseren Weinbergen gewachsen, reifen die Trauben hier im Lamm im Weinkeller um als perfekter Begleiter zum Essen abgefüllt zu werden.

Deshalb empfehlen wir auch, was gut zusammenpasst: Martinas Speisen und Weine.

Das gibt's im August

Suppen

LEBERKNÖDELSUPPE mit Schwimmerli	6,50 €
PFIFFERLINGSCREMESUPPE mit Brotchips	7,50 €

Vorspeise und Kleine Gerichte

SCHNABULIERTELLER MIT SERRANO, GEMÜSESTICKS verschiedenen Aufstrichen und Brotchips <i>dazu passt: N°6 Riesling trocken 0,25 l 5,50 €</i>	14,50 €
SALAT NIZZA mit Bohnen, Ei, Thunfisch und Tomaten, Oliven und Römersalat	15,50 €
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT REMOULADENSAUCE Cornichons und Bratkartoffeln	17,50 €
RINDFLEISCH SAUER in Essig-Öl Vinaigrette mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	16,50 €

Hauptgerichte

BANDNUDELN MIT PFIFFERLINGEN  Dicken Bohnen und Kürbiskernpesto	16,50 €
LAMMRÜCKEN GEBRATEN MIT KRÄUTERBUTTER grünen Bohnen und Kartoffelrösti	28,50 €
HÄHNCHENBRUSTFILET GEBRATEN auf Kräuter-Risotto mit Sommergemüse	18,50 €
SCHWEINEFILET MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN Rösti und Salat <i>dazu passt: N°5 Silvaner trocken 0,25 l 5,50 €</i>	21,50 €
ZANDERFILET MIT SPECK-PFIFFERLINGEN Meerrettichcreme und Salzkartoffeln	25,50 €

Strobel's Klassiker

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

KNUSPRIGES SCHAUFELE <i>mit Kartoffelkloß und Salat</i> <i>dazu passt: N°5 Silvaner, trocken</i> <i>0,25l 5,50 €</i>	18,00 €
RUMPSTEAK (220G) MIT PFEFFERSOßE, SPECK UND ZWIEBELN <i>Pommes und Salat</i>	29,50 €
WIENER SCHNITZEL VOM KALB PANIERT <i>mit Preiselbeeren, Pommes und Salat</i>	23,00 €
SCHWEINESCHNITZEL PANIERT <i>mit Kartoffelsalat und Salat</i> <i>oder Salzkartoffeln und Wirsing</i>	16,00 € 17,00 €
HAUSMACHER BRATWURSTE <i>mit Kartoffelsalat und Salat</i>	13,00 €
FLEISCHKRAPFLE <i>mit Kartoffelsalat und Salat</i> <i>mit Salzkartoffeln und Wirsing</i>	16,00 € 17,00 €
BLAUE ZIPFEL <i>Bratwurst in Essigsud mit Zwiebeln, Wurzelgemuse und Schwarzbrot</i>	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

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 Gebstattel, Fruchtsaftkellerei Hartmann, Sondheim v.d. R

ALKOHOLFREIES - Getränke Link, Dettelbach

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

