

## 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 Rahmknöpfle 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 Knöpfle **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	<b>10,50 €</b>
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce oder heißen Himbeeren dazu Sahne und Gebäck	<b>11,50 €</b>
2 Schwäbische Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne	<b>12,00 €</b>
Zweierlei Sorbets nach Saison mit frischem Fruchtsalat	<b>12,00 €</b>
Leichte Quarkmousse mit Beerenmark und frischen Früchten	<b>12,50 €</b>
Dessertvariation des Hauses 3 kleine Köstlichkeiten aus der Patisserie	<b>15,00 €</b>

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.**