

*Für verschiedene Anlässe und Feste
haben wir für Sie einige komplette
Menüs zusammengestellt. Wir beraten
Sie gerne – auch bei der
Tischdekoration und allem was mit
Ihrer Feierlichkeit bei uns
zusammenhängt.*

*Diese Menüs servieren wir Ihnen
ab 20 Personen.*

*Gerne können diese Menüs auch
individuell für Sie geändert
werden.*

Menüs

*Gültig bis 31.12.2011
Preisänderungen vorbehalten*

Hotel Lamm

**Römerstrasse 29, D - 72379 Hechingen-Stein
Telefon: +49 (0)7471/9 25-0, Fax: +49 (0)7471/9 25-42
www.hotel-lamm-hechingen.de, E-Mail: Info@hotel-lamm-hechingen.de**

Kaffee

397. Kaffeegedeck

(Kaffee, Koffeinfreier Kaffee, Tee und Kakao
soviel Sie wollen, Kuchenschneiden und Kuchengedeck)

pro Person

EUR 6,10

Steh-Empfang

Fingerfoodbüffet

Canapées:

zum Beispiel belegt mit:

- Parmaschinken mit Melone garniert
- Edelsalami
- geräuchertes Forellenfilet
- Rauchlachs mit Sahnemeerrettich
- Rohmilchkäse
- Roastbeef

Fingerfood:

zum Beispiel belegt mit:

- Lachs auf asiatischem Salat
- Riesengarnelen
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Rindfleischsalat
- Geflügelcocktail
- Mini-Frühlingsrollen
- Quiche Lorraine
- Frikadelle vom Ablamm

Preis pro Stück:

848 2,00 EUR

Nächtliche Schlemmereien

- | | | | |
|------|---|--------------------------|-----------------|
| 850. | <i>Geräuchertes Forellenfilet, Nordischer Rauchlachs,
Hausgemachte Fleischküchle mit Kartoffelsalat,
Lachschinken mit Melone und gemischtes Käsebrett
mit verschiedenem Brot und Butter</i> | <i>100 g pro Person</i> | <i>EUR 8,10</i> |
| 851. | <i>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot</i> | <i>0,3 l pro Person</i> | <i>EUR 5,00</i> |
| 853. | <i>Wurst- und Käsesalat</i> | <i>180 g pro Portion</i> | <i>EUR 5,40</i> |
| 854. | <i>Buntes Käsebrett
Verschiedene Käsesorten aus Europa,
mit Trauben und Nüssen,
dazu Brot und Butter</i> | <i>50g pro Person</i> | <i>EUR 4,30</i> |
| 855. | <i>1 Paar Weißwürste
mit frischen Brezeln und süßem Senf</i> | <i>pro Paar</i> | <i>EUR 4,20</i> |

Unsere Menüs

700. Menü I

740. Schwäbische Flädlesuppe
mit frischen Gartenkräutern
EUR 4,20

721. Knackiger gemischter
Salatteller
EUR 4,90

787. Gemischter Braten in Rahmsauce
mit Champignons, hausgemachten Spätzle, Kroketten,
Pommes frites und Marktgemüse
EUR 16,70

821. 2 Kugeln Eis mit Früchten und Sahne garniert
EUR 3,00

Menü-Gesamtpreis
EUR 28,00

701. Menü II

743. Lauchcremsuppe
mit Croutons *
EUR 4,20

777. Kalbshüfte frisch aus dem Ofen
mit Kräuter-Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzle,
Herzoginkartoffeln und Marktgemüse
EUR 18,90

824. Heiße Sauerkirschen
mit Vanilleeis und Sahne
EUR 5,10

Menü-Gesamtpreis
EUR 27,00

703. *Menü III*

720. *Blattsalate mit Balsamicodressing,
Sprossen und Kirschtomaten*
EUR 4,90

742. *Kraftbrühe mit Grießnocken
und Gemüserauten*
EUR 4,60

789. *Schwaben-Teller*
*Zwiebelrostbraten, Schweinefilet mit Pilzrahmsauce
und Maultasche mit Gemüse überbacken,
dazu Butterspätzle und Pommes frites*
EUR 18,70

840. *Blutorangensorbet mit Ananasragout*
EUR 3,30

Menü-Gesamtpreis
EUR 31,00

704. *Menü IV*

745. *Kartoffelschaumsuppe
mit Croutons*
EUR 4,40

773. *Poulardenbrust*
mit Rosmarinsauce, glacierten Erbsen, Karotten und Blumenkohl
dazu Nudeln und Petersilienkartoffeln
EUR 15,30

829. *Grießflammerie*
mit Himbeermark
EUR 5,40

Menü-Gesamtpreis
EUR 24,80

705. Menü V

760. Sülze vom Kaninchen und Wiesenkräutern, mit Schnittlauchsauce
und saisonalen Blattsalaten
EUR 9,70

751. Geflügelkraftbrühe mit gefülltem Flädle
EUR 5,30

794. Rosa gebratene Rehnüsschen
mit Preiselbeerbirne, auf Wirsing und Karotten
dazu Schupfnudeln und Butterspätzle
EUR 19,80

828. Walnußhalbgefrorenes
mit Zwetschgenragout
EUR 5,50

Menü-Gesamtpreis
EUR 39,70

706. Menü VI

744. Festtagssuppe
mit Butterklößchen, Eierstich und Gemüsebraten
EUR 4,50

722. Feldsalat mit kross gebratenem Speck und
Croutons
EUR 4,90

775. Schweinemedallions mit Champignons,
Rahmsauce, Marktgemüse, hausgemachten Spätzle und
Kroketten
EUR 18,30

826. Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne
EUR 5,40

Menü-Gesamtpreis
EUR 31,80

707. Menü VII

764. *Gegrillte Riesengarnelen
mit Blattsalaten in Sherrydressing und Knoblauchbaguette*
EUR 10,50

788. *Rind- und Schweinfilet mit gebratenen Pilzen, zweierlei Saucen,
auf buntem Gemüse, dazu
hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin*
EUR 20,00

836. *Dessertvariation*
EUR 6,50

Menü-Gesamtpreis
EUR 36,00

708. Menü VIII

762. *Steinbeißerfilet
auf Alblinsen im Kräuterflädle*
EUR 6,80

734. *Himbeersorbet*
EUR 2,10

781. *Kalbsrückensteak
mit Morchelrahmsauce und jungem Gemüse,
dazu Kartoffelplätzchen und hausgemachte Spätzle*
EUR 21,50

841. *Passionsfruchttörtchen
mit Gewürzanas und Kokosnussschaum*
EUR 6,10

Menü-Gesamtpreis
EUR 36,00

709. *Menü IX*

750. *Gebackene Roulade vom Landhähnchen
auf mariniertem Lauch*
EUR 6,70

749. *Steinpilzcremesuppe
mit Wan Tan Täschen*
EUR 5,00

790. *Abblammrücken im Brotmantel
mit bunten Rübchen und Kräuterkartoffeln*
EUR 23,20

842. *Crème Brûlée
mit Passionsfruchtsorbet*
EUR 5,60

Menü-Gesamtpreis
EUR 39,50

710. *Menü X*

747. *Kraftbrühe vom Schwäbischen Weiderind
mit gefülltem Flädle*
EUR 5,20

795. *Ragout vom heimischen Reh
mit gebratenen Pilzen, saisonalem Gemüse, Spätzle,
Semmelknödel und Preiselbeeren*
EUR 15,80

825. *Dreierlei Dessert*
EUR 5,10

Menü-Gesamtpreis
EUR 25,20

711. Menü XI

765. Dreierlei aus Fluss und Meer
EUR 9,00

800. Filet vom Wolfsbarsch
auf Tomatenrisotto und Pesto von Schwarzen Oliven
EUR 23,80

843. Topfenknödel
mit Kompott von Bühler Zwetschgen
EUR 5,70

Menü-Gesamtpreis
EUR 37,00

714. Menü XII

798. Zanderfilet
mit mediterranem Gemüse und Blattsalaten
EUR 9,00

812. Schweinemedallions mit Kräuterkruste, Portweinsauce, buntem Gemüse,
dazu gebratene Gnocchi und Nudeln
EUR 18,90

844. Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Kokosnusseis
EUR 6,00

Menü-Gesamtpreis
EUR 33,30

715. Menü XIII

754. Kraftbrühe mit Maultäschle und Zwiebelschmelze
EUR 5,30

813. Gebratene Barberieentenbrust
mit glasierten Karotten, gebackenen Kartoffelnocken und Polenta
EUR 18,00

845. Buttermilchmousse
mit Himbeermark und Ananas
EUR 5,70

Menü-Gesamtpreis
EUR 28,80

716. Menü XIV

735. Dreierlei von der Wachtel
EUR 9,20

767. Seeteufelmedaillon
auf Paprikaperlgraupen und Knusperspeck
EUR 9,80

756. „Pot au feu vom Kaninchen“
kleiner Eintopf von Kaninchen mit Wurzelgemüse
EUR 5,30

786. Filetsteak vom Angusrind unter der Kräuterkruste
mit jungem Gemüse und Williamskartoffeln
EUR 23,00

836. Dessertvariation
EUR 6,50

Menü-Gesamtpreis
EUR 52,50

Für ihre vegetarischen Gäste:

Suppen:

- | | |
|--|----------|
| 757. <i>Gemüsekraftbrühe mit Grießklößchen</i> | EUR 4,50 |
| 758. <i>Tomatencremesuppe mit Basilikum</i> | EUR 4,50 |

Hauptgerichte:

- | | |
|---|-----------|
| 802. <i>Pasta mit Kirschtomaten und Pesto</i> | EUR 11,20 |
| 803. <i>Gebackene Strudeltasche
mit Spinat und Champignons, Schnittlauchsauce
auf Pfannengemüse</i> | EUR 12,70 |
| 804. <i>Rahmgemüse im Kräuterflädle</i> | EUR 13,00 |