



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 30 Hektar Weiden ernähren sich unsere Tiere das ganze Jahr über natürlich. Vom Altholz unserer Wälder stellen wir mit eigenen Maschinen Holzhackschnitzel 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 in unserem Lammershof schöne Stunden!

**Ihr Lammershof Team**



L A M M E R S H O F

## Küchenzeiten

Montag bis Freitag, 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr  
Samstag von 12:00 bis 21:00 Uhr sowie  
Sonntag und an Feiertagen von 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>WINZERSEKT</b>	0,1l	7,50 €
<b>PINOT BLANC DE NOIR ODER ROSÉ</b> Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz		
<b>BISONKUSS</b>		8,50 €
Martini Bianco, Sekt, Johannisbeersaft, Rosmarin & Limette		
<b>APEROL SPRITZ</b>		7,90 €
Aperol, Sekt, Soda & Orange		
<b>HUGO</b>		7,90 €
Holundersirup, Sekt, Soda, Minze & Limette		
<b>LILLET WILD BERRY</b>		7,90 €
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren		
<b>HENDRICKS GIN</b>		8,50 €
mit Schweppes Tonicwater & Gurke		
<b>MARTINI BIANCO</b>		6,50 €
<b>LAURENT PERRIER</b>	Fl. 0,2l	38,00 €
Champagner Brut		

## Alkoholfrei

<b>APFELSECCO ALKOHOLFREI</b>	0,1l	6,90 €
<b>HUGO ALKOHOLFREI</b>		6,90 €
Ginger Ale, Holundersirup, Soda, Minze & Limette		
<b>RHABARBERRY</b>		7,50 €
Grenadine-Sirup, Rhabarbersaft, Wild Berry, Soda, Minze & Limette		



L A M M E R S H O F

## Burgerauswahl

**BISON BACON BURGER 175 GR. PATTY** 17,00€

Bisonfleisch von unseren Weiden, 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 getrüffeltem Parmesan Lammershof-Kartoffelecken + 8,50 €

**CRISPY CHICKEN BURGER** 15,50 €

Hähnchenbrustfilet in Panko Panade im Brioche Bun,  
mit hausgemachtem Mango-Ananas-Chutney, Salat, Gurke,  
Tomate, Cheddar Käse,

mit Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 4,50 €

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

mit getrüffeltem Parmesan Lammershof-Kartoffelecken + 8,50 €

**VEGGI BURGER 140 GR. PATTY** 15,00 €

Gemüse-Patty, im Brioche Bun,  
mit hausgemachter Burger Sauce, Tomaten,  
Gurken, Salat, Röstzwiebeln, Cheddar Käse,

mit Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 4,50 €

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

mit getrüffeltem Parmesan Lammershof-Kartoffelecken + 8,50 €



L A M M E R S H O F

## Vorspeise

**SALATTELLER**

mit Lammershof-Hausdressing,  
Kerne & Croutons

8,50 €

## Desserts

**KINDERBECHER**

mit 2 Kugeln Eis & Waffel

5,00 €

**KUGEL SORBET & EIS**

(Vanille, Schokolade, Zitrone, Mango)

3,50 €



L A M M E R S H O F

## 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 €
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

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

<b>Softgetränke</b>		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		

<b>Säfte</b>	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




<b>Vom Fass</b>	0,3 l	0,5 l
Schlappeseppel Pils/ Radler	3,80 €	4,80 €
Schlappeseppel Hefeweizen		5,20 €
Schlappeseppel "Bayrisch Hell"		4,80 €

<b>Alkoholfrei</b>	0,3 l	0,5 l
Schlappeseppel Pils	3,80 €	
Schlappeseppel Hefeweizen		5,20 €



L A M M E R S H O F

## Weine

<b>Weiß</b>		0,2 l	0,75 l
Weißer Riesling	trocken Weingut Amthor, Hessische Bergstraße	7,60 €	26,00€
Grauburgunder	trocken Weingut Amthor, Hessische Bergstraße	7,90 €	28,00€
Chardonnay	trocken  Weingut Bender, Süd-Pfalz (Eschbach)	7,90 €	28,00€
Sauvignon Blanc	trocken Weingut Bender, Süd-Pfalz	7,90 €	28,00€
<b>Rosé</b>		0,2 l	0,75 l
Luberon	trocken Familie Perrin, Frankreich	7,90 €	28,00€
<b>Rot</b>		0,2 l	0,75 l
Bordeaux (Lammershof Direkt-Import)	trocken, harmonisch Sirius, Familie Sichel, Frankreich 55 % Merlot	7,90 €	28,00€
Spätburgunder	trocken Heppenheimer Steinkopf, Bergsträßer Winzer eG	8,50 €	30,00€
Primitivo	trocken, Salento IGP, Apulien	8,50 €	30,00€
<b>Alkoholfrei</b>		0,2 l	0,75 l
Sauvignon Blanc	trocken Weingut, Goodvines, Heidelberg	8,90 €	31,00€

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

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





L A M M E R S H O F

# Spirituosen

## Schnäpse

	2 cl
Kreiswald Kleinbrennerei Obstler/ Williams/ Kirsch	3,90 €
Kreiswald Kleinbrennerei Zwetschgengewasser ~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 €
Ramazotti	3,50 €



L A M M E R S H O F

## Whiskey

### Scotland blended

	4 cl
Black Bottle	8,00 €
Dewar´s 12 Special reserve	9,00 €
Big Peat	10,00 €

### American

Rittenhouse	8,00 €
Buffalo Trace	8,00 €
Wild Turkey 101	8,50 €
Old Forester	10,00 €
Yellow Rose Harris County	10,00 €
Blackpitts	12,00 €

## Rum

### White Rum

	4 cl
Remedy spiced rum	5,50 €
Havana 3	6,00 €
Ron Varadero 5	7,00 €
Ron Varadero blanco 3	6,50 €

### Dark Rum

	4 cl
Gosling´s black seal	6,00 €
Gosling´s 151 overproof	7,00 €

### Aged Rum

	4 cl
Plantation XO anniversary	7,50 €
Plantation	10,00 €
Doorly´s Fine Old 5	10,00 €