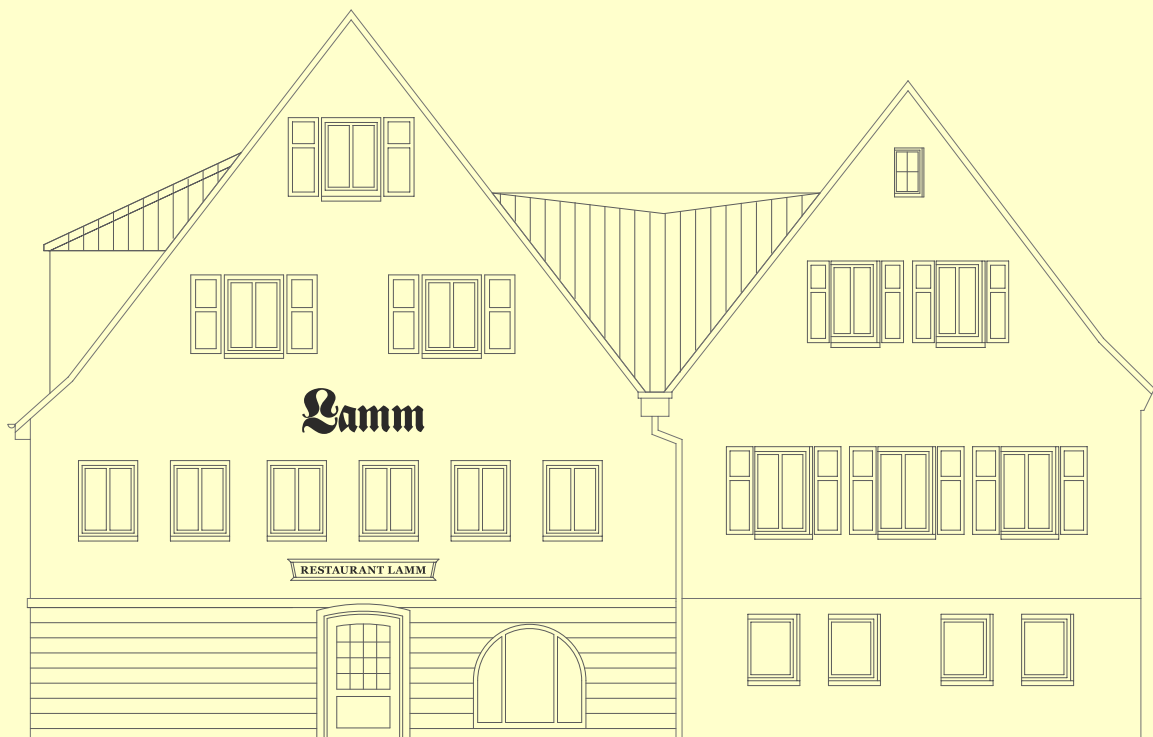




# Speisekarte



**Seit März 2019 hat die Traditionsgaststätte  
Lamm in Aspach wieder für Sie geöffnet:**

Sonntag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag:  
11.30 bis 14.00 Uhr & 17.30 bis 22.00 Uhr

Dienstag und Samstag:  
17.30 bis 22.00 Uhr

Montag: Ruhetag

Gerne reservieren wir für Sie unter Tel. 07191 20271 oder  
per E-Mail an [info@lamm-aspach.de](mailto:info@lamm-aspach.de)

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**





RESTAURANT  
**Lamm**  
ASPACH



**VORNEWEG EBBES**

Gemischter Salat	5,50 Euro
Sautiertes Kalbsbries mit gebratenem Romanasalat und Spargelvinaigrette	13,90 Euro
Hausgebeizter Lachs mit Dillcreme, Rhabarber und Gurkensud	10,90 Euro
Gebratene Jakobsmuschel auf Bärlauchrisotto, Chorizoschaum und Pinienkerne	12,90 Euro
Hausgemachtes Rindertatar an Rettichvinaigrette mit gebeiztem Eigelb und Parmesan Chip	14,90 Euro

**SUPPA**

Flädlesuppe	5,50 Euro
Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage	6,90 Euro
Artischockensuppe mit Ochsenbäcklesalat und Balsamico	9,50 Euro





RESTAURANT  
**Lamm**  
ASPACH

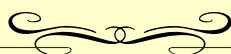


### SPARGELKARTE

Halbes Pfund Spargel mit Kartoffeln oder Flädle 15,90 Euro  
und flüssiger Butter oder Sauce Hollandaise

dazu bieten wir zuzüglich an:

Gekochter Schinken	4,00 Euro
Schwarzwälder Schinken	4,00 Euro
200g Roastbeef	13,00 Euro
Kalbsschnitzel	8,00 Euro
Filet vom Lachs	8,00 Euro





RESTAURANT  
**Lamm**  
ASPACH



## Unser 5-Gang-Menü im April

Kleinigkeiten aus der Küche

\*\*\*

Hausgemachtes Rindertatar an Rettichvinaigrette, Gebeiztem Eigelb und  
Parmesan Chip

\*\*\*

Artischockensuppe mit Ochsenbäcklesalat und Balsamico

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel auf Bärlauchrisotto, Chorizoschaum und Pinienkerne

\*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken mit gegrilltem grünen Spargel, Kartoffeltaler, eigelegten  
Schalotten und Portweinjus

\*\*\*

Sekteis mit Rhabarber, Zitronenschaum und Crumble

5-Gang-Menü	59.00 Euro
4-Gang-Menü ohne Jakobsmuschel	50,00 Euro
3-Gang-Menü ohne Artischockensuppe	42,00 Euro
mit Weinbegleitung zuzüglich	32,00 Euro





RESTAURANT  
**Lamm**  
ASPACH



## Unser 3-Gang-Menü im April

Kleinigkeiten aus der Küche

\*\*\*

Hausgebeizter Lachs mit Dillcreme, Rhabarber und Gurkensud

\*\*\*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Trollingersauce, dreierlei Zwiebeln,  
Maultäschle und Spätzle

\*\*\*

Omas Apfelstrudel mit Vanillesauce

36,00 Euro





RESTAURANT  
**Lamm**  
ASPACH



## HAUPTGANG

„Aspacher Dorfpfännle“

Geschnetzeltes von Rind und Schwein in Pfefferrahmsauce 16,90 Euro

Mit Pilzen und hausgemachten Bandnudeln

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Trollingersauce, 23,90 Euro

dreierlei Zwiebeln, Maultäschle und Spätzle

Rosa gebratener Lammrücken mit gegrilltem grünen Spargel, 25,90 Euro

Kartoffeltaler, eingelegten Schalotten und Portweinjus

Gebratener Kabeljau an Safransauce, Fenchel Gemüse 23,50 Euro

und geräuchertem Kartoffelstampf

Gebratene Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce, Brokkoli und Spätzle 18,90 Euro

Gebratene Kalbsleber auf Senfsauce mit Karottengemüse, 16,50 Euro

Sellerie-Kartoffelpüree und glasierten Äpfeln

Offene Lasagne von Wurzelgemüse, Linsen und Karottenschaum 12,50 Euro

mit gehobeltem Parmesan

Wiener Schnitzel mit Kartoffel- Gurkensalat 17,80 Euro



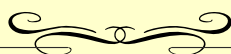


RESTAURANT  
**Lamm**  
ASPACH



**EBBES SIASSES**

Omas Apfelstrudel mit Vanillesauce	7,80 Euro
Schokokuchen mit flüssigem Kern an Himbeermouse, Passionsfrucht und Filoteig	8,90 Euro
Sekteis mit Rhabarber, Zitronenschaum und Crumble	9,50 Euro
Gemischter Lamm-Eisteller mit Sahne	5,20 Euro





RESTAURANT  
**Lamm**  
ASPACH



**VESPERKARTE**

Gemischtes Vesperbrett mit Willi	10,20 Euro
Schweizer Wurstsalat mit Brot	7,80 Euro
Schwäbischer Wurstsalat mit Brot	7,80 Euro
Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Salat	9,80 Euro

