

# Herzlich Willkommen im Restaurant Lamm Rosswag



**Danke, dass wir heute Ihre Gastgeber sein dürfen!**

Genießen Sie in entspannter Atmosphäre  
die neuen Kreationen von Steffen Ruggaber  
und seinem ambitionierten Team.

Unser Serviceteam freut sich darauf,  
Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu bereiten  
und ist gerne auch bei Fragen und Anregungen für Sie da!

**Sonja & Steffen Ruggaber**

**Andres Braun/ Maximilian Martin,**

**Kristine Zimmermann/ Miriam Bühler**

## **Aktuelle Öffnungszeiten 2018**



**Donnerstag bis Samstag 12h-14h € 42**

**3-Gang Mittagslunch**

**Mittwoch- & Donnerstagabend 18h-22h**

**4-Gang-Überraschungsmenü € 75**

**Freitag- und Samstagabend 18h-22.30h**

**4-6 Gang Abendmenü € 95-€ 125**

*Bitte sprechen Sie uns vor Ihrer Bestellung  
auf Allergien oder Unverträglichkeiten an, wir beraten Sie gerne ausführlich  
über Inhaltsstoffe und Zubereitung unserer Speisen*

# Unser Menü

## **Gruß der Küche**

XXX

## **Eismeerforelle**

Gemüse-Escabeche- Pumpernickel/  
Frischkäse/ Estragon

XXX

## **Langostino**

Sauerkraut/ Blutwurst/ Apfel

XXX

## **Atlantik Adlerfisch**

Poverade Barigoule/ Fenchel/ Parmesan/ Tomate

XXX

## **Kalbsherzbries**

Brombeere/ Kohlrabi/ Koriander/ schwarze Olive

XXX

## **Rücken vom heimischen Maibock**

Wilder Brokkoli/ Rauchmandel/

Preiselbeere/ Pfifferlinge

XXX

## **Erdbeere**

Milchschokolade/ Mascarpone/ Verbene

€ 125

ohne Bries € 110

-kulinarische Änderungen unter Vorbehalt-

## **Unsere korrespondierende Weinreise**

4 Gang € 40/ 5 Gang € 50/ 6 Gang € 60

# Gemüsemenü

## **Gruß der Küche**

xxx

## **Bunte Sommertomaten**

Roggenbrot/ Himbeere/ Kaffee

xxx

## **Bio Stunden Ei**

Sellerie/ junger Lauch/ Balsamico/  
Pfifferlinge/ Nussbutter

xxx

## **Blumenkohl**

Gartenkresse/ Emmer/ Wildkräuter

xxx

## **Weißer Schokolade**

Rhabarber/ Staudensellerie/ Himbeere

€ 70

ohne Ei Zwischengang € 58

## **Unsere korrespondierende Weinreise**

4 Gang € 40