

Restaurant

Das Lamberg

„Das Essen soll zuerst die Augen erfreuen...

...und dann den Magen“

Johann Wolfgang von Goethe

Öffnungszeiten / Opening hours

18:00 – 21:30 Uhr / 06:00 pm – 09:30 pm

Um Tischreservierung wird gebeten / Table reservations are always advised.

Vorspeisen / Starters

Beef Tartar Zweierlei Kürbis Kapernbeeren Wachtelei Butter Tramezzini ^{A,C,G,L,M,O}	18,90
Beef Tartar a duett of pumpkins hijack berries quail egg butter tramezzini ^{A,C,G,L,M,O}	
Hausebeizter Lachs Erbsen-Mousse Balsamico-Kaviar Apfel-Chutney Reis-Popcorn ^{D,F,G,L,O}	16,70
Pickled salmon mousse of peas balsamico caviar apple chutney rice popcorn ^{D,F,G,L,O}	

Suppen / Soups

Rindsuppe Frittaten ^{A,C,G,L,O}	6,30
Beef broth sliced pancakes ^{A,C,G,L,O}	
Getrüffelte Kartoffelsuppe sautierte Schwammerl Junglauch ^{G,L,O}	5,80
Soup of truffled potatoes sauteed mushrooms spring leeks ^{G,L,O}	
Kürbiscremesuppe Garnele Kokosschaum Koriander ^{D,F,G,H,L,N,O}	6,90
Cream soup of pumpkins shrimp coconut foam coriander ^{D, F, G, H, L, N, O}	

Salate / Salads

Blattsalat Schwarzbrotchip Hausdressing ^{A,C,G,M,O}	5,90
Lettuce black bread chip homemade dressing ^{A,C,G,M,O}	
Tomaten-Mozzarella-Salat Rucola Pesto Pinienkerne ^{A,G,H,O}	10,50
Salad of tomatoes and mozzarella rocket salad pesto pine nuts ^{A,G,H,O}	
Caesar Salat Hühnerbrust-Streifen ^{C,D,G,M,O}	11,70
Caesar salad stripes of grilled chicken breast ^{C,D,G,M,O}	
Caesar Salat Garnelen ^{C,D,G,M,O}	13,90
Caesar salad prawns ^{C,D,G,M,O}	

Zu all unseren Salaten und Suppen reichen wir Gebäck. ^A

For all salads, starters and soups bread is served. ^A

Für das Gedeck mit drei verschiedenen Aufstrichen verrechnen wir € 3,50 pro Person. /

For cover with three different spreads we will charge € 3.50 per person.

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten. / Prices are inclusive in EUR, prices may be subject to change.

Steaks zur Wahl / Steaks to choose from

Rib Eye Steak ^G Rib eye steak ^G	220 g	34,90
Rinderfilet ^G Beef tenderloin ^G	180 g	36,40
Lammkarree ^{G,M} Rack of lamb ^{G,M}	240 g	31,90
Riesengarnelen ^{D,G} King prawns ^{D,G}	5 Stück / 5 pieces	29,70

Eine Beilage zur Wahl / A side dish to choose

Kartoffelgratin ^G Potato gratin ^G	Ofenkartoffel Sauerrahm ^{G,O} Baked potato sour cream ^{G,O}
Steakhouse-Pommes Steakhouse fries	Süßkartoffel-Pommes Sweet potato fries
Reis ^G Rice ^G	

Eine Gemüsebeilage zur Wahl / Vegetables to choose

Gemischter Blattsalat ^{G,L,M,O} Mixed lettuce ^{G,L,M,O}	Speckbohnen ^{G,M} Beans with bacon ^{G,M}
Grillgemüse Grilled vegetables	Maiskolben ^G Corncob ^G

Eine Sauce zur Wahl / A sauce to choose

Dreierlei Dipsaucen (Kräuterbutter ^G Ajoli Dip Paprikarelish) Three dips (herb butter ^G Ajoli dip paprika relish)
Portweinjus Port wine sauce
Sauce Hollandaise Hollandaise sauce

Jede weitere Beilage oder Sauce reichen wir Ihnen gerne für einen Aufpreis von € 2,50 pro Wahl. /
Any additional side dish or sauce will be served for an supplement of € 2.50 per choice.

Für das Gedeck mit drei verschiedenen Aufstrichen verrechnen wir € 3,50 pro Person. /
For cover with three different spreads we will charge € 3.50 per person.

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten. / Prices are inclusive in EUR, prices may be subject to change.

Fleisch / Meat

Wiener Schnitzel Röstkartoffeln Preiselbeeren Zitrone ^{A,C,G,L,O} Escalope Viennese style roasted potatoes cranberries lemon ^{A,C,G,L,O}	21,90
Entenbrust Sellerie-Püree Rotkohl-Confit Rosmarinjus Kumquat-Ragout ^{G,L,O} Duck breast celery puree red-cabbage confit rosemary sauce kumquat ragout ^{G,L,O}	23,70

Fisch / Fish

Bachsaibling Risotto Zuckerschoten Granatapfel-Chutney Weißweinschaum ^{D,G,L,M,H,O} Char saffron risotto mangetout pomegranate chutney whitewine foam ^{D,G,L,M,H,O}	24,90
Waller Kartoffelstampf Sauce Choron Brokkoli Catfish potato rump Choron sauce broccoli	21,50

Vorbestellung ab 2 Personen / Order in advance for 2 persons

Hummer (gratiniert, Cocktail, Suppe) Romanesco Erbsen Limetten-Gel Balsamico-Kaviar Lobster (au gratin, cocktail, soup) Romanesco peas lime jelly balsamico caviar	52,50
---	-------

Vegetarisch / Vegetarian

Gebackene Zucchini-Blüte Cous Cous Tomatenmarmelade Wildkräutersalat Baked zucchini blossom cous cous tomato jam wild-herbs salad	18,40
Süßkartoffel-Kürbis-Curry Jasminreis Naan Brot Mangold Sprossen Curry of sweet potatoes and pumpkin Jasmine rice naan bread Swiss chard sprouts	15,90

Nudelgerichte / Pasta

Garganelle rote Zwiebel Fetakäse weißer Tomatenschaum Blattspinat Garganelle red onions feta cheese white tomato foam spinach	12,40
Käsespätzle Röstzwiebeln Schnittlauch Krautsalat ^{A,C,G,L,O} Cheese spaetzle fried onions chives cabbage salad ^{A,C,G,L,O}	11,90

Für das Gedeck mit drei verschiedenen Aufstrichen verrechnen wir € 3,50 pro Person. /

For cover with three different spreads we will charge € 3.50 per person.

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten. / Prices are inclusive in EUR, prices may be subject to change.

Desserts / Desserts

Dreierlei von der Schokolade | Mousse | Crumble | Sponge | Beeren ^{A,C,F,G,H,O} 14,90
Three kinds of chocolate | mousse | crumble | sponge | berries ^{A,C,F,G,H,O}

Kürbis-Kuchen | Karamell-Eis | Pekannüsse | Birnenragout ^{A,C,G,H,O} 12,80
Pumpkin cake | caramel ice cream | pecans | pear ragout ^{A,C,G,H,}

Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster | Apfelmus ^{A,C,G,H,O} 12,80
Kaiserschmarrn | stewed plums | apple puree ^{A,C,G,H,O}

Hart- und Weichkäse | Kürbis-und Apfel-Chutney | Feigensenf | Brot ^{G,M,O} 13,50
A variation of cheese | pumpkin and apple chutney | fig mustard | bread ^{G,M,O}



Küchenmeister Marcel Dornheim und sein Team wünschen Ihnen einen guten Appetit.
Executive Chef Marcel Dornheim and his team do hope you enjoy your meal.

Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ALLERGENS:

The number following the dish refers to allergens that may occur in the meal

A Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products made of them **B** Crustaceans and products made of them **C** Eggs and eggs products **D** Fish and fish products **E** Peanuts and peanuts products **F** Soybeans and soybeans products **G** Milk and dairy products, including lactose **H** Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products **L** Celery and celery products **M** Mustard and mustard products **N** Sesame seeds and sesame products **O** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l **P** Lupin and lupin products **R** Molluscs and molluscs products

Ingredients shall be clearly indicated on the food information when the food product contains the ingredient itself or products thereof. The 14 potential allergens should be indicated in accordance with the statutory provisions (Regulation EU No 1169/2011 on the provision of food information to consumers). In addition to these 14 allergens, there are other substances that may also trigger food allergies or cause food intolerances. Please note that despite meticulous care, our dishes may contain other substances that are used in the kitchen during food preparation (apart from the ingredients indicated in the food information)