



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 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.

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

Zur Begrüßung

BISONKUSS Martini Bianco, Sekt, Johannisbeersaft, Rosmarin & Limette	8,50 €
PINOT BLANC DE NOIR, WINZERSEKT 0,1 l Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	6,90 €
PINOT BLANC DE NOIR ROSÉ, 0,1 l WINZERSEKT Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	7,10 €
EINS-ZWEI-ZERO SEKT, 0,1 l ALKOHOLFREI Weingut Leitz	7,10 €
APFEL / TRAUBENSECCO, 0,1 l	5,90 €
APEROL SPRITZ Aperol, Sekt, Wasser & Orange	7,50 €
AMALFI SPRITZ Campari, Bitter Lemon, Sekt & Limette	7,50 €
HUGO Holundersirup, Sekt, Wasser, Minze & Limette	7,50 €
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren	7,50 €
SAN BITTER AUF EIS Soda, Orangensaft & Bitter Lemon	5,50 €
CAMPARI AUF EIS Orange / Soda	6,50 €
PERNOD	6,00 €
MARTINI BIANCO	6,90 €
BELSAZAR VERMOUTH Weiß / Rosé	6,90 €



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

14,90 €

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

14,90 €

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

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

7,00 €

CHEESEBURGER

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

7,50 €



L A M M E R S H O F



Odenwälder Bier

Vom Fass	0,3 l	0,5 l
Meister Pils	3,50 €	4,60 €
Hefeweizen		4,60 €
Radler	3,50 €	4,60 €
Aus der Flasche		0,5 l
Kristallweizen		4,60 €
Dunkles Hefeweizen		4,60 €
Schwarzbier		4,60 €
Alkoholfrei	0,33 l	0,5 l
Pils	3,50 €	
Hefeweizen		4,60 €

Longdrinks

Fruchtcocktail alkoholfrei Fruchtsäfte mit Grenadinesirup	7,90 €
Tequila Sunrise Tequila, Zitronensaft, Orangensaft & Grenadine	8,90 €
Mojito Havanna Club 3 anos, Limette, brauner Zucker, Sodawasser & Minze	8,90 €
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer & Limette	7,90 €
Gin & Tonic Gordon's Gin, Schweppes Tonic Water & Zitrone	7,90 €
Cuba Libre Havanna Club 3 anos, Coca Cola & Limette	7,90 €
Vermouth Tonic Belsazar Rosé Vermouth & Tonic Water	7,90 €



L A M M E R S H O F

Alkoholfreie Getränke

Wasser	0,25 l	0,75 l
Odenwald Quelle Gourmet	2,40 €	5,90 €
Classic / Medium / Naturelle		
Softgetränke	0,2 l	0,4 l
Orangenlimonade / Zitronenlimonade	2,30 €	4,20 €
Coca Cola™ / Coca Cola Zero™	2,50 €	4,80 €
Spezi	2,40 €	4,60 €
Thomas Henry Tonic Water	3,00 €	
Schweppes	2,50 €	
Bitter Lemon / Indian Tonic Water / American Ginger Ale		
Limonaden	0,33 l	0,35 l
Bionade Holunder	3,00 €	
Almdudler Kräuterlimonade		3,50 €
Eistee	4,20 €	
Peach / Pomegranate		
Säfte	0,2 l	0,4 l
Fruchtsäfte und -schorlen	2,60 €	4,90 €
Apfel / Johannisbeere / Maracuja / Orange / Rhabarber / Ananas		

Heißgetränke

Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Kaffee Crema	3,00 €
Cappuccino	3,60 €
Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,50 €
Eiskaffee	6,50 €
Heiße Schokolade	3,60 €
Teesortiment:	3,60 €
English Breakfast / Earl Grey / Rooibos / Grüner Tee Asia / Pfefferminze / Kräutergarten / Kamille / Sommerbeere	



L A M M E R S H O F

Weine

Weiß		0,1 l	0,2 l
Weißer Riesling	trocken Heppenheimer Stemmler, Weingut Amthor	3,60 €	7,20 €
Weißburgunder	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	4,50 €	8,50 €
Blanc de Noir	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	4,50 €	8,50 €
Chardonnay	trocken Weingut Bender, Eschbach, Pfalz	4,50 €	8,50 €
Sauvignon Blanc	trocken Weingut Bender, Eschbach, Pfalz	4,50 €	8,50 €
Rosé		0,1 l	0,2 l
Portugieser Rosé	trocken Weingut Bender, Eschbach, Pfalz	4,50 €	8,50 €
Rot		0,1 l	0,2 l
Spätburgunder	trocken Weinheimer Rittersberg, Bergsträßer Winzer eG, Hessische Bergstraße	4,50 €	8,50 €
Bordeaux	trocken Sirius, Familie Sichel	4,50 €	9,00 €
Apfelwein		0,25 l	0,5 l
Pur / Schorle		3,50 €	7,00 €
Weinschorle			0,2 l
Süß / Sauer			4,70 €



L A M M E R S H O F

Spirituosen

Gin	4 cl
Tanqueray	6,00 €
Monkey 47 Dry	11,00 €
Whiskey	4 cl
The Dalmore Highland Single Malt 12 Years	12,00 €
Oban 14 Years	13,00 €
The Macallan 12 Y.o. Double Cask	14,00 €
Four Roses Single Barrel	10,00 €
Rum	4 cl
Zacapa Solera 23 Jahre	11,00 €
Plantation XO 20 th Anniversary	11,00 €
Cognac & Armagnac	4 cl
Armagnac Samalens VSOP	7,50 €
Cognac Hennessy VSOP	11,00 €
Cognac Hennessy XO	18,00 €
Calvados	4 cl
Château du Breuil 15 Ans d'Age	13,00 €
Schnäpse	2 cl
Apfelwalzer	
Odenwaldbirne	4,50 €
Löhrpflaume / Sauerkirschlikör	6,00 €
Lantenhammer	
Williams / Mirabelle / Haselnuss	9,00 €
Vallendar	
Quittenbrand	7,00 €
Prinz	
Obstler / Williams / Marille / Kirsch	3,50 €
Alte Marille / Alte Zwetschge	3,70 €
Schladerer	
Mirabelle	3,50 €

Spirituosen

Grappa	2 cl
---------------	-------------



L A M M E R S H O F

Bianca, Nardini	4,70 €
Nonino Monovitigno lo Chardonay	9,00 €
Andrea da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco	9,00 €

Bitter & Liköre

	2 cl	4 cl
Limoncello	3,00 €	
Ouzo 12	3,00 €	
Odenwälder Bub Kräuterbitter	3,00 €	
Jägermeister		3,50 €
Fernet Branca		3,50 €
Ramazzotti		5,50 €
Baileys		5,50 €