

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 !

Tagessen vom 22.02. – 28.02.2021

		Tagessuppe	3,00€
		Tagessdessert	2,50€
Montag	22.02.	Heute Ruhetag!	
Dienstag	23.02.	Schweineschnitzel in Parmesan-Eihülle, mit Tomaten-Spaghetti und Salatteller	7,90€
	vegetarisch	Tagessuppe hausgemachte Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter	
Mittwoch	24.02.	Rindergulasch „ ungarische Art“ mit Tagliatelle und Salatteller	7,90€
	vegetarisch	Rosenkohl-Champignon-Pfanne mit Bulgur und Mandeln Tagessdessert	
Donnerstag	25.02.	Zitronenhähnchen mit Kräutern, dazu Fenchelgemüse Kartoffeltaler und Salat	7,90€
	vegetarisch	überbackener Fenchel mit Kartoffeltaler, Kräutersoße und Salatteller	
Freitag	26.02.	Lasagne „al forno“ mit Hackfleisch und Käse, an Bechamelsoße und Salat	7,90€
	vegetarisch	bunte Gemüse-Lasagne mit Bechamelsoße und Salat Tagessdessert	
Samstag	27.02.	Filetgeschneitztes vom Schwein in Senfsoße, dazu Reis und Salat	7,90€
	vegetarisch	Reis-Gemüsebratlinge mit Currysoße und Salat	

Sonntag 28.02.

Menü I

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Kalbsrückensteak mit Wintergemüse, dazu Fächerkartoffeln und Salatteller

Mango-Buttermilch-Dessert mit Chiasamen
20,50€

Menü II

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Schwarzwurzelbratlinge mit Fächerkartoffeln und Salat

Mango-Buttermilch-Dessert mit Chiasamen
15,50€

Tomatencremesuppe mit Basilikum 4,00€

Schwarzwurzelbratlinge mit Fächerkartoffeln und Salat 9,80€

Kalbsrückensteak mit Wintergemüse, dazu Fächerkartoffeln und Salatteller 15,80€

Dessert

Mango-Buttermilch-Dessert mit Chiasamen 4,00€