



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

WIRSINGSALAT mit Granatapfel

SCHWEINSKOPFSÜLZE mit Musik

GERÄUCHERTES FORELLENFILET mit frischem Meerrettich

MAINTALER mit Zwetschgen-Chutney
(fränkischer Kuhmilchkäse aus Willanzheim)

MARINIERTES GARTENGEMÜSE

GROBE LEBERWURST mit Cornichons

**BUTTER, KÜRBIS-HUMMUS, OLIVENBAGUETTE,
SCHWARZBROT UND BROTCIPS**

"ALLES EINMAL IN DIE MITTE, BITTE!"

28,00 €

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

Das gibt's im Herbst

Suppen

LEBERKNÖDELSUPPE mit Schwimmerli **6,00 €**

KÜRBISCREMESUPPE mit gerösteten Kernen und Kernöl  **6,50 €**

Vorspeisen

KARTOFFELRÖSTI MIT GERÄUCHERTEM LACHS
und Wasabi-Mayonnaise **13,50 €**
dazu passt: 2020 Weißburgunder, trocken *0,1 l 3,80 €*

HERBSTSALATE
mit Trauben, Nüssen und Käse **12,50 €**
dazu passt: 2018 Silvaner "An der Hecke" *0,1 l 5,00 €*

Hauptgerichte

ZANDERFILET GEBRATEN
mit Birne, Bohnen und Kräuter-Wein-Soße **24,50 €**

KÜRBISSPALTEN AUS DEM OFEN 
mit gerösteten Kernen und Ziegenkäse **14,50 €**
dazu passt: 2020 Scheurebe, trocken *0,25 l 7,50 €*

1/2 KARPFFEN GEBACKEN
mit Kartoffelsalat **16,50 €**

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 Kartoffelklo und Salat

dazu passt: 2020 Silvaner, trocken

0,25 l 4,50 €

16,00 €

RUMPSTEAK (220G) MIT PFEFFERSOSSE, SPECK UND ZWIEBELN

Pommes-frites und Salat

27,50 €

RINDFLEISCH MIT MEERRETTICHISOE

Nudeln und Preiselbeeren

17,50 €

1/4 KNUSPRIG GEBRATENE ENTE

mit Kartoffelklo und Wirsing

dazu passt: 2018 Vinuett schwarz

0,25 l 5,00 €

17,00 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB PANIERT

mit Preiselbeeren, Pommes-frites und Salat

21,00 €

SCHWEINESCHNITZEL PANIERT

mit Kartoffelsalat und Salat

14,00 €

FRANKISCHER TELLER

*Schweinebraten, Bratwurst, Leberklo,
mit Kartoffelklo und Sauerkraut*

14,5

15,50 €

HAUSMACHER BRATWURSTE

mit Kartoffelsalat und Salat

11,00 €

FLEISCHKRAPFLE

mit Salzkartoffeln und Wirsing

14,00 €

Angaben ber 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*

16,00 €

WURSTSALAT

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

8,50 €

ANGEMACHTER CAMEMBERT UND KOCHKÄSE

mit Schwarzbrot

dazu passt: 2020 Sorgenbrecher

0,25 l 5,00 €

8,50 €

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, Segnitz

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.