



Unsere Menüvorschläge

Lieber Gast!

Haben Sie unseren ganz besonderen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus und Ihr Vertrauen in unsere Leistungen.

Für den Ablauf Ihrer Feier haben Sie Interesse an unseren MENÜVORSCHLÄGEN, die Sie auf den nächsten Seiten finden werden. Diese Vorschläge sind Anregungen, zusammengestellt unter Gesichtspunkten aus der modernen sowie aus der schwäbischen Küche und auch die ein oder andere ganz spezielle Idee unseres Hauses.

Unsere Räume:

Flairsalon mit runden Tischen: bis 55 Personen

Gewölbekeller aus dem 13. Jahrhundert: bis 60 Personen

4 Restaurant Stuben:

Jägerstube: bis 35 Personen

Puppenstube: bis 20 Personen

Backstube: bis 30 Personen

Bauernstube: bis 14 Personen

Maßgeblich für uns sind und bleiben aber Ihre Vorstellungen, Wünsche und Neigungen bezüglich Ihrer Veranstaltung. Daher stehen wir Ihnen gern jederzeit unter **Telefon 07181 45061** für die Terminvereinbarung einer individuellen Menüabsprache zur Verfügung.

HOTEL RESTAURANT LAMM HESBCK

Markus und Sylvia Polinski mit Team

Im Januar 2021

Alle anderen Preise verlieren dadurch Ihre Gültigkeit.

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Knackige Blattsalate mit Dressing Ihrer Wahl, Champignons, Sprossen und Granatapfelkernen	9,50 €
Unsere Wurstknöpfe in Petersilienbutter geschmelzt auf Kartoffelsalat und kleinem Blattsalat	10,50 €
Hausgebeizter Graved Lachs mit einer Dill-Senfsauce mit Kartoffelpuffer	16,50 €
Tomatenterrine mit Kürbiskernpesto auf Rucolasalat und Limonen-Olivenöl	14,50 €
Knackige Blattsalate in Balsamico mit hausgeraucher Entenbrust auf Alblinsen	16,50 €
Knackige Blattsalate mit gebratenem Zanderfilet und Pinienkernbutter	17,00 €
Ziegenfrischkäse im Parmaschinken gebraten auf Rucolasalat	17,00 €
Verschiedene Fingerfoods für Ihren Aperitif im Stehen: Vierlei warme Häppchen mit Dip	7,50 €

Vegetarier, Veganer und Allergiker werden individuell nach der aktuellen Speisekarte beraten.

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,50 €
Schwäbische Hochzeitssuppe	8,00 €
Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	6,50 €
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen	6,50 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	6,50 €
Rahmsuppe von frischen Kräutern und Lachsklößchen	8,00 €
Trüffelrahmsüpple mit Gemüsewürfel und Brotcrôutons	9,00 €
Leichte Kartoffelrahmsuppe mit Rosmarincroutons	7,50 €
Spinatrahmsüppchen mit gebratenem Lachsfilet	8,50 €

Aktuelle Suppen nach Saison

HAUPTGERICHTE VON GEFLÜGEL UND WILD

Maispoulardenbrust mit Portweinjus auf Trüffelrahmnudeln und Brokkoli	22,50 €
Perlhuhnbrust mit Orangen-Pfeffersauce Rosmarinkartoffeln und Gemüse	26,00 €
Hausgerauchte Barbarie-Entenbrust rosa gebraten auf Alblinsengemüse und Kartoffelkrapfen	26,00 €
Nüsschen aus der Hirschkeule mit Preiselbeersauce und gebratenen Pilzen auf Rahmknöpfle und Gemüse	25,00 €
Brätle aus der Rehkeule mit Rosmarin gebraten und Madeirasauce auf cremiger Polenta und Gemüse	27,50 €
Rückensteak vom heimischen Hirsch mit Balsamico-Pfeffersauce, handgeschabte Spätzle und Mandelbrokkoli	28,00 €

HAUPTGERICHTE VOM LAMM

Lammrücken mit frischen Kräutern gebraten dazu Tomaten-Bohngemüse und Kartoffelkrapfen	32,00 €
Brätle aus der Lammhüfte mit Rosmarinjus, zweierlei Gemüse, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln	26,00 €

HAUPTGERICHTE VOM FISCH

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Petersilienbutter auf Blattspinat und Kartoffeln	28,00 €
Medaillons vom Seeteufel auf Safranrisotto und glasiertem Gemüse	32,00 €

HAUPTGERICHTE VOM RIND / KALB / SCHWEIN

Schmorbraten vom Bürgermeisterstück in Lembergersauce mit glasiertem Gemüse und breiten Nudeln	26,00 €
Rinderfilet am Stück gebraten mit Trüffelbearnaise und Burgundersauce, glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin	31,00 €
Rinderfiletwürfel in würziger Steinpilz-Pfeffersauce mit glasiertem Gemüse und Kartoffelrösti	27,00 €
Paillard vom Kalb in Kräuterrahmsauce mit glasiertem Gemüse und breiten Nudeln	26,00 €
Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Portweinjus auf Limonenrahmnudeln und glasiertem Gemüse	27,50 €
Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce, glasiertem Gemüse und Kartoffelkrapfen	30,00 €
Kalbstafelspitz mit Rosmarin gebraten auf glasiertem Gemüse und hausgemachten Spätzle	26,00 €
Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit zweierlei Gemüse und Schupfnudeln	22,50 €
Schweinefilet am Stück gebraten auf Rahmpfifferlingen, glasiertes Gemüse und Kartoffelgnocchi	22,50 €
Medaillons vom Rind und Schwein mit zweierlei Saucen Gemüse und hausgemachten Spätzle	26,50 €

DESSERTAUSWAHL

Walnußeis mit Mandellikör überzogen dazu Sahne und Gebäck	8,50 €
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce oder heißen Himbeeren dazu Sahne und Gebäck	8,50 €
Schwäbische Apfelkühle in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne	9,00 €
Panna Cotta auf Roter Grütze	8,00 €
Zweierlei Sorbets nach Saison mit frischem Fruchtsalat	8,50 €
Leichte Quarkmousse mit Himbeermark und frischen Früchten	9,50 €
Hausgemachtes Parfait nach Saison mit frischen Früchten und Himbeermark	10,00 €
Dessertvariation des Hauses 3 kleine Köstlichkeiten aus der süßen Küche	11,00 €

Fragen Sie nach der aktuellen Dessertkarte aus unserer Patisserie.

ZU SPÄTER STUNDE

Käsebrett mit internationalem Sortiment und verschiedenen Brotsorten	p.P. 5,00 €
---	-------------

**UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN,
DAMIT IHRE VERANSTALTUNG BEI UNS EIN VOLLER ERFOLG WIRD:**

Da wir so gut wie möglich mit Frischprodukten arbeiten, bitten wir um Verständnis, wenn kleine Änderungen bei der Zusammenstellung der Menüs der Frische und Saison wegen vorgenommen werden.

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig zubereitet werden.
Das heißt, bei größeren Personenanzahlen sollte die Vielfalt zu Gunsten der Qualität und dem zeitlichen Ablauf Vorrang haben.

Diese Menüvorschläge sind nur zur Auswahl für ein gemeinsames Gedeck ab 20 Personen vorgesehen, alles andere bedarf der Absprache.
Auf Allergiker, Vegetarier und Veganer wird am Tage der Veranstaltung individuell nach der aktuellen Speisekarte eingegangen.

Für gelieferte Kuchen und Torten wird als Kostenersatz für die Vorbereitungsarbeiten, Personalbereitstellung u.ä. 2,50 Euro pro Gedeck berechnet.
Wobei wir darauf hinweisen, dass für mitgebrachte Kuchen und Torten keinerlei Haftung übernommen wird.

Bei Abendveranstaltungen berechnen wir ab 1.00 Uhr einen Nachzuschlag pro Person Servicepersonal und Stunde von 30,00 Euro.
Dem Hotel Lamm Hebsack steht es frei, wieviel Personal für die jeweilige Veranstaltung benötigt wird.
Wir bitten um Verständnis, dass wir Ihre Feierlichkeiten bis maximal 2.30 Uhr durchführen können.

Bitte beachten Sie, dass in Hebsack kein Feuerwerk außerhalb Silvester gestattet ist.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.