

# Herzlich Willkommen im Restaurant Lamm Rosswag



Michelin Stern

**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

Markus Schülke/ Stefan Meier

Karin Nägel/ Miriam Bühler/

## **Aktuelle Information:**



**3-Gang Mittagsmenü**

**Donnerstag bis Samstag € 38**

**Mittwoch & Donnerstagabend**

**4-Gang-Überraschungsmenü € 69**

*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

-servieren wir für Sie Freitag- und Samstagabend-  
*-zu anderen Zeiten nur nach Vorbestellung-*

## Gruß der Küche

XXX

## Fjordforelle

Blumenkohl/ Eigelb/ schwarzer Knoblauch/ Petersilie

XXX

## Crevette bleu

Erdnuss/ Kefir/ Gurke/ Dill

XXX

## Wildfang Zander

Sonnenblumenkerne/ Roggenbrot/ Kohlrabi/ Birne

XXX

## Muskatkürbis

Blutwurst/ Walnuss/ Hagebutte

XXX

## Rücken vom Reh

Hafer/ bunte Bete/ Cassis/ Topfen

XXX

## Himbeere

Joghurt/ Macadamia/ Bergamotte

€ 125

ohne Kürbis € 115

# Schwäbisches Menü

**Gruß der Küche**

XXX

**-Salat Walldorf-**

Herbstliche Blattsalate

Sellerie/ Walnuss/ Traube

XXX

**Rinderkraftbrühe**

Wurzelgemüse/ Maultäschle/

Grießnocke/ Markknödel

XXX

**Schwäbischer Rostbraten vom Färsenrind**

Lemberger-Jus/ Rahmkraut/

Maultäschle/ Spätzle

XXX

**Zweierlei Sorbet**

€ 49

**Rostbraten als Hauptgang € 29**