LAMMERSHOF

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Lammershof. Neue Sinneseindrücke erleben, andere Dinge probieren, sich überraschen lassen – von Zutaten, Handwerk, Qualität und Geschmack. Denn die Wertschätzung gegenüber unseren Gästen und den Produkten, die wir verarbeiten, stehen an oberster Stelle.

Eingebunden in ein gesamtheitliches Konzept mit dem verbundenen Bisonhof und zusammen mit regionalen Lieferanten setzen wir alles daran, Ihnen mit unseren frisch zubereiteten Gerichten und einem Glas Wein ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht zu zaubern und Ihnen die beste Zeit bei uns im Lammershof zu bescheren.

Genießen Sie dabei den Blick auf die direkt angrenzenden Weiden mit den imposanten Bison- und Rotwild-Herden. Auf unseren 30 Hektar Weiden ernähren sich unsere Tiere das ganze Jahr über natürlich. Vom Altholz unserer Wälder stellen wir Holzhack-schnitzel her. Mit diesen erzeugen wir ganzjährig das Warmwasser für den Lammershof und im Winter heizen wir damit.

Sehr gerne richten wir auch Ihre privaten oder geschäftlichen Feierlichkeiten aus - sprechen Sie uns gerne an.

Wir wünschen Ihnen nun hier im Lammershof schöne Stunden!

Ihr Lammershof Team

LAMMERSHOF

ÖFFNUNGSZEITEN STUBEN

Montag Bison-Burger-Tag
warme Küche 17:30 bis 20:00 Uhr

Dienstag bis Freitag
warme Küche 17:30 bis 20:30 Uhr

Samstag
durchgehend warme Küche 12:00 bis 21:00 Uhr

Sonntag und Feiertage
durchgehend warme Küche 12:00 bis 19:00 Uhr

*** Gruppen-Reservierungen nehmen wir auf Anfrage außerhalb der Öffnungszeiten gerne entgegen. ***

Zahlungsinformation

Bitte beachten Sie, dass wir keine 500€-Scheine entgegennehmen können.

Gerne akzeptieren wir Ihre Kreditkarten (Visa & Master) bis zu einem Rechnungsbetrag von € 1000,-.

Allergene & Zusatzstoffe

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach der Karte für Allergene und Zusatzstoffe.

LAMMERSHOF

Zur Begrüßung

Französischer Sekt „Blanc de Blanc", extra brut aus der Gascogne, Familienweingut Beraut	0,1l	7,50 €
Bisonkuss Martini Bianco, Sekt, Johannisbeersaft, Rosmarin & Limette		8,50 €
Sarti Spritz Sarti Rosa, Sekt, Soda & Limette		8,50 €
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Soda & Orange		8,50 €
Hugo Holundersirup, Sekt, Soda, Minze & Limette		8,50 €
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry & Beeren		8,50 €
Gin Tonic mit Tonicwater & Limette		9,50 €
Martini Bianco		6,50 €

Alkoholfrei

Hugo Alkoholfrei Ginger Ale, Holundersirup, Soda, Minze & Limette		7,50 €
Rhabarberry Grenadine-Sirup, Rhabarbersaft, Wild Berry, Soda, Minze & Limette		7,50 €
Secco Alkoholfrei	0,1 l	7,00 €

LAMMERSHOF

Vorspeisen

Lammershof Happen ab 2 Personen — p.P. 10,50 €
Spezialitäten aus unserer Fleischmanufaktur,
variierende Käse Sorten, Butter &
eingelegtes Gemüse

Bison Carpaccio — 18,90 €
Kirschtomaten, Parmesan, Rucola,
Oliven Öl-Mayonnaise & Maldonsalz

Flambierter Ziegenkäse — 11,50 €
auf Rote-Beete-Apfel-Ragout & Salatbouquet

Kleiner Beilagen Salat — 6,50 €
mit knackigem Blattsalat, Tomaten, Gurke,
Kerne, Croutons & Lammershof-Hausdressing

Suppen

Bisonkraftbrühe ~48 Stunden reduziert~ — 10,50 €
mit Wurzelgemüse, Grießnocken & Liebstöckel

LAMMERSHOF

Hauptgänge vom Bison

Bison Bratwurst 15,50 €
mit Kartoffel-Püree, Rotkohl & Jus

Bisonese ® 19,50 €
mit gekochten Bisonfleisch & Bandnudel

Bison Flammkuchen 20,90 €
mit hausgemachter Crème,
Bison Filet Würfel, Paprikastreifen & Knoblauchmayo

Bison Gulasch 26,90 €
mit hausgemachten Spätzle, gebratenen Champignons,
Birne & Preiselbeeren

Bisonfilettranchen 28,90 €
mit Bandnudeln & Tomaten-Pesto

Bisonschnitzel 34,50 €
mit Lammershof-Kartoffelecken, Malzbrotpanade,
Zitrone & kleinem Salat

Bison-Schmorbraten ~48 Stunden gegart~ 35,50 €
mit hausgemachten Spätzle, saisonales Gemüse & Jus

Bisonrumpsteak ~ca.200g rohgewicht~ 49,50 €
mit Kartoffel-Püree, Speckbohnen & Jus

LAMMERSHOF

Hauptgänge

Käsespätzle 18,90 €
mit Röstzwiebel

Schweine Krustenbraten 19,90 €
mit Kartoffelknödel, Rotkohl & Biersauce

Ochsenbäckchen 25,90 €
mit Kartoffel-Püree, glasierten Karotten & Jus

Rahmschnitzel (vom Landschwein) 19,50 €
mit hausgemachten Spätzle & kleinem Salat

Cordon Bleu (vom Landschwein) 24,50 €
mit Kochschinken, Bergkäse, Zitrone,
Lammershof-Kartoffelecken & kleinem Salat

Medaillons vom Landschwein 21,90 €
mit hausgemachten Spätzle, Grillgemüse
& Champignonrahmsauce

Wienerschnitzel (vom Kalb) 27,50 €
mit Lammershof-Kartoffelecken, Zitrone & kleinem Salat

Flammkuchen Elsässer Art 13,90 €
mit hausgemachter Crème, Speck &
Roten Zwiebeln

Gegrillte Garnelen 26,50 €
mit Bandnudel & cremiger Tomaten-Pesto

LAMMERSHOF

Vegetarisch

Gebratene Maultaschen 19,90 €
mit Sellerie, Karotte, Zwiebeln, Fetakäse
& marinierten Rucola

Salatteller mit Maultaschen 17,50 €
saisonaler Blattsalat mit Maultaschen, Tomaten,
Gurke, Kernen, Croutons & Lammershof-Hausdressing

Flammkuchen Vegetarisch 12,90 €
mit hausgemachter Crème, Fetakäse,
rote Paprika & Lauchzwiebeln

Sellerie Schnitzel 20,90 €
mit Lammershof-Kartoffelecken & kleinem Salat

LAMMERSHOF

Lammershof Burger

Bergs Bison Burger 175 gr. Patty 19,90 €
Montags: Burger-Special für nur 18,00 €
Bisonfleisch im hausgemachten Hefe Bun,
Burger Sauce, Scarmorza, Sojasauce &
karamellisierten Zwiebeln

mit Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 4,50 €
mit Parmesan Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 6,50 €
mit getrüffelten Parmesan Lammershof-Kartoffelecken + 8,50 €

Bison Bacon Burger 175 gr. Patty 20,50 €
Montags: Burger-Special für nur 18,00 €
Bisonfleisch im Brioche Bun,
mit hausgemachter Burger Sauce, Salat, Tomate, Gurke,
Röstzwiebeln, Bacon & Cheddar Käse

mit Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 4,50 €
mit Parmesan Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 6,50 €
mit getrüffelten Parmesan Lammershof-Kartoffelecken + 8,50 €

Veggi Burger 140 gr. Patty 18,00 €
Montags: Burger-Special für nur 16,00 €
Gemüse-Patty, im Brioche Bun,
mit hausgemachter Burger Sauce, Tomate, Gurke,
Salat, Röstzwiebeln, Cheddar Käse

mit Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 4,50 €
mit Parmesan Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 6,50 €
mit getrüffelten Parmesan Lammershof-Kartoffelecken + 8,50 €

LAMMERSHOF

Für Kinder

Portion Lammershof-Kartoffelecken mit Ketchup oder Mayo	4,50 €
Portion Spätzle mit Rahmsauce	6,50 €
Chicken Nuggets -5 Stück- mit Lammershof-Kartoffelecken & Mayonnaise	8,50 €
Kinderschnitzel (vom Landschwein) mit Lammershof-Kartoffelecken & Ketchup	10,50 €

LAMMERSHOF

Desserts

Affogato Espresso mit Vanilleeis & Amaretto Schaum	7,50 €
Vanille Crème Brûlée	9,50 €
Mousse au Chocolat mit marinierten Früchten & Vanille-Crumble	10,90 €
Kaiserschmarren mit Apfelmus (Zubereitungszeit mind. 15 Minuten)	11,50 €
Süßer Flammkuchen mit Apfel, Zimt & Calvados	10,50 €

Heißgetränke

Espresso	3,30 €
Doppelter Espresso	4,80 €
Espresso Macchiato	3,90 €
Kaffee Crema	3,70 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	4,70 €
Latte Macchiato	4,70 €
Teesortiment: English Breakfast/ Earl Grey/ Rooibos/ Grüner Tee Asia/ Pfefferminze/ Kräutergarten/ Kamille/ Sommerbeeren	4,20 €

LAMMERSHOF

Alkoholfreie Getränke

Wasser

	0,25 l	0,75 l
Bad Camberger Taunusquelle Classic/Naturelle	3,50 €	7,50 €

Softgetränke

		Fl.0,33 l
Coca-Cola™/ Coca-Cola Zero ™/		
Mezzo Mix/ Fanta/ Sprite		4,20 €
Eistee Pfirsich		4,50 €

	0,2 l	0,4 l
Schweppes	3,20 €	5,50 €
Bitter Lemon/ Indian Tonic/ American Ginger Ale/ Wildberry		

Säfte

	0,2 l	0,4 l
Fruchtsäfte	3,50 €	5,90 €
Apfel/ Johannisbeere/ Maracuja/ Orange/ Rhabarber		

	0,2 l	0,4 l
Saftschorlen	3,10 €	4,60 €
Apfel/ Johannisbeere/ Maracuja/ Orange/ Rhabarber		

Bier

vom Rande des bayrischen Odenwalds

Vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Schlappeseppel Pils/ Radler	3,80 €	4,80 €
Schlappeseppel Hefeweizen		5,20 €
Schlappeseppel "Bayrisch Hell"		4,80 €

Alkoholfrei

	0,3 l	0,5l
Schlappeseppel Pils	3,80 €	
Schlappeseppel Hefeweizen		5,20 €

LAMMERSHOF

Weine

Hausweine

vom Lammershof direkt aus Frankreich importiert

		0,2 l
Weiss	trocken, leicht & frisch	7,20 €
Rosé	trocken, fruchtig & elegant	7,20 €
Rot	trocken, leicht & geschmeidig	7,20 €

Weiß

		0,2 l
Weißer Riesling	trocken Weingut Amthor, Hessische Bergstraße	7,90 €
Grauburgunder	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	7,60 €
Sauvignon Blanc	trocken, fruchtig Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	8,20 €

Rot

		0,2 l
Primitivo	trocken, Salento IGP, Apulien	8,50 €

Für deutsche und internationale Flaschenweine fragen Sie bitte nach der Weinkarte. Alle Weine enthalten Sulfite.

Apfelwein

	0,25 l	0,5 l
Pur/ Schorle	3,00 €	5,50 €

Weinschorle

	0,2 l
Süß/ Sauer	5,50 €

LAMMERSHOF

Spirituosen

Schnäpse	2 cl
Kreiswald Kleinbrennerei Obstler/ Williams/ Kirsch	3,90 €
Kreiswald Kleinbrennerei Zwetschgenwasser ~im Eichenfass gereift~	4,90 €
Lantenhammer Haselnuss	5,50 €

Aquavit	2 cl
Malteserkreuz Aquavit	3,50 €

Grappa	2 cl
Nonino Monovitigno lo Chardonay	4,50 €

Bitter & Liköre	2 cl
Ouzo 12	3,50 €
Odenwälder Bub Kräuterbitter	3,90 €
Pernod	3,50 €
Jägermeister	3,50 €
Fernet Branca	3,50 €
Ramazzotti	3,50 €

Für besondere Whisky-, Cognac- und Rumsorten fragen Sie unser Servicepersonal nach der Bar-Karte.