



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 beschenken.

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

K ü c h e n z e i t e n

Montag ab 17:00 Uhr bis 20:00 Uhr
Mittagstisch: Dienstag bis Freitag ab 12:00 Uhr bis 14:00 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

Z a h l u n g s i n f o r m a t i o n

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

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

A l l e r g e n e & Z u s a t z s t o f f e

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

WINZERSEKT PINOT BLANC DE NOIR ODER ROSÉ Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	0,1l	7,50 €
BISONKUSS Martini Bianco, Sekt, Johannisbeersaft, Rosmarin & Limette		8,50 €
AMALFI SPRITZ Campari, Bitter Lemon, Sekt & Limette		8,50 €
APEROL SPRITZ Aperol, Sekt, Soda & Orange		7,50 €
HUGO Holundersirup, Sekt, Soda, Minze & Limette		7,50 €
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren		7,50 €
HENDRICKS GIN mit Schweppes Tonicwater & Gurken		8,50 €
MARTINI (BIANCO/ROSSO)		6,50 €
SHERRY EMILIO LUSTAO (Trocken/Medium)		7,50 €
PORTWEIN GRAHAM'S Blend No. 5 Weiß		7,50 €
PORTWEIN GRAHAM'S Malvedos Vintage		10,00 €

Alkoholfrei

APFELSECCO ALKOHOLFREI	0,1l	6,50 €
HUGO ALKOHOLFREI Holundersirup, Ginger Ale, Soda, Minze & Limette		6,50 €
SAN BITTER AUF EIS		5,50 €



L A M M E R S H O F

V orspeisen

L A M M E R S H O F H A P P E N <small>AB 2 PERSONEN</small>	P.P. 10,00 €
Spezialitäten aus unserer Fleischmanufaktur, variierende Käse Sorten, Aufstrich, eingelegtes Gemüse & Brötchen	
B I S O N K R A F T B R Ü H E <small>-48 STUNDEN REDUZIERT-</small>	10,50 €
mit Wurzelgemüse & Grießnocke	
B I S O N S O M M E R R O L L E	12,50 €
gezapftes Bisonfleisch im Filoteig, Essiggurke, Koriander & Salat	
R I N D E R C A R P A C C I O	16,50 €
mit Rucola, getrockneten Tomaten, Parmesan & Pinienkernen	
B L A T T S A L A T L A M M E R S H O F - A R T	7,50 €
mit Lammershof- Hausdressing, gemischte Blattsalate, Fenchel, Radieschen und Kernen	
mit gebratenen Garnelen <small>(3 STÜCK)</small>	+9,00 €



L A M M E R S H O F

Hauptgänge

LEICHTER SALAT MIT MAISHÄHNCHENBRUST gefüllt mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Kräutern, Lammershof- Hausdressing, Parmesan, Croutons und Kernen	18,50 €
MAISHÄHNCHENBRUST gefüllt mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Kräuter dazu mediterranes Gemüse & Petersilien- Kartoffelpüree	23,50 €
TOMAHAWK VOM LANDSCHWEIN CA. 400 GR. mit Kräuterpanade, mediterranem Gemüse & Röstkartoffeln	24,50 €
WIENER SCHNITZEL -VOM KALB- mit Gurkensalat & Lammershof Kartoffelecken	26,50 €
RIESEN GARNELEN 6 STÜCK mit Kräuter-Spaghetti, Kirschtomaten & Rucola	29,00 €
SCHMORBRAATEN VOM BISON mit Wurzelgemüse & hausgemachten Spätzle	38,50 €
BISON RUMPSTEAK CA. 200 GR. mit Camembert überbacken, geräuchertem Ahornsirup & Röstkartoffeln	59,00 €
KRÄUTER - SPAGHETTI mit mariniertem Tofu, Parmesan, Rucola & Kirschtomaten	20,50 €



L A M M E R S H O F

Lammershof Gerichte

MEDITERRANER BISON BURGER 175 GR. PATTY
MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 17,50 €

Bisonfleisch von unseren Weiden im Brioche Bun,
mit hausgemachter Burger Sauce,
Rucola, getrockneten Tomaten, Pesto, Camembert
& knusprigen Lammershof Kartoffelecken
Ketchup & Mayonnaise 24,50 €
mit getrüffelten Lammershof Kartoffelecken +4,50 €

BISON BACON BURGER 175 GR. PATTY
MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 17,50 €

Bisonfleisch von unseren Weiden, im Brioche Bun,
mit hausgemachter Burger Sauce, Tomaten, Röstzwiebeln,
Bacon, Cheddar Käse, knusprige Kartoffelecken,
Ketchup & Mayonnaise 24,50 €
mit getrüffelten Lammershof Kartoffelecken +4,50 €

VEGGI BURGER 140 GR. PATTY
MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 14,00 €

Gemüse-Patty, im Brioche Bun,
mit hausgemachter Burger Sauce, Rucola, getrockneten Tomaten,
Camembert & knusprigen Lammershof- Kartoffelecken,
Ketchup & Mayonnaise 19,00 €
mit getrüffelten Lammershof Kartoffelecken +4,50 €



L A M M E R S H O F

F ü r K i n d e r

CHICKEN NUGGETS 8,50 €
mit Kartoffelecken & Mayonnaise

KALBSSCHNITZEL 9,50 €
mit Kartoffelecken & Ketchup

PORTION SPÄTZLE 5,00 €
mit Sauce

PORTION KARTOFFELECKEN 4,50 €
mit Ketchup oder Mayo



L A M M E R S H O F

Desserts

A F F O G A T O Espresso mit Vanilleeis & Amaretto Schaum	6,50 €
F R I S C H E E R D B E E R E N mit Pistazieneis & Vanille Crumble	8,50 €
C R È M E B R Û L É E mit Tahiti-Vanille und frischen Beeren	9,50 €
G R A T I N I E R T E S L I M E T T E N P A R F A I T mit Crumble und frischen Beeren	9,50 €
K I N D E R B E C H E R mit 2 Kugeln Eis & Waffel	5,00 €
K U G E L S O R B E T (Zitrone, Mango, Erdbeere)	3,50 €



L A M M E R S H O F

Heißgetränke

Espresso	3,30 €
Doppelter Espresso	5,60 €
Espresso Macchiato	3,90 €
Kaffee Crema	3,50 €
Cappuccino	4,20 €
Milchkaffee	4,80 €
Latte Macchiato	4,80 €

Kaffee Blend: Muntermacher der regionalen Kaffeerösterei „kaffeestopp“ aus Birkenau. Klassischer Arabica/ Robusta-Blend. Die Röstung besteht zu 80% aus Arabica- und 20% Robusta-Bohnen und zeigt sich vielschichtig und komplex. Die dunklen Bohnen sind nur mit vereinzelt Öltröpfchen bedeckt und bieten eine erstklassige Crema. Eine feine Säure ist im Moment des Trinkens zu schmecken, danach mischt sich ein weicher Karamellgeschmack in den angenehm langen Abgang. Der Espresso Blend Muntermacher ist einfach und tolerant in der Zubereitung und eignet sich auch hervorragend in Milchgetränken.

Geschmacksprofil: Dunkle Schokolade, Karamell, erstklassige Crema.

Heiße Schokolade	4,50 €
Teesortiment:	4,20 €
English Breakfast/ Earl Grey/ Rooibos/ Grüner Tee Asia/ Pfefferminze/ Kräutergarten/ Kamille/ Sommerbeeren	



L A M M E R S H O F

Alkoholfreie Getränke

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

Softgetränke	Fl.0,33 l	Fl.0,35 l
Coca Cola TM / Coca Cola Zero TM /Mezzo Mix/Fanta/Sprite	4,20 €	
Elephant Bay Eistee Lemon	4,50 €	
Richard's Sun Iced Tea Peach	4,50 €	
Almdudler Kräuterlimonade		4,20 €

	0,2 l	0,4 l
Schweppes	3,20 €	5,90 €
(Bitter Lemon/ Indian Tonic/ American Ginger Ale/ Wildberry)		

Säfte		
Fruchtsäfte und -schorlen	3,50 €	5,90 €
Apfel/ Johannisbeere/ Maracuja/ Orange/ Rhabarber/ Ananas		

Odenwälder Bier

Vom Fass	0,3 l	0,5 l
Meister Pils/ Radler	4,50 €	5,50 €
Hefeweizen		5,50 €

Aus der Flasche		0,5 l
Kristallweizen/ Dunkles Hefeweizen/ Schwarzbier		5,50 €

Alkoholfrei	0,33 l	0,5 l
Pils	4,50 €	
Hefeweizen		5,50 €





L A M M E R S H O F

Weine

W e i ß		0,1 l	0,2 l
Weißer Riesling	trocken Weingut Amthor	3,50 €	7,00 €
Grauburgunder	trocken Weingut Amthor	4,50 €	9,00 €
Weißburgunder	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	4,50 €	9,00 €
Blanc de Noir	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	4,50 €	9,00 €
Sauvignon Blanc	trocken Weingut Bender, Pfalz	4,50 €	9,00 €
R o s é		0,1 l	0,2 l
Luberon	trocken Familie Perrin, Frankreich	4,50 €	9,00 €
R o t		0,1 l	0,2 l
Spätburgunder	trocken Heppenheimer Steinkopf, Bergsträßer Winzer eG	3,50 €	7,00 €
Bordeaux	trocken Sirius, Familie Sichel, Frankreich	4,50 €	9,00 €
Primitivo	trocken, fruchtig Salento IGP, Apulien	4,50 €	9,00 €
<p>Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte, die Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal gern erhalten. Alle Weine enthalten Sulfite.</p>			
A p f e l w e i n		0,25 l	0,5 l
Pur / Schorle		3,80 €	7,50 €
W e i n s c h o r l e		0,2 l	
Süß/ Sauer		4,70 €	



L A M M E R S H O F

Whiskey

Scotland Single malt

	4 cl
Talisker 10	9,00 €
Arran 10	13,00 €
Bunnahabain 12	12,00 €
Benriach 10	12,00 €
Port Charlotte 10	10,00 €
The Glenrothes 10	13,00 €

Scotland blended

Big Peat	10,00 €
Dewar`s 12 Special reserve	9,00 €
Black Bottle	8,00 €
Old Perth original	9,00 €

Irish

Green Spot	8,50 €
Redbreast 15	13,00 €

American

Wild Turkey 101	8,50 €
Woodford Reserve	10,50 €
Yellow Rose Harris County	10,00 €
Blackpitts	12,00 €
Maker`s Mark Handmade Kentucky	15,00 €

Rum

White Rum

	4 cl
Ron Varadero blanco 3	6,50 €
Havana 3	6,00 €

Dark Rum

Gosling`s black seal	6,00 €
Gosling`s 151 overproof	7,00 €

Aged Rum

Plantation	10,00 €
Plantation XO anniversary	7,50 €
El Dorado 15	10,00 €
Doorly`s Fine Old 5	10,00 €



L A M M E R S H O F

Spirituosen

Schnäpse

Kreiswald Kleinbrennerei Obstler/ Williams/ Kirsch	2 cl	4,50 €
Kreiswald Kleinbrennerei Zwetschgenwasser		4,50 €
Lantenhammer Haselnuss		9,00 €
Vallendar Banane		7,50 €
Faude Aprikose/ Rote Beete/Gurke		7,50 €

Aquavit

Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,50 €
-----------------------	------	--------

Grappa

Bianca, Nardini	4 cl	5,00 €
Nonino Monovitigno lo Chardonay		9,00 €
Diciotto lune		10,00 €

Bitter & Liköre

Limoncello	2 cl	3,50 €	
Ouzo 12		3,50 €	
Odenwälder Bub Kräuterbitter		4,00 €	
Kreiswald Kleinbrennerei Zwetschgenlikör		4,50 €	
Jägermeister		3,00 €	5,50 €
Fernet Branca			5,50 €
Ramazotti			5,50 €
Baileys			5,50 €
Amaro Montenegro			5,50 €