

**Menüvorschläge  
Herbst/Winter 2023/2024**



Hotel Restaurant Vinothek LAMM, Mönchstraße 31, 76332 Bad Herrenalb

Tel: 07083 / 92440, Fax: 07083 / 9244 - 44

E-Mail: [info@lamm-rotensol.de](mailto:info@lamm-rotensol.de)

[www.lamm-rotensol.de](http://www.lamm-rotensol.de)

**Sehr geehrte Gäste, liebe Freunde des Hauses,**

die nachfolgend aufgeführten Menüs sind eine Empfehlung und Anregung unseres Hauses.

Selbstverständlich freuen wir uns auch über Ihre Anregungen, um ihre geschäftlichen Ereignisse oder private Festlichkeiten nach Ihren individuellen Vorstellungen ausrichten zu können.

Gern stehen wir nach vorheriger Terminabsprache mit einem persönlichen Beratungsgespräch zur Seite.

Wir bitten Sie, sich bei der Auswahl für Ihre Veranstaltung auf ein einheitliches Menü festzulegen.

Der Austausch einzelner Speisen innerhalb der Menüvorschläge ist jederzeit möglich, erfordert jedoch eine neue Berechnung.

Wir dürfen Sie darauf hinweisen, dass bei einer Reduzierung der Personen- und Gedeckzahl (sofern dies nicht 24 Stunden vor dem Veranstaltungstag erfolgt) die ursprüngliche Personen- und Gedeckzahl voll berechnet wird.

Im Voraus möchten wir uns für Ihr Interesse bedanken und hoffen mit unseren Vorschlägen Ihren Wünschen nahe gekommen zu sein.

Herzliche Grüße

Karl Schwemmler  
und Team

**Bitte beachten Sie:**

**Bei von Ihnen selbst zusammengestellten Menüs berechnen wir zu den Einzelpreisen einen Gedeckpreis von 2,80 € pro bestelltem Menü. Wir bitten Sie freundlichst Veranstaltungen nicht mit Kreditkarten zu begleichen. Gerne senden wir Ihnen die Rechnung zu oder Sie können den Rechnungsbetrag mit EC-Karte oder bar begleichen.**



L A M M  
Hotel Restaurant Vinothek

### Unsere Aperitifempfehlungen:

Glas Rieslingsekt trocken	0,1 l	7,70 €
Holunderblütenlikör oder Holunderbeeren und Sekt Brut	0,1 l	8,20 €
Aperol Spritz (Aperol mit Sekt Brut)	0,2 l	8,20 €
Hugo (Holunderblütenlikör, Minze, Limette und Sekt Brut)	0,2 l	8,10 €
Unser Haus Champagner Henri Mandois Brut	0,1 l	11,50 €
Kir Royal (Champagner Henri Mandois und Crème de Cassis)	0,1 l	11,60 €
Flasche Champagner Henri Mandois	0,75 l	67,00 €
Flasche Champagner Henri Mandois rose	0,75 l	71,00 €
Flasche Champagner Henriot	0,75 l	68,00 €
Flasche Champagner Billecart Salmon	0,75 l	82,00 €
Flasche Champagner Bollinger Special Cuvée	0,75 l	92,00 €
Flasche Champagner Billecart Salmon Rosé	0,75 l	112,00 €
Flasche Sekt Brut	0,75 l	33,50 €
Flasche Riesling Sekt Brut	0,75 l	37,00 €
Flasche Cremant, Bouvet Ladubay Rosé oder Brut	0,75 l	39,50 €

### Herzhaftes zum Aperitif:

Kleine Quiche Lorraine (frisch aus dem Ofen)	pro Stück	2,10 €
Grissini umwickelt mit Schwarzwälder Schinken	pro Stück	2,10 €
Hausgemachte Käsestangen (frisch aus dem Ofen)	pro Stück	1,90 €
Gambas im Kartoffelmantel (warm)	pro Stück	4,60 €

### Canapées (Pumpernickel oder Toastbrot belegt mit):

Hausgebeizter Lachs mit Gewürzcreme	pro Stück	4,90 €
Tartar von der Räucherforelle	pro Stück	4,90 €
Schwarzwälder Schinken mit Melone	pro Stück	4,80 €
Hausgemachter Kräuterfrischkäse	pro Stück	4,80 €
Tartar vom Albtäler Weiderind	pro Stück	5,20 €
Roastbeef vom Albtäler Weiderind	pro Stück	5,20 €

**Menü 1:**

Gruß aus der Küche

∞

Rotensoler Festtagssuppe  
mit Maultäschle, Markklößchen, Eierstich  
und Wurzelgemüse

oder

Bunter Vitaminsalat mit feinem Öl

∞

Kalbsschnitzel  
mit bunten Pilzen, Marktgemüse  
und handgeschabten Spätzle

∞

Herbst-Wintertraum-Eisbecher  
mit Haselnuss- und Vanilleeis  
an Herbst-Winterfrüchten, Eierlikör, Sahne und Amarettinis

**3-Gang Menü pro Person: 62,50 €**





**L A M M**  
*Hotel Restaurant Vinothek*

### **Menü 2:**

Gruß aus der Küche

∞

Kürbiscremesuppe mit Kokosnussmilch  
und gefüllten Kürbistäschle

oder

Bunte Blattsalate mit Speck und Kracherle

∞

Tranchen vom Kalbstafelspitz -frisch aus dem Ofen-  
mit Kalbsbäckchenpraline, feinem Rahmsößle,  
saisonaalem Marktgemüse, handgeschabten Spätzle  
und Kartoffelkrusteln

∞

Apfelkühle mit Vanillesauce und Rahmeis

**3-Gang Menü pro Person: 65,00 €**



**Menü 3:**

Gruß aus der Küche

∞

Bunter Herbst-Wintersalat  
mit Granatapfel, Walnüssen, Orangen,  
Balsamicotomaten und Holunderbalsamico

oder

Cremesuppe von weißer Tomate  
mit Ricottaravioli

∞

Winterliche gefüllte Lende  
mit Medaillons  
an Gemüsebeet  
mit handgeschabten Spätzle  
und Mandelkrapfen

∞

Zimt Panna Cotta  
mit beschwipsten Früchten und Rotweineis

**3-Gang Menü pro Person: 62,00 €**

**4-Gang Menü pro Person: 73,00 €**



**Menü 4:**

Gruß aus der Küche

∞

Feldsalat mit gebratener Entenleber  
karamellisierten Walnüssen und Weintrauben

∞

Klare Zitronengrassuppe  
mit Gemüsetäschle

∞

Hirschkalbsrücken mit Quitte und Preiselbeeren  
Herbst-Wintergemüse  
und grüne Kräuterknöpfe

∞

Geeister Vanille-Schokoladen-Ziegel  
dazu Zitrusfrüchte und Vanille-Amarettoschaum

**3-Gang Menü pro Person: 69,00 €**

**4-Gang Menü pro Person: 80,50 €**



**Menü 5:**

**Unser Gänsemenü**

**-verfügbar ab 11.11. und nur während der Gänsezeit-**

Gruß aus der Küche

∞

Feldsalat mit Walnüssen, Granatapfel  
und Holunderbalsamico

∞

Klare Gänsekraftbrühe  
mit eigenem Ravioli

∞

Knusprige Schielberger Landgans aus dem Ofen  
mit Bratapfel und Maronen,  
Burgunder Rotkohl und zweierlei Knödel

∞

Orangensalat mit Grand Marnier,  
hausgemachtem Blutorangensorbet,  
Sesam und Honigwabe

**Preis auf Anfrage**







**L A M M**  
*Hotel Restaurant Vinothek*

**Menü 6:**

Gruß aus der Küche

∞

Tartar vom Thunfisch

mit Ingwer, Wasabi , Avocado,  
kleinem Zupfsalat und Kartoffelkühle

∞

Kartoffel-Feldsalatsuppe mit Croûtons

∞

Filet vom Albtäler Weiderind

mit geschmorten Kalbsbäckle in Spätburgundersoße  
an gefülltem Sellerietäschle, Ofengemüse  
und luftigem Kartoffelschaum

∞

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
an Passionsfruchtsorbet und Zitrusfrüchten

**3-Gang Menü pro Person: 80,50 €**

**4-Gang Menü pro Person: 90,50 €**



**Menü 7:**

Gruß aus der Küche

∞

Lammwirt's kalte Fischleckereien

-hausgebeizter Orkney-Lachs, Eismeerkrabben, Thunfischtatar  
Saiblings-Terrine, dazu Wasabi und eingelegter Ingwer-

∞

Crèmesuppe von Krustentieren

mit gebratener Gamba

∞

Rehrücken

mit Birnenchutney, Preiselbeeren  
saisonales Gemüse und Haselnuss-Schupfnüdele

∞

Kleine Crème brûlée

hausgemachtes Kokoseis und exotische Früchte

**3-Gang Menü pro Person: 80,50 €**

**4-Gang Menü pro Person: 93,50 €**



### Weitere Zusatzleistungen und AGB's:

#### **Restaurant-Öffnungszeiten:**

Mittagessen von 12:00 bis 14:00 Uhr

Kaffee und Kuchen von 14:00 bis ca. 17:00 Uhr

Abendessen von 18:00 bis 21:00 Uhr

#### **Menükarten:**

Menükarten von uns gefertigt mit persönlichem Anlass      DIN A6 2,50€      DIN A5 3,50€

#### **Tisch- und Blumendekoration:**

Passende Tisch- und Blumendekoration bestellen wir je nach Anlass individuell und farblich abgestimmt gerne für Sie bei unserer Hausfloristin (Preis richtet sich nach Tafelgröße, Aufwand und Jahreszeit). Gerne können Sie auch Ihre eigene Tischdekoration anfertigen lassen und wir dekorieren die Tafeln nach Ihren Vorgaben.

#### **Kuchenauswahl:**

Kuchen und Torten bieten wir in großer Auswahl an. Für alle mitgebrachten oder fremdgelieferten Backwaren berechnen wir zur Deckung der Gemeinkosten einen Betrag von 3,00 € pro Gedeck.

#### **Mittagsveranstaltungen:**

Nachmittags stellen wir Ihnen den gewünschten Raum gerne kostenlos bis ca. 17:00 Uhr zur Verfügung. Sollte die Räumlichkeit am Abend nicht reserviert sein, ist nach Absprache auch eine kostenlose Verlängerung möglich.

#### **Abendveranstaltungen:**

Bei allen Veranstaltungen berechnen wir die Nachtzuschläge für unsere zuständigen Servicemitarbeiter ab 01.00 Uhr bis zum Ende der Veranstaltung mit 38,00 € pro Stunde. Damit wird auch zusätzlicher Aufwand wie das Umstellen, sowie Aufräum- und Reinigungsarbeiten abgedeckt. Größere Verunreinigungen (z.B. nach Spielen oder künstlerischen Aufführungen) werden zusätzlich berechnet.

#### **Hinweise für Veranstaltungen mit musikalischer Unterhaltung:**

Sperrzeit ist in Bad Herrenalb-Rotensol (Höhenluftkurort) ist von Sonntag bis Freitag ab 01.00 Uhr von Samstag auf Sonntag ab 02.00 Uhr. Sperrzeitverkürzungen werden von uns beantragt und dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Auf der Terrasse bieten wir ab 23.00 Uhr keinen Service mehr an (Ruhestörung der Anwohner).

**Räumlichkeiten:**

Feste Raumabsprachen können wir nur gewährleisten, wenn die zugesagte Personenzahl für diesen Raum bestehen bleibt. Verringert sich die Personenzahl, behalten wir uns vor, bei entsprechendem Bedarf, eine Umbuchung in einen anderen Raum vorzunehmen.

**Übernachtungen:**

Bei der Unterbringung Ihrer Gäste sind wir Ihnen gerne behilflich. Bitte teilen Sie uns frühzeitig Ihre Zimmerwünsche mit, da unser Haus mit 30 Zimmern und 52 Betten schnell voll belegt sein kann.

**Kinder:**

Unsere kleinen Gäste bis ca. 12 Jahren (je nach Absprache) dürfen gerne vor Ort aus unserer Kinderkarte auswählen. Wir stellen auf Wunsch außerdem gerne Malutensilien und verschiedene Spiele für die Kinder bereit.

**Präsentationen/Rahmenprogramm:**

Gerne stellen wir Ihnen gegen Gebühr einen Beamer und Leinwand zur Verfügung. Wir bitten Sie, das geplante Rahmenprogramm im Voraus mit uns abzustimmen.

**Detailbesprechung:**

Wir bitten Sie für die Absprache der gewünschten Speisen- und Getränkeauswahl, sowie aller weiteren Details anlässlich Ihrer Veranstaltung einen Termin bis spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung mit uns zu vereinbaren. Wir sind Ihnen gerne behilflich und beraten Sie in einem persönlichen Gespräch bei uns vor Ort oder per Telefon!

**Zahlungsmodalitäten:**

Unsere Rechnungen sind zahlbar innerhalb 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug. Für die Zahlung von Veranstaltungsrechnungen akzeptieren wir nur EC Karte, Bargeld oder Überweisung. Unsere Preise beinhalten die zurzeit gültige MwSt. von 19% sowie das Bedienungsgeld. Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle vorherigen Vorschläge ihre Gültigkeit.