

Unsere Menüvorschläge

HERZLICHEN DANK für das Interesse an unserem Haus und Vertrauen in unsere Leistungen! Für das Gelingen Ihrer Feier ist eine gute Vorbereitung selbstverständlich. Ihre Wünsche und Vorstellungen möchten wir mit unseren Möglichkeiten und Erfahrungen in Einklang bringen und Ihnen ganz besondere und zauberhafte Stunden bei uns bereiten.

Die Menüvorschläge sind Anregungen – zusammengestellt durch umfangreiche Fachkenntnisse und Kreationen aus der modernen sowie schwäbischen Küche.

Machen Sie Ihre Feier unvergesslich, bei uns im Lamm in Hebsack!



Maßgeblich für uns sind Ihre Vorstellungen und Wünsche bezüglich Ihrer Veranstaltung. Daher stehen wir Ihnen unter der **Telefonnummer 07181-45061** oder per E-Mail unter **info@lamm-hebsack.de** für die Terminvereinbarung einer individuellen Menüabsprache zur Verfügung.

IHRE GASTGEBERFAMILIE POLINSKI
SYLVIA, MARKUS, JESSICA & MORITZ

Im Januar 2024

Alle anderen Preise verlieren dadurch Ihre Gültigkeit.

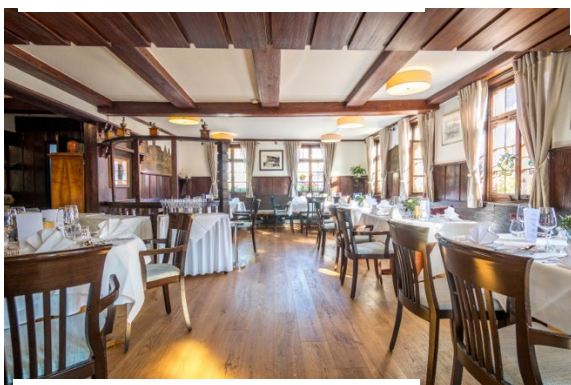
Räumlichkeiten



Festsaal mit runden Tischen
Bis zu 50 Personen



Historischer Gewölbekeller
Bis zu 50 Personen



Jägerstube
Bis zu 35 Personen



Puppenstube
Bis zu 20 Personen



Backstube
Bis zu 30 Personen



Bauernstube
Bis zu 14 Personen

Wichtige Hinweise:

- ◆ Für den Festsaal sowie Gewölbekeller verlangen wir eine Raummiete von 400,- € zzgl. MwSt.
- ◆ Die Tischdekoration beinhaltet Frischblumen-Sträuße, Menükarten und Kerzen. Hierfür verlangen wir einen Pauschalbetrag von 100,- € zzgl. MwSt.
- ◆ Weitere Hinweise finden Sie in unseren Geschäftsbedingungen auf der folgenden Seite

KALTE UND WARME VORSPEISEN

2 Hebsacker Wurstknöpfe in Petersilienbutter geschmelzt
auf Kartoffelsalat und knusprigem Zwiebelstroh **11,50 €**

Hausgebeizter Kräuter-Lachs mit feiner Dill-Senfsauce
Salatbouquet und Kartoffelpuffer **21,00 €**

ODER

Asiatisch marinierter Sojalachs mit Wasabi-Mayonnaise
Wildkräutersalat und Kartoffelpuffer **21,50 €**

Knackige Blattsalate nach Saison (z.B. Feldsalat)
mit Kernen, Sprossen und Croutons **12,00 €**

Wahlweise mit

Gebratenem Zanderfilet auf Alblinsenjus **9,50 €**

Hausgeraucher Entenbrust in Alblinsenjus **9,50 €**

Ein Hebsacker Wurstknöpfe auf Kartoffelsalat **5,50 €**

Ziegenfrischkäse im Parmaschinken gebraten
auf Babyspinat und karamellisierten Walnüssen **19,90 €**

Oma Ruths Schwäbischer Salzkuchen
zum Aperitif im Stehen **3,50 € / PERSON**

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

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	9,00 €
Schwäbische Hochzeitssuppe	9,90 €
Feine Rahmsuppe von frischen Kräutern mit Lachsklößchen	9,90 €
Trüffelrahmsüpple	
<i>Wahlweise mit</i>	
Gemüsewürfel und Croutons	9,90 €
Consommé von Tomate mit Basilikum-Klößchen	9,90 €
Aktuelle Suppen nach Saison und Speisekarte	

HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL, WILD UND LAMM

Hausgerauchte Barbarie Entenbrust rosa gebraten
auf Ablinsengemüse und hausgemachten Kartoffelkrapfen **33,00 €**

Nüsschen aus der Rehkeule mit Preiselbeersauce
gebratenen Waldpilzen
dazu Rahmknöpfe und saisonales Gemüse **35,00 €**

Gebratene Maispoularde
mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin **31,50 €**

HAUPTGERICHTE VOM FISCH

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit beurre blanc, glasiertem Saisongemüse und Kartoffeln **34,00 €**
ALS ZWISCHENGANG:
19,90 €

Zarte Medaillons vom Seeteufel auf cremigem Safranrisotto
mit glasiertem Saisongemüse und Kräuteröl **39,00 €**
ALS ZWISCHENGANG:
23,00 €

HAUPTGERICHTE VOM RIND / KALB / SCHWEIN

Rinderfilet am Stück gebraten
mit Trüffelbearnaise und Burgundersauce
glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin **41,00 €**

Paillard vom Kalb in feiner Kräuterrahmsauce
mit glasiertem Gemüse und breiten Nudeln **32,00 €**

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Portweinjus
auf feinen Limonenrahmnudeln und glasiertem Saisongemüse **34,00 €**

Kalbstafelspitz mit Rosmarin-Zitronenjus
auf glasiertem Saisongemüse und Kartoffelgratin **32,00 €**

Zarte Medaillons vom Schweinefilet
in Champignonrahmsauce mit Gemüse und Knöpfe **28,00 €**

Medaillons vom Rind und Schwein
mit zweierlei Saucen, Gemüse und hausgemachten Spätzle **35,00 €**

Kalbsrückensteak in Morchelrahmsauce
mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Spätzle **37,00 €**

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

DESSERTAUSWAHL

Zwei Kugeln Walnußeis mit Mandellikör überzogen dazu Sahne und Gebäck	10,50 €
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce oder heißen Himbeeren dazu Sahne und Gebäck	11,50 €
2 Schwäbische Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne	12,00 €
Zweierlei Sorbets nach Saison mit frischem Fruchtsalat	12,00 €
Leichte Quarkmousse mit Beerenmark und frischen Früchten	12,50 €
Dessertvariation des Hauses 3 kleine Köstlichkeiten aus der Patisserie	15,00 €

Fragen Sie nach der aktuellen Dessertkarte aus unserer Patisserie.

Geschäftsbedingungen

Stornierungsbedingungen

Sofern Sie den vereinbarten Termin nicht wahrnehmen können und die Reservierung bis eine Woche vor Ihrer Feier absagen, werden keine Stornierungsgebühren berechnet. Sagen Sie nicht rechtzeitig Ihre Reservierung ab, können wir einen angemessenen Ersatz für unsere nutzlosen Aufwendungen verlangen. Diese Stornierungsgebühren betragen 50 % des vereinbarten Menüpreises je angemeldetem Gast.

(2) Änderungen der Teilnehmerzahl

Eine Änderung der Teilnehmerzahl (Erhöhung oder Reduzierung) muss uns bis ein Tag vor Ihrer Feier (bis spätestens 14:00 Uhr) mitgeteilt werden. Wird die Reduzierung der Teilnehmer nicht rechtzeitig kommuniziert, können wir je reduziertem Teilnehmer 50 % des vereinbarten Menüpreises verlangen.

(3) Vorbehalt für Menüänderungen

Wir arbeiten stets mit frischen Produkten. Daher bitten wir um Verständnis, wenn kleine Änderungen bei der Zusammenstellung der Menüs – aus saisonalen Gründen sowie der Frische wegen – vorgenommen werden.

(4) Aufwandseingrenzung

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.

(5) Minimum an Personen

Die Menüvorschläge sind nur zur Auswahl für ein gemeinsames Gedeck ab 20 Personen vorgesehen – alles andere bedarf einer individuellen Absprache.

(6) Allergien und Neigungen

Auf Allergiker, Vegetarier und Veganer wird am Tage der Veranstaltung individuell nach der aktuellen Speisekarte eingegangen.

(7) Mitbringen von Speisen

Für gelieferte Kuchen und Torten werden als Kostenersatz (für die Vorbereitungsarbeiten, Personalbereitstellung u. ä.) 5,50 Euro pro Gedeck berechnet. Wir weisen darauf hin, dass für mitgebrachte Kuchen und Torten keinerlei Haftung übernommen wird.

(8) Nachtzuschlag & Hinweis auf Öffnungszeiten

Bei Abendveranstaltungen berechnen wir ab 01:00 Uhr einen Nachtzuschlag pro Person (Servicepersonal und Stunde) von 35,00 Euro. Dem Hotel Restaurant Lamm Hebsack steht es frei, wieviel Personal für die jeweilige Veranstaltung benötigt wird. Wir bitten um Verständnis, dass wir Ihre Feierlichkeiten bis maximal 02:30 Uhr durchführen können.

(9) Feuerwerk

Bitte beachten Sie, dass im Ort Remshalden-Hebsack kein Feuerwerk gestattet ist.

Mit der Vereinbarung Ihrer Feier erklären Sie sich unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden.