



Speisekarte





Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen im Hotel & Restaurant Lamm. Wir hoffen, Sie fühlen sich wohl in unserem traditionsreichen Haus, das seit über 150 Jahren fester Bestandteil der Mosbacher Gastronomie und seit mehr als 70 Jahren im Besitz der Familie Pröger ist.

Genießen Sie auch...

...unseren günstigen Mittagstisch von Montag bis Samstag
zwischen 11:30 und 14:00 Uhr

...unseren reichhaltigen Sonntagsbrunch
von 11:30 bis 14:00 Uhr

...unseren Schnitzeltag, jeden Mittwochabend

...oder das romantische Candlelight Dinner am Freitagabend.

Es würde uns sehr freuen, wenn Sie Ihren Aufenthalt in unserem Haus genießen und unseren freundlichen Service weiterempfehlen. Für Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Weitere Informationen z.B. über unsere 51 im Jahr 2008 renovierten Hotelzimmer finden Sie im Internet unter www.lamm-mosbach.de.

*Bernadette
Martini*
Hoteldirektorin

*Familie
Pröger*
Inhaber



Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croutons

Kleiner Gemischter Salat

Geräucherter Lachs mit Honigsenfauce und Blattsalaten

Suppen

Kartoffelsuppe mit Kracherle

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Badische Schneckensuppe

Leichte Küche

Gnocchi auf Blattspinat mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken

Bandnudeln in Calvadosrahmsauce mit gebratenem Schweinefilet und Gemüse

Hausgemachte Grünkernküchle mit Salat

Bunter Salatteller mit Putenstreifen



Hauptgerichte

Mosbacher Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat

Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Salat

Badischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln u. Salat

Rumpsteak mit Pfeffersauce dazu Kroketten und Salat

Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle und Salat

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat

Jägerschnitzel mit Kroketten und Salat

Rinderfiletsteak an Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites und Salat

Rinderfiletgeschnetztes Stroganoff mit hausgemachten Spätzle und Salat

Rosa gebratene Entenbrust auf Rahmwirsing dazu Kartoffelgnocchi

Putenrahmgeschnetztes im Reisrand dazu Salat

Putensteak mit Preiselbeerbirne und Käse überbacken dazu Kroketten und Salat

Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmelze

Hausgemachte Kässpätzle mit Salat



Für unsere kleinen Gäste

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites

Hausgemachte Spätzle mit Sauce

Portion Pommes frites

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Hamburger mit Pommes Frites

Räuberteller: Du isst bei Deinen Eltern mit

0,00 €

Desserts

Tobleroneparfait mit warmen Kirschen

Schokoladenmousse mit Zwetschgenkompott

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Gemischtes Eis mit Sahne

„Nussknacker“ – Walnusseis mit hausgemachter
Schokoladensauce



Fischgerichte

Gebratenes Lachssteak an Weißweinsauce mit Blattspinat und Butterkartoffeln

Kross gebratener Zander auf Paprika-ZucchiniGemüse dazu Kräuterreis

Vesper

Gültig von 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Ein Paar Bauernbratwürste mit Sauce und Brot

Paniertes Schweineschnitzel mit Soße und Brot

Wurstsalat mit Bratkartoffeln^{8,5,3}

Rumpsteak mit Zwiebelsauce und Brot

Strammer Max³

Bunter Salatteller mit Brot⁸

Elsässer Flammkuchen³

Vesperteller (Wurst, Käse, Hausmacher mit Brot und Butter)

Toast „Hawaii“³

Toast „Lamm“³

Schweinefilet mit Schinken und Käse überbacken dazu Pilzrahmsauce

Wurst- oder Käsebrot garniert

Räucherlachs mit Kartoffelpuffer und Honigsenfauce



Aperitifs

„Mosbacher Kiwwelschisser“ Sekt	0,1 l
„Mosbacher Kiwwelschisser“ Sekt	0,75 l
„Kiwwelschisser“ Kir (Sekt und Cassis)	0,1 l
Sekt Orange	0,1 l
Campari Soda / Orange ²	0,2 l
Sherry	5 cl
Martini bianco / rosso	5 cl
Lammcocktail (alkoholfrei)	0,2 l

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{2,3,4}	0,2 l
Coca-Cola ^{2,3,4}	0,4 l
Coca Cola light ^{2,3,4,5,11}	0,2 l
Coca Cola light ^{2,3,4,5,11}	0,4 l
Fanta ^{2,3}	0,2 l
Fanta ^{2,3}	0,4 l



Spezi ^{2,3,4}	0,2 l
Spezi ^{2,3,4}	0,4 l
Apfelsaftschorle	0,2 l
Apfelsaftschorle	0,4 l
Zitronenlimo	0,2 l
Zitronenlimo	0,4 l
Bitterlemon ¹	0,2 l
Ginger Ale ²	0,2 l
Tonic Water ¹	0,2 l



Mineralwasser

Freyersbacher Still	0,25 l
Freyersbacher	0,25 l
Freyersbacher	0,5 l
Freyersbacher	0,75 l
Freyersbacher Still	0,75 l



Säfte

Apfelsaft	0,2 l
Orangensaft	0,2 l
Grapefruitsaft	0,2 l
Johannisbeersaft	0,2 l
Kirschsaff	0,2 l
Multivitaminsaft	0,2 l
Bananensaft	0,2 l

Biere vom Fass

Distelhäuser Pils	0,3 l
Distelhäuser Export	0,25 l
Distelhäuser Export	0,4 l
Distelhäuser Hefeweizen	0,5 l
Distelhäuser Hefeweizen	0,3 l
Radler	0,25 l
Radler	0,4 l



Flaschenbiere

Distelhäuser Kristallweizen	0,5 l
Distelhäuser Hefeweizen dunkel	0,5 l
Distelhäuser Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l
Distelhäuser alkoholfrei	0,33 l
Distelhäuser Landbier	0,5 l

Spirituosen 2cl

Obstwasser
Himbeer-, Kirsch-, oder Zwetschgenwasser
Williams Birne
Mirabellenwasser
Malteser Kreuz Aquavit
Nordhäuser Korn
Grappa
Asbach
Hennessy
Whisky



Bittere und Liköre 2cl

Jägermeister

Fernet Branca

Ramazotti

Baileys

Amaretto

Warme Getränke

Tasse Kaffee⁴

Tasse Kaffee HAG

Glas Tee

Heiße Schokolade

Heiße Schokolade mit Sahne

Cappuccino⁴

Espresso⁴

Doppelter Espresso⁴

Latte Macchiato⁴

Milchkaffee⁴



Offene Weißweine 0,25l

Leimener Mannaberg Baden
Weißburgunder halbtrocken

Varnhalter Sonnenberg Baden
Riesling trocken

Leimener Mannaberg Baden
Grauburgunder trocken

Becksteiner Tauberklinge Franken
Müller Thurgau trocken

Pinot Grigio trocken

Offener Rosé 0,25l

Malscher Ölbaum Baden
Spätburgunder Weißherbst halbtrocken

Adam Müller Baden
Spätburgunder Rosé trocken



Offene Rotweine 0,25l

Willsbacher Dieblesberg Württemberg
Trollinger halbtrocken

Grantschener Salzberg Württemberg
Trollinger mit Lemberger halbtrocken

Adam Müller Baden
Spätburgunder trocken

Waldulmer
Spätburgunder trocken

Chianti trocken

Flaschenwein weiß 0,75l

Leimener Kreuzweg Baden
Weißer Burgunder Kabinett trocken

Fleiner Kirchenweinberg Württemberg
Riesling Kabinett halbtrocken

Leimener Herrenberg Baden
Grauburgunder Kabinett trocken



Flaschenwein rosé 0,75l

Malscher Ölbaum Baden
Spätburgunder Weißherbst Kabinett halbtrocken

Flaschenweine rot 0,75l

Sulzfelder Lerchenberg Baden
Schwarzriesling Kabinett trocken

Leimener Kreuzweg
Lemberger Spätlese trocken
Im Barrique gereift

„Hauswein“ Sinfonie Nr.1 Baden
Weingut Adam Müller, feinherb

Chateau Haut-Bourbon
Bordeaux trocken

- | | | | |
|---|--------------------------|----|--------------------------|
| 1 | Chininhaltig | 7 | Mit Geschmacksverstärker |
| 2 | Mit Farbstoff | 8 | Geschwefelt |
| 3 | Mit Phosphat | 9 | Geschwärzt |
| 4 | Coffeinhaltig | 10 | Gewachst |
| 5 | Mit Konservierungsstoff | 11 | Mit Süßungsmittel |
| 6 | Mit Antioxidationsmittel | | |