



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- 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

## Küchenzeiten

Montag ab 17:00 Uhr bis 20:00 Uhr  
Dienstag bis Freitag ab 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr  
Samstag und an Feiertagen ab 12:00 bis 21:00 Uhr  
Sonntag ab 12:00 Uhr bis 20:00 durchgehend warme Küche

## 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

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

<b>PINOT BLANC DE NOIR ODER ROSÉ</b>	0,1l	7,10 €
WINZERSEKT Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz		
<b>BISONKUSS</b>		8,50 €
Martini Bianco, Sekt, Johannisbeersaft, Rosmarin & Limette		
<b>DEER DRINK</b>		8,50 €
Amaro Montenegro, Rosésekt & Orangensaft		
<b>HENDRIX GIN TONIC</b>		8,50 €
mit Schweppes Tonicwater & Gurken		
<b>AMALFI SPRITZ</b>		8,50 €
Campari, Bitter Lemon, Sekt & Limette		
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>		7,50 €
Limoncello, Sekt & Soda		
<b>APEROL SPRITZ</b>		7,50 €
Aperol, Sekt, Soda & Orange		
<b>HUGO</b>		7,50 €
Holundersirup, Sekt, Soda, Minze & Limette		
<b>LILLET WILD BERRY</b>		7,50 €
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren		
<b>BELSAZAR ROSÉ TONIC</b>		7,50 €
mit Schweppes Tonicwater & Orange		

## Alkoholfrei

<b>APFELSECCO ALKOHOLFREI</b>	0,1l	5,90 €
<b>SAN BITTER AUF EIS</b>		5,50 €
<b>BANJO</b>		5,50€
Banane-Johannisbeersaft		
<b>MANAMANA</b>		5,50€
Maracuja-Ananassaft		
<b>HUGO ALKOHOLFREI</b>		6,50 €
Holundersirup, Ginger Ale, Soda, Minze & Limette		



L A M M E R S H O F

# Brandneu das BISON

.... unsere Cocktailbar in historischen Gemäuern.

Dort werden Sie nach dem Essen oder einfach so, von unserem Barmanager Tom, mit einer feinen Auswahl von Cocktails erwartet.

Ein gutes Gespräch, ein schöner Drink. Vielleicht ein zweiter? Eine klassische Linie mit dem gewissen Dreh ist das Ziel von Tom, eine feine Auswahl, weg vom Standard.

Auch Nachhaltigkeit wird hier großgeschrieben. Das verbaute Eichenholz stammt aus den eigenen Wäldern, das Leder von den Tieren unserer Weiden. Idee und Gestaltung stammen vom Eigentümer, sogar die Ledersitze hat er selbst genäht.

Lassen Sie sich überraschen!

## ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag – Samstag, jeweils von 17:00 – 01:00 Uhr





L A M M E R S H O F

## Vorspeisen

### GEMISCHTER BLATTSALAT

mit Lammershof-Hausdressing, Croutons & Walnusskernen 7,00 €

zusätzlich mit Hüttenthaler Kräuter-Zickli 12,50 €

(milder, halbfester Schnittkäse aus 100% Ziegenmilch mit pikanter Kräuternote durch Oregano, Basilikum, Rosmarin, Estragon, Thymian und buntem Pfeffer)

### KRAFTBRÜHE VOM BISON

mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern 8,00 €

mit Flädle & Grießnockerl 9,50 €

mit Bisonleberknödel 13,00 €

### ODENWÄLDER KARTOFFELSUPPE

mit gebackener Leberwurst 8,00 €

### HAUSGERÄUCHERTE LACHSFORELLE

mit Rote-Beete-Meerrettch & Wildkräutersalat 14,00 €

### LAMMERSHOF HAPPEN

(für 2 Personen) 16,00 €

Spezialitäten aus unserer Fleischmanufaktur,  
einheimischem Käse von der Molkerei Hüttenthal,  
Aufstrich, eingelegtes Gemüse & hausgebackenes Brot

**BISON-ROASTBEEF** 18,00 €

mit schwarzer Nuss & Feldsalat



L A M M E R S H O F

## Hauptgänge

<b>ODENWÄLDER GULASCH VOM EIGENEN GALLOWAY RIND</b>	19,00 €
mit Zwiebeln geschmort & Bandnudeln	
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b>	24,00 €
mit Kartoffelecken, Preiselbeeren & Zitronenschnitz	
<b>KALBSLEBER „BERLINER ART“</b>	24,00 €
mit karamellisierten Balsamico-Apfelspalten, Schmelzzwiebeln, Röstzwiebeln, Kartoffelstampf & Jus	
<b>BRATEN VON UNSERER EIGENEN HIRSCHKEULE</b>	28,00 €
mit Portweinbirne, Preiselbeer-Jus & Spätzle	
<b>LINSENGEMÜSE MIT FENCHELKNÖPFLE</b>	16,00 €
gern auch mit Fang des Tages	28,00 €
<b>RINDER-RUMPSTEAK</b>	28,00 €
mit Spätzle & Portwein-Zwiebel-Jus	
<b>GESCHMORTE BISON SCHULTER VON DER EIGENEN WEIDE</b>	31,00 €
mit Steinpilzen, Rosenkohl & gebackene Semmelknödel	
<b>BISON-RUMPSTEAK</b>	54,00 €
mit Speckbohnen, Bratkartoffeln & Jus	



L A M M E R S H O F

# Lammershof Burger

**LAMMERSHOF BURGER** 19,90 €

**MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 14,90 €**

Bisonfleisch von unseren Weiden, im Brioche Bun, Bacon, Tomatenscheiben, Röstzwiebeln, Kochkäse, Eisbergsalat, mit knusprigen Lammershof Kartoffelecken, BBQ Sauce & Mayonnaise

mit Trüffel-Lammershof Kartoffelecken 23,40 €

**STUBEN BURGER 23** 19,90 €

**MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 14,90 €**

Bisonfleisch von unseren Weiden, im Brioche Bun, mit Hüttenthal Nibelungen Käse, Austernpilze, Äpfel, Sauerrahm, Eisbergsalat, mit knusprigen Lammershof Kartoffelecken, dazu BBQ Sauce

mit Trüffel-Lammershof Kartoffelecken 23,40 €

**VEGETARISCHER BURGER** 15,00 €

**MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 12,00 €**

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

mit Trüffel-Lammershof Kartoffelecken 18,50 €



L A M M E R S H O F

## Für den kleinen Hunger & für Kinder

<b>BEILAGEN</b>	4,00 €
Lammershof Kartoffelecken oder hausgemachte Spätzle	
<b>TRÜFFEL-KARTOFFELECKEN</b>	7,50 €
mit Grana Padano, Trüffel-Mayonnaise, Sommertrüffel & Frühlingslauch	
<b>GALLOWAY-FLEISCHKÜCHLE</b>	12,50 €
mit Lammershof Kartoffelecken oder hausgemachten Spätzle	
<b>SPÄTZLE</b>	7,00 €
mit Soße	
<b>CHICKEN NUGGETS</b>	7,00 €
mit Lammershof Kartoffelecken	
<b>BRATWURST</b>	7,50 €
mit Lammershof Kartoffelecken	
<b>KINDER-WIENER SCHNITZEL</b>	
mit Lammershof Kartoffelecken	8,50 €
mit Kochkäse	10,50 €





L A M M E R S H O F

## Desserts

HIMBEER PANNA COTTA mit Kokos-Vanillesauce	7,00 €
CRÈME BRÛLÉE	7,00 €
SCHOKOLADENTARTE mit Heidelbeeren	7,50 €
KARAMELLISIERTES WALNUSSEIS-PARFAIT mit Birne & Crumble	7,50 €
SORBET UND EIS	JE KUGEL 2,50 €

Die aktuellen Sorten empfehlen Ihnen unsere Servicemitarbeiter

## 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 €
Affogato mit Vanilleeis und Kaffeebohnen	4,50 €
Teesortiment:	3,60 €
English Breakfast / Earl Grey / Rooibos / Grüner Tee Asia / Pfefferminze / Kräutergarten / Kamille / Sommerbeeren	



L A M M E R S H O F

## Aperitif

CAMPARI AUF EIS Orange / Soda	6,50 €
PERNOD	6,00 €
MARTINI BIANCO	6,90 €
BELSAZAR VERMOUTH Weiß / Rosé	6,90 €

## Alkoholfreie Getränke

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

## Odenwälder Bier

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





L A M M E R S H O F

## Weine

<b>Weiß</b>		<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>
Weißer Riesling	trocken Heppenheimer Stemmler, Weingut Amthor	3,60 €	7,20 €
Weißburgunder	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	4,50 €	9,00 €
Blanc de Noir	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	4,50 €	9,00 €
Sauvignon Blanc	trocken Weingut Bender, Eschbach, Pfalz	4,50 €	9,00 €
<b>Rosé</b>		<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>
Portugieser Rosé	trocken Weingut Bender, Eschbach, Pfalz	4,50 €	9,00 €
<b>Rot</b>		<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>
Spätburgunder	trocken Bergsträßer Winzer eG, Hessische Bergstraße	4,00 €	8,00 €
Bordeaux	trocken Sirius, Familie Sichel, Frankreich	4,50 €	9,00 €
Chianti	halbtrocken Poggio del Sasso, Toskana	4,50 €	9,00 €
Primitivo	trocken, fruchtig Salento IGP, Apulien	4,50 €	9,00 €

Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte, die Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal gern erhalten.

<b>Apfelwein</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>
Pur / Schorle	3,50 €	7,00 €
<b>Weinschorle</b>	<b>0,2 l</b>	
Süß / Sauer	4,70 €	



L A M M E R S H O F

## Spirituosen

### Whiskey

The Dalmore Highland Single Malt 12 Years	4 cl	12,00 €
Oban 14 Years		13,00 €
The Macallan 12 Y.o. Double Cask		14,00 €
Four Roses Single Barrel		10,00 €

### Rum

Zacapa Solera 23 Jahre	4 cl	11,00 €
Plantation XO 20 <sup>th</sup> Anniversary		11,00 €

### Cognac & Armagnac

Armagnac Samalens VSOP	4 cl	7,50 €
Cognac Hennessy VSOP		11,00 €
Cognac Hennessy XO		18,00 €

### Calvados

Château du Breuil 15 Ans d'Age	4 cl	13,00 €
--------------------------------	------	---------

### Schnäpse

Apfelwalzer	2 cl	
Odenwaldbirne		4,50 €
Löhrpflaume / Sauerkirschlikör		6,00 €
Lantehammer 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 €
Malteserkreuz Aquavit		3,50 €

### Grappa

Bianca, Nardini	2 cl	4,70 €
Nonino Monovitigno lo Chardonay		9,00 €
Andrea da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco		9,00 €

### Bitter & Liköre

Limoncello	2 cl	3,00 €	
Ouzo 12		3,00 €	
Odenwälder Bub Kräuterbitter		3,00 €	
Jägermeister			3,50 €
Fernet Branca			3,50 €
Ramazotti			5,50 €
Baileys			5,50 €
Amaro Montenegro			5,50 €