

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

Andreas 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

Thuna niçoise

-interpretiert-

Bohne/ Kopfsalat/ Kartoffel/ Olive

XXX

Island Makrele

Wassermelone/ Sushi Ingwer/ Gurke/ Kefir/ Erdnuss

XXX

Atlantik Seeteufel

Bouchot Muschel/ Paella Sud/ Spitzpaprika/ Fenchel/

knusprige Hühnerhaut/ Erbse

XXX

Iberico Presa

Zuckeraprikose/ Petersilie/ Vanille/ Pfifferlinge

XXX

Rücken & Carreé vom Alb-Lamm

Maistexturen/ Mole/ Süss-Kartoffel/ Avocado

XXX

Süßkirsche

Kerbel/ Gurke/ Gin / Joghurt

€ 125

ohne Presa € 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

Brombeere

Pistazie/ Bitterschokolade

€ 70

ohne Ei Zwischengang € 58

-kulinarische Änderungen unter Vorbehalt-

Unsere korrespondierende Weinreise

4 Gang € 40