

**Menüvorschläge
Frühjahr/Sommer 2026**



Hotel Restaurant Vinothek LAMM, Mönchstraße 31, 76332 Bad Herrenalb

Tel: 07083 / 92 44 0, Fax: 07083 / 92 44 44

E-Mail: info@lamm-rotensol.de

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 Ideen und Wünsche, 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 3,20 € 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.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Unsere Aperitifempfehlungen:

Glas Rieslingsekt trocken	0,1 l	7,90 €
Holunderblütenlikör oder Holunderbeeren und Sekt Brut	0,1 l	8,50 €
Aperol Spritz (Aperol mit Sekt Brut)	0,2 l	9,50 €
Hugo (Holunderblütenlikör, Minze, Limette und Sekt Brut)	0,2 l	9,50 €
Unser Haus Champagner Henri Mandois Brut	0,1 l	12,50 €
Kir Royal (Champagner Henri Mandois und Crème de Cassis)	0,1 l	12,50 €
Flasche Champagner Henri Mandois	0,75 l	72,00 €
Flasche Champagner Henri Mandois rose	0,75 l	74,00 €
Flasche Champagner Henriot	0,75 l	72,00 €
Flasche Champagner Billecart Salmon	0,75 l	90,00 €
Flasche Champagner Bollinger Special Cuvée	0,75 l	92,00 €
Flasche Champagner Billecart Salmon Rosé	0,75 l	115,00 €
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 €
Flasche Laurent Perrier La Cuvée	0,75 l	89,00 €
Flasche Laurent Perrier Cuvée Rosé	0,75 l	135,00 €

Herzhaftes zum Aperitif:

Kleine Quiche Lorraine (frisch aus dem Ofen)	pro Stück	2,10 €
Grissini unwickelt 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

∞

Chefsalat mit Avocado, Büffelmozzarella,
Strauchtomaten, Radieschen, Oliven, Grissini und Pinenkerne

∞

Rotensoler Festtagssuppe

∞

Das Beste vom Landschwein
mit gefüllter Lende und Medaillons,
handgeschabten Spätzle
und feinem Gemüse-Panache

∞

Panna-Cotta von der Vanille
mit Himbeeren und hausgemachtem Mango Sorbet

3 Gang Menü mit Vorspeise: 60,80 €

3 Gang Menü mit Suppe: 52,50 €

4 Gang Menü: 68,00 €



Menü 2:

Gruß aus der Küche

∞

Frühlings-Salat mit mariniertem grünem Spargel,
luftgetrocknetem Schinken und Crostinis

∞

Klare Tomatenessenz mit Basilikumnocken

∞

Kalbstafelspitz „Langzeit gegart“
mit Kalbsbäcklepraline, bunten Pilzen, Rahmsößle
und handgeschabten Spätzle

∞

Hausgemachtes Sauerrahmeis
mit Früchtedialog und Himbeersauce

3 Gang Menü mit Vorspeise: 63,50 €

3 Gang Menü mit Suppe: 54,50 €

4 Gang Menü: 71,50 €



Menü 3:

Gruß aus der Küche

∞

Lachstatar mit hausgebeiztem Orkney – Lachs,
Ingwer, Wasabi und Guacamole
dazu Reibeküchle

∞

Bärlauchsüpple mit Croutons
(saisonal verfügbar)

∞

Rinderlende „am Stück“ vom Albtäler Weiderind
mit Kalbsbäckle an Ofengemüse
dazu Kräuter-Kartoffelstampf

∞

Zitronenflan mit Zitronensorbet
an Rhabarber-Erdbeerkompott

3 Gang Menü: 77,00 €

4 Gang Menü: 86,50 €





Menü 4:

Gruß aus der Küche

∞

Fenchel-Mango-Salat
mit gebratener Gamba und Macadamia Nüssen

∞

Cremesuppe von der weißen Tomate
mit Ricotta-Agnolotti

∞

Kalbslende am Stück mit Morchelcreme,
grünem Spargel und Fettuccinis **oder** Reibeküchle

∞

Schokoladenflan mit karamellisierten Piemonteser Haselnüssen,
Baileys Schaum und Kokoseis

3 Gang Menü: 75,50 €

4 Gang Menü: 86,50

Menü 5:

Gruß aus der Küche

∞

Quinoasalat mit Avocado
und Sashimi vom Orkney Lachs oder Seesaibling

∞

Klare Frühlingssuppe
mit Morcheln und Spargelspitzen

∞

Rosa gebratene Entenbrust
mit Rhabarber, Marktgemüse und hausgemachten Schupfnudeln

∞

Weißes Schokoladenmousse
mit marinierten Erdbeeren und Schokoladenzigarre

3 Gang Menü: 70,50 €

4 Gang Menü: 82,00 €

Zur Spargelzeit können wir Ihnen zusätzlich

noch folgendes Menü anbieten:

Spargelmenü:

Gruß aus der Küche

∞

Spargelcremesuppe
mit eigener Einlage

oder

Frühlingssalat

mit Spargelmarmelade und Passionsfruchtdressing,
wahlweise

mit gebratenen Gambas **oder** hausgebeiztem Camerbertschinken und Rotweinschinken

∞

Frischer Stangenspargel

mit Kräuterflädle, neuen Kartoffeln,

Sauce Hollandaise **oder** zerlassener Butter

∞

Hausgemachtes Minzrahmeis

mit Erdbeeren nach italienischer Art

3 Gang Menü mit Suppe	55,90 €
3 Gang Menü mit Salat	63,00 €
4 Gang Menü:	73,50 €

wahlweise zusätzlich für Sie zum Kombinieren:

mit gemischtem Schinken:	9,20 €
mit Wiener Schnitzel:	16,90 €
mit Orkney Lachsschnitte:	16,90 €
mit Filet vom Moosalbtäler Weiderind	22,50 €

Menü 6

Gruß aus der Küche

∞

Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen

oder

Bunter Vitaminsalat

∞

Kalbssteak aus dem Pfännle
in Rahmsauce mit bunten Pilzen,
Saisongemüse und handgeschabten Spätzle

∞

Rhabarber-Ofenschlupfer
mit Vanilleschaum und Rahmeis

55,00 €

Menü 7

Gruß aus der Küche

∞

Bunter Jahreszeitensalat mit Crostini,
Balsamicotomaten und Hobelkäse

∞

Frische Bärlauchnüdele (Saisonabhängig)
mit gebratener Poularde **oder** mit Lachs und Zander
an Rieslingsauce und saisonalem Gemüse

∞

Sauerrahmköpfele mit Sauerrahmeis und Früchtedialog

61,80 €



Menü 8

Cesar Salat mit French Dressing,
Croutons, gebratener Poularde und Parmesan

Badischer Fischstrudel mit gebratenem Zander
an Beurre Blanc
dazu Dampfreis und kleine Gemüse garnitur

Frische Erdbeeren Romanoff
mit Vanilleeis

65,00 €

Gerne stellen wir ein Menü Ihrer Wahl aus der aktuellen Tageskarte zusammen.



Weitere Zusatzleistungen und AGB'S:

Menüpreise:

Die genannten Menüpreise verstehen sich pro Person und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle vorherigen Vorschläge ihre Gültigkeit.

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 00.00 Uhr von Samstag auf Sonntag ab 01.00 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 von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug. Für die Zahlung von Veranstaltungsrechnungen akzeptieren wir nur EC Karte, Bargeld oder Überweisung.