



## 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 HEBSACK**

Markus und Sylvia Polinski mit Team

Im Januar 2018

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 €
Carpaccio von der roten Bete mit gebratenen Riesengarnelen und frischem Meerrettich	17,50 €
Verschiedene Fingerfoods für Ihren Aperitif im Stehen: Viererlei 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 €
Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen	7,50 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	6,50 €
Rahmsuppe von frischen Kräutern und Lachsklößchen	8,00 €
Trüffelrahmsüpple mit Gemüsewürfel und Brotcrôutons	9,00 €
Leichte Kartoffelrahmsuppe mit gebratenem Zanderfilet	8,50 €
Aktuelle Suppen nach Saison	

## **HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL**

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Orangen-Pfeffersauce, glasiertem Gemüse und Kartoffelkrapfen	27,00 €
Maispouardenbrust mit Rosmarin gebraten auf Trüffelrahmnudeln und Brokkoli	22,50 €
Hausgerauchte Entenbrust kross gebraten auf Alblinsengemüse und Kartoffelkrapfen	27,00 €

## **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 WILD**

Nüsschen aus der Hirschkeule mit Lembergersoße gebratenen Pilzen, glasiertem Gemüse und hausgemachten Spätzle	26,00 €
Brätle aus der Rehkeule auf Balsamicojus mit Rosenkohl, hausgemachten Spätzle und Kartoffelkrapfen	28,00 €
Hirschrückensteak mit Preiselbeersoße Brokkoligemüse und Rahmknöpfle	30,00 €

## **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**

Roastbeef rosa gebraten in Steinpilzsauce mit glasiertem Gemüse, pommes dauphines und hausgemachten Spätzle	26,50 €
Rinderfilet am Stück gebraten mit Trüffelbearnaise und Burgundersauce, glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin	31,00 €
Rinderfiletwürfel in würziger Steinpilz-Pfeffersauce mit glasiertem Gemüse und Knöpfe	27,50 €
Steak aus der Kalbshälfte mit einer körnigen Senfsauce mit glasiertem Gemüse und breiten Nudeln	27,00 €
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 hausgemachten Spätzle	22,50 €
Schweinefilet im Kräutermantel auf Rahmpfifferlingen, glasiertes Gemüse und Kartoffelgnocchis	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	8,00 €
Schwäbische Apfelkühle in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne	9,00 €
Panna Cotta auf Roter Grütze	7,50 €
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 kleine Köstlichkeiten aus der süßen Küche	12,50 €

**Fragen Sie nach der aktuellen Dessertkarte aus unserer Patisserie.**

### **ZU SPÄTER STUNDE**

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

## **UNSERE MENÜARRANGEMENTS**

### **FRÜHJAHRSMENÜS**

I.

Knackiger Frühlingssalat  
mit Rucola und Champignons in Balsamico

\*\*\*

Maispoulardenbrust mit Portweinjus  
auf Spargelragout und Kartoffelkrapfen

\*\*\*

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

35,00 €

II.

Rahmsuppe vom Bärlauch  
mit gebratenem Zanderfilet

\*\*\*

Saltimbocca vom Schweinefilet  
auf Limonenrahmnudeln und  
glasiertem Gemüse

\*\*\*

Zweierlei Sorbets auf Salat  
von Mango und Kiwi

36,00 €

## **SOMMERMENÜS**

### I.

Tomatenterrine auf Rucolasalat  
in Limonenölvinaigrette und Kürbiskernpesto

\*\*\*

Schweinefilet im Kräutermantel  
mit frischen Rahmpfifferlingen,  
glasiertem Gemüse und feinen Nudeln

\*\*\*

Panna Cotta auf Brombeermark

36,00 €

### II.

Knackige Blattsalate in weißem Balsamico  
mit Champignons  
und Granatapfelkernen

\*\*\*

Braten vom Kalbstafelspitz  
mit Rosmarin auf Sommergemüse  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

Joghurteis auf Beerenarrangement

39,50 €



## **HERBSTMENÜS**

### I.

Rinderkraftbrühe  
mit Griesklößchen und Gemüsestreifen

\*\*\*

Nüsschen vom Hirsch mit Waldpilzen,  
glasiertem Gemüse  
und hausgemachten Spätzle

\*\*\*

Walnußparfait mit beschwipsten Kirschen

37,00 €

### II.

Feldsalat in Kürbiskerndressing  
mit Sprossen und Kresse

\*\*\*

Aufgeschlagenes Kartoffelsüppchen  
mit Zanderfilet

\*\*\*

Barbarie-Entenbrust mit Portwein-Pfeffersauce,  
glasiertem Gemüse und feinen Nudeln

\*\*\*

Klassische Creme brulée mit einem  
Passionsfruchtsorbet

46,00 €

## **WINTERMENÜ**

Feldsalat in Kürbiskern dressing  
mit gerösteten Kernen und Sprossen

\*\*\*

Schwäbische Festtagssuppe

\*\*\*

Rückensteak vom heimischen Hirsch  
mit Preiselbeersöße,  
glasiertem Gemüse und Rahmknöpfle

\*\*\*

Zimtparfait mit warmen Zwetschgen

4-Gänge-Menü 54,00 €

als 3-Gänge-Menü 45,00 €

**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 3.00 Uhr durchführen können.

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

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.