



L A M M E R S H O F

## Liebe Gäste,

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 von den eigenen Weiden und einem leckeren 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-, Galloway- und Rotwild-Herden. Auf unseren 45 Hektar Weiden und Wäldern werden weder Kunstdünger noch Gülle genutzt. Auch auf chemische Stoffe wird gänzlich verzichtet. Unsere Tiere sind das ganze Jahr in der freien Natur und ernähren sich absolut natürlich. Wir arbeiten nach ökologischen Grundsätzen.

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

Wir wünschen Ihnen nun hier in unserem Lammershof schöne Stunden!

## Ihr Lammershof Team



L A M M E R S H O F

## Wir danken für Ihr Verständnis

Auch den Lammershof hat die Corona-Pandemie nicht verschont. Service- und Küchenpersonal ist in den Lockdowns der letzten Monate in andere Branchen abgewandert. Unser Stammpersonal haben wir zwar größtenteils halten und beschäftigen können, jedoch haben unseren Mitarbeitern Einnahmen durch die Kurzarbeit oder dem kompletten Beschäftigungsentfall gefehlt. Zudem sind ein paar Servicekräfte bei uns neu, und da viele Hochzeiten oder große Feiern nachgeholt werden, stellt auch uns dies vor eine Herausforderung.

Daher bitten wir um Ihr Verständnis, dass es etwas länger bei Ihrem Besuch heute dauern kann.

Wir versprechen Ihnen, alles daran zu legen, bald wieder in gewohnter Montur für Sie da zu sein!

## Wir suchen...

... **Service- und Küchenpersonal** für unser Restaurant STUBEN und das Gourmet-Restaurant WILD X BERG.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem motivierten und aufgeschlossenem Team, geregelte Arbeitszeiten und faire Bezahlung in einer der schönsten Regionen Deutschlands!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an [direktion@lammershof.de](mailto:direktion@lammershof.de).



L A M M E R S H O F

## Küchenzeiten

Wochentags ab 17 Uhr, sowie samstags, sonn- und feiertags  
ab 12:00 - 21 Uhr durchgehend warme Küche

Zwischen März und Oktober ist unser  
Terrassengarten bei schönem Wetter geöffnet

## Zahlungsinformation

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

Gerne akzeptieren wir Ihre Kreditkarten (Visa & Master) bis  
zu einem Rechnungsbetrag von € 500,-.

Für einen reibungslosen Ablauf beim Bezahlen, lassen Sie uns  
bitte vor Ihrer Bestellung wissen, wenn Sie getrennte  
Rechnungen wünschen.

## Allergene & Zusatzstoffe

Die Allergene und Zusatzstoffe unserer Gerichte und  
Getränke finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.  
Gerne können Sie auch unser Servicepersonal ansprechen,  
sollten Sie hierzu Fragen haben.



L A M M E R S H O F

# Getränke zur Begrüßung

Sanbitter mit Soda, Orangensaft oder Bitter Lemon 0,25l	5,20 €
Eins-Zwei-Zero Sekt alkoholfrei 0,12l Weingut Leitz	7,10 €
Champagner MOËT & CHANDON Impérial Brut 0,2l	32,00 €
Pinot – Blanc de Noir, Sekt extra trocken 0,12l 2019 Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	6,90 €
Pinot – Blanc de Noir, Sekt Brut Rosé 0,12l 2019 Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	7,10 €
BISONKUSS 0,25l Sekt mit Johannisbeersaft & Martini Bianco	8,50 €
GRÜSS DICH 0,25l Unsere Tagesempfehlung	7,10 €
Aperol Spritz 0,25l	7,10 €
Hugo 0,25l	7,10 €
Campari Orange / Soda 0,15l	6,20 €
Pernod 0,4l	6,00 €
Martini Bianco 5cl	5,20 €
Belsazar Vermouth Weiss 5cl	6,30 €
Belsazar Vermouth Rosé 5cl	6,50 €
Carpano Antica Formula Rot 5cl	6,50 €
Emilio Lustao Papyrusa Sherry dry 5cl	5,20 €
Emilio Lustao Los Arcos Sherry medium dry 5cl	5,20 €



L A M M E R S H O F

# Burgerauswahl

## VEGETARISCHER BURGER

Patti bestehend aus Süßkartoffel, Kichererbsen, Mais, Blumenkohl, Karotte im Mehrkornbrötchen mit Mango-Chutney, Avocado, Erdnusssoße, Röstzwiebeln und Salat, mit knusprigen Lammershof Kartoffelecken, dazu BBQ Sauce & Mayonnaise

12,00 €

optional mit Trüffel-Kartoffelecken

15,50 €

## BISON BURGER KLASSIK

im Brioche Bun mit Hüttenthal Nibelungen Käse, rohen Zwiebeln, eingelegten Gurken, Tomatenscheiben, Eisbergsalat, Senf, Ketchup, knusprigen Lammershof Kartoffelecken, dazu Ketchup & Mayonnaise

13,90 €

optional mit Trüffel-Kartoffelecken

17,40 €

## BISON BURGER LAMMERSHOF

im Brioche Bun mit, knusprigem Bacon, Tomatenscheiben, Röstzwiebeln, Kochkäse, Eisbergsalat, knusprigen Lammershof Kartoffelecken, dazu BBQ Sauce & Mayonnaise

13,90 €

optional mit Trüffel-Kartoffelecken

17,40 €

## TRÜFFEL KARTOFFELECKEN

mit Grana Padano, Trüffel- Mayonnaise, Sommertrüffel & Frühlingslauch

7,50 €



L A M M E R S H O F

## Vorspeise

### GEMISCHTER BLATTSALAT

mit Lammershof-Hausdressing, Croutons & Walnusskernen 5,50 €

## Desserts

### GEMISCHTES EIS

Schokolade / Vanille / Erdbeere 2,50 €

je Kugel

## Für unsere kleinen Gäste

### CHICKEN NUGGET-BURGER

7,00 €

mit Chicken Nuggets im Hamburgerbrötchen mit Mayonnaise & Eisbergsalat, dazu knusprige Lammershof Kartoffelecken mit BBQ-Sauce & Mayonnaise

### CHEESEBURGER

7,50 €

mit durchgebratenem Bison-Patty im Hamburgerbrötchen mit rohen Zwiebeln, Senf, Ketchup, sauren Gurken & Nibelungen Käse, dazu knusprige Lammershof Kartoffelecken mit BBQ-Sauce & Mayonnaise



L A M M E R S H O F

# Cocktails & Longdrinks

Fruchtcocktail alkoholfrei 0,25l Fruchtsäfte mit Grenadinesirup	6,70 €
Lyre's Italian Orange, Tonic alkoholfrei 0,25l	6,70 €
Lillet Wild Berry 0,25l Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry & frisches Obst	7,20 €
Lillet Roses Lillet Blanc, Whisky, Ginger Ale & Orangenspalte	7,90 €
Gin Tonic 0,25l Gin & Schweppes Tonic	7,20 €
Moscow Mule Wodka, Limettensaft, Eiswürfel & Ginger Beer	7,20 €
Whiskey Cola 0,25l Cola & Whiskey	7,50 €
Cuba Libre Rum, Zitronensaft & Cola	7,50 €
Pina Colada Ananassaft, Zitronensaft, Cream of Coconut, Sahne & Rum	7,80 €



L A M M E R S H O F

# Cocktails & Longdrinks

<b>Blauer Mond</b> Gin, Parfait Amour & Zitronensaft	6,90 €
<b>Blaue Dame</b> Vodka, Parfait Amour & Zitronensaft	6,90 €
<b>Bison Love</b> Gin, Chambord, Holundersirup, Limettensaft & Angosturabitter	7,90 €
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kaffeelikör & Espresso	7,90 €
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Zitronensaft, Orangensaft & Grenadine	8,90 €
<b>Whisky Sour</b> Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup & mit Eiweiß auf Wunsch	8,90 €
<b>Negroni</b> Gin, Campari & roter Wermut	8,90 €
<b>Mojito</b> Rum, Limette, brauner Zucker, Minze & Sodawasser	8,90 €





L A M M E R S H O F

# Weine im offenen Ausschank

## Weiß

0,1l 0,2l

Heppenheimer Stemmeler Weißer Riesling  
trocken 3,60 € 7,20 €  
Weingut Amthor, Heppenheim

2020 Weißburgunder Bischofskreuz  
trocken 4,00 € 8,00 €  
Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz

2020 Grauburgunder Bischofskreuz  
trocken 4,00 € 8,00 €  
Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz

2020 Chardonnay trocken 3,90 € 7,80 €  
Weingut Bender Eschbach/Pfalz

2021 Slowine Sauvignon Blanc 3,90 € 7,80 €  
Südafrika

## Rosé

0,1l 0,2l

2020 Portugieser Rosé 3,50 € 7,00 €  
Weingut Bender Eschbach/Pfalz



L A M M E R S H O F

# Weine im offenen Ausschank

## Rot

0,1l 0,2l

2018 Spätburgunder Weinheimer  
Rittersberg trocken  
Bergsträßer Winzer eG / Hessische Bergstraße

3,50 € 6,90 €

2015 Sirius  
Appellation Bordeaux controlée, Famille Sichel

4,50 € 8,90 €

2018 Epicuro Zinfandel  
IGP Puglia

5,10 € 10,10 €

## Apfelwein

0,25l 0,5l

Apfelwein pur  
Apfelwein-Schorle

3,50 € 7,00 €

3,00 € 6,00 €

## Weinschorle

0,25l

Weinschorle süß oder sauer

4,70 €



L A M M E R S H O F



# Odenwälder Bier

## Vom Fass 0,3l 0,5l

**Meister Pils** 2,90 € 4,20 €  
untergäriges, malziges Bier

**Radler** 2,90 € 4,20 €  
Meister Pils mit Zitronenlimonade

**Hefeweizen** 4,20 €  
obergäriges, fruchtig-hefiges Vollbier

## Aus der Flasche 0,5l

**Kristall-Weizen** 4,20 €  
klares, erfrischendes Weizenbier

**Dunkles Hefeweizen** 4,20 €  
kräftiges Weizenbier mit Röstmalz-Aromen

**Schwarzbier** 4,20 €  
untergäriges, dunkles Vollbier mit 4,8% Vol.

## Alkoholfrei 0,33l 0,5l

**Pils** 3,20 €  
alkoholfreies Vollbier Pilsener Brauart

**Hefeweizen** 4,40 €  
bernsteinfarbenes, spritziges Weizenbier



L A M M E R S H O F

# Spirituosen

Gin	4cl
Tanqueray / Tanqueray Sevilla	6,00 €
Bombay Sapphire	7,00 €
Citadelle Reserve	9,00 €
Monkey 47 Dry	11,00 €

Wodka	4cl
Russian Standard	4,20 €
Kauffmann	8,00 €

Tequila	2 cl
1800 Silver	3,50 €

Rum	4cl
Mount Gay „Black Barrel“	9,00 €
Zacapa Solera 23 Jahre	11,00 €
Plantation XO 20 <sup>th</sup> Anniversary	11,00 €

Whiskey	4cl
Bunnahabhain 12 Years	12,00 €
The Dalmore Highland Single Malt 12 Years	12,00 €
Oban 14 Y.o.	13,00 €
Hibiki Japanese Harmony	14,00 €
The Macallan 12 Y.o. Double Cask	14,00 €

Bourbon	
Four Roses Single Barrel	10,00 €
Blantons Gold Straight Bourbon Single Barrel	14,00 €

Cognac & Armagnac	4cl
Armagnac Samalens V.S.O.P.	7,50 €
Cognac Hennessy VSOP	11,00 €
Cognac Delamain „Pale & Dry“ XO	14,50 €
Cognac Hennessy XO	18,00 €



L A M M E R S H O F

# Spirituosen

## Calvados

Château du Breuil 15 Ans d'Age

4cl

13,00 €

## Obstbrände / Schnäpse

2 cl

Obstler / Birne / Kirsch / Zwetschge /

Mirabelle (nach Verfügbarkeit) Brennerei Prinz

3,50 €

Odenwälder Mädchen

3,50 €

Alte Marille

Brennerei Prinz

3,70 €

Löhrpflaume / Odenwald Birne

Brennerei Apfelwalzer

6,00 €

Ingwergeist / Quittenbrand

Brennerei Vallendar

7,00 €

Haselnussgeist / Williams / Mirabelle

Brennerei Lantenhammer

9,00 €

## Grappa

2cl

Nibbio Grappa di Barbera

Berta Distillatori

4,70 €

Grappa di Prosecco 8 Y

Andrea di Ponte Distillatori

4,70 €

Grappa Nardini Bianca

Nardini Distillatori

4,70 €

Grappa Nonino Antica Cuvée Riserva

9,00 €

Grappa Torcolato

Jacopo Poli

9,00 €



L A M M E R S H O F

# Spirituosen

<b>Bitter &amp; Liköre</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Limoncello	3,00 €	
Ouzo 12	3,00 €	
Odenwälder Bub Kräuterbitter	3,00 €	
Jägermeister	3,50 €	
Fernet Branca Bitter	3,50 €	
Amaro di Berta	3,50 €	
Chambord	4,00 €	
Sauerkirsch / Holunder / Himbeer / Mispel	4,00 €	
Brennerei Apfelwalzer		
Ramazotti Amaro		5,50 €
Bailey Irish Cream		5,50 €
Frangelico		5,50 €
Licor 43		5,50 €

<b>Port- und Süßwein/ Sherry</b>	<b>2cl</b>	<b>5cl</b>
Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese		4,00 €
Emilio Lustao "Capataz"		5,50 €
Niepoort Senior Tawny 5 Y		5,50 €
Stonewell Merlot "Felice" 2016		9,00 €



L A M M E R S H O F

# Alkoholfreie Getränke

## Wasser

0,25l 0,75l

Odenwald Quelle Gourmet - Classic	2,50 €	5,90 €
Odenwald Quelle Gourmet - Medium		5,90 €
Odenwald Quelle Gourmet - Naturelle	2,50 €	5,90 €
Liz Quelle – Naturelle / Classic		
Premium-Mineralwasser aus einer Quelle mit Ursprung in der Biosphäre Wetterau		8,50 €

## Fruchtsäfte

0,2l 0,4l

## Fruchtschorlen

Apfel / Johannisbeere		
Maracuja / Orange / Rhabarber / Ananas	2,60 €	4,90 €

## Softgetränke

0,2l 0,4l

Odenwald Quelle Zitronenlimonade / Orangenlimonade	2,20 €	4,00 €
Coca-Cola™ (auch Zero)	2,40 €	4,60 €
Spezi	2,40 €	4,60 €
Schweppes	2,50 €	
Bitter Lemon / Indian Tonic Water		
American Ginger Ale		
Thomas Henry Tonic	3,00 €	

## Limonaden

0,25l 0,33l 0,35l

Ice Tea Trade Island Peach/ Pomegranate	4,20 €		
Bionade Holunder	3,00 €		
Almdudler Kräuterlimonade			3,30 €



L A M M E R S H O F

# Heißgetränke

## Kaffee

Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Café Crème	2,50 €
Cappuccino	3,60 €
Doppelter Espresso	4,60 €
Milchkaffee	3,60 €
Latte Macchiato	3,60 €

## Heiße Schokolade

Heiße Schokolade	3,60 €
------------------	--------

## Tee

English Breakfast / Earl Grey / Rooibos / Grüner Tee Asia / Pfefferminze / Kräutergarten / Kamille / Sommerbeeren	3,60 €
---	--------