

Speisekarte

Suppen

Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultäschle und Gemüsejulienne 4,50 EUR

Salate

Beilagensalat 4,50 EUR

Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen & Dinkelbaguette 9,50 EUR

Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Maultäschle, Schmelzzwiebeln, Spätzle und Salatteller 15,50 EUR

Medaillons vom Landschwein mit Champignonrahmsoße, dazu Spätzle und Salatteller 13,20 EUR

Paniertes Schnitzel vom Schwein, mit Pommes Frites und Salat 10,50 EUR

Putengeschnetzeltes mit fruchtiger Currysoße, dazu Basmatireis und Salatteller 13,00 EUR

Bandnudeln mit Lachsstreifen & Gemüwestreifen und Blattsalat 10,50 EUR

3 hausgemachte Maultaschen mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat 8,40 EUR

Spinat-Nocken mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Curryschaum, Salat 9,00 EUR

Schweizer Wurstsalat, Schinkenwurst mit Emmentaler und Zwiebeln dazu Holzofenbrot 7,50 EUR

Dosenwurst aus eigener Herstellung (400g) 3 Dosen zur Wahl 10.00 EUR
Schinkenwurst, Lyoner, Leberwurst, Blutwurst, Presswurst

Besondere Hinweise:

Bei Abholung beachten Sie bitte, den Abstand von 1.50m einzuhalten, sowie nur einzeln einzutreten.

Nur Barzahlung !

Das Angebot gilt nur für den Verkauf außer Haus

Gaststätte Lamm seit 1907

Stefanie Bay & Enrico Kos GbR
Fornsbacherstraße 161, 71540 Murrhardt
Tel.07192/902390, Fax.07192/902391
info@lamm-bay.de

**Aufgrund der neuen Corona-Verordnung gibt es bei uns
ab 03.11.20 wieder Mittagstisch nur zur Abholung.
Zusätzlich zu den täglich wechselnden Tagesessen, können Sie auch aus
der normalen Speisekarte auswählen.
Abholzeiten sind Dienstag – Sonntag
von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (freitags bis 18.00 Uhr)
nach telefonischer Bestellung !**

Tagesessen vom 18.01. – 24.01.2021

		<i>Tagessuppe</i>	3,00€
		<i>Tagesdessert</i>	2,50€
<i>Montag</i>	18.01.	Heute Ruhetag!	
<i>Dienstag</i>	19.01.	<i>Spareribs vom Schwein mit Barbeque-Dip, dazu Kartoffelspalten und Salatteller</i>	7,90€
	<i>vegetarisch</i>	Tagessuppe <i>frittierte Kartoffelbällchen mit Mozzarella-Füllung auf Pastinakengemüse</i>	
<i>Mittwoch</i>	20.01.	<i>Hühnerfrikassee mit Erbsen & Karottenwürfel dazu Kräuterreis und Salat</i>	7,90€
	<i>vegetarisch</i>	<i>Rosenkohl-Quiche mit Walnüssen und Paprika-Dip</i> Tagessdessert	
<i>Donnerstag</i>	21.01.	<i>Zwiebelfleisch vom Rind mit Salzkartoffeln und Salatteller</i>	7,90€
	<i>vegetarisch</i>	<i>Rahmspinat mit Bratkartoffeln und Speigelei</i>	
<i>Freitag</i>	22.01.	<i>Lachsschnitte mit Meerrettich- Risotto, Weißwein-Schaum und Blattsalat</i>	7,90€
	<i>vegetarisch</i>	Tagessuppe <i>Vollkorntoast mit Brokkoli und Käse überbacken</i>	
<i>Samstag</i>	23.01.	<i>Putensteak mit Kräutern gebraten dazu Bandnudeln Wintergemüse und Salat</i>	7,90€
	<i>vegetarisch</i>	<i>gratinierte Nudelnester auf Wintergemüse, Bechamelsoße</i>	

Sonntag 24.01.

Menü I

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

Burgunderbraten vom Rind (aus eigener Schlachtung) mit Semmelknödel und Salat

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße
20,50€

Menü II

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Kirschtomaten, an cremigen Gorgonzola-Sauce

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße
15,50€

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen 4,00€

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Kirschtomaten, an cremigen Gorgonzola-Sauce 9,80€

Burgunderbraten vom Rind mit Semmelknödel und Salat 15,80€

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße 4,50€