



UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Die Hauptzutaten dieses Menüs stammen aus einem Umkreis von maximal 33 km zu unserem Hotel Berlins KroneLamm.

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie heute bei uns begrüßen und königlich verwöhnen dürfen! In unserem lichtdurchfluteten Restaurant Berlins Lamm genießen Sie regionale „Schmeck den Süden“-Küche aus Baden-Württemberg sowie die feine Küche der Naturpark-Wirte. Lassen Sie sich von den vielen besonders hochwertigen Produkten und Rezepturen „natürlich“ direkt aus unserem Schwarzwald begeistern.

Rauchforellentatar auf Ringelbete-Carpaccio an Salatbukett mit Birnendressing und Kartoffelstroh ^F

€ 11,00

* * *



Apfel-Meerrettichsuppe mit Apfelperlen und Vollkorncroûtons ^{F,A}

€ 7,90

* * *



Klassische Rinderroulade vom Wagyu Rind und Medaillon vom Kalbsfilet mit Pfefferrahmsoße, Wintergemüse und Schupfnudeln ^{A,F,N,H}

€ 33,00

* * *



Eisgugelhupf „Nougat-Vanille“ mit warmen Punschkirschen und Nusschip ^{A, F, N, D}

€ 11,50

Menüpreis € 59,00/Person

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter generell bei Allergien oder Unverträglichkeiten.

Hauptallergene: (jeweils inklusive der jeweiligen Erzeugnisse)

A) Glutenhaltiges Getreide
E) Soja
I) Senf
M) Weichtiere

B) Krebstiere
F) Milch (inkl. Laktose)
J) Sesam
N) Eier

C) Fisch
G) Schalenfrüchte
K) Schwefeldioxid, Sulfite

D) Nüsse
H) Sellerie
L) Lupine

Deklaration Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Süßungsmittel Saccharin 5) mit Süßungsmittel Cyclamat
6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7) mit Süßungsmittel Acesulfam 8) mit Phosphat
9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) coffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst






UNSERE NATURPARKRESTAURANT-KLASSIKER




SUPPEN

- | | | |
|---|--|--------|
|  | Fruchtige Tomatensuppe mit Gin und Sahnehaube ^F | € 6,20 |
|  | Rinderkraftbrühe ^{H A I I F I N} mit Kräuterflädle ^{A F I N} oder Maultäschle ^{A I I N} | € 7,00 |


HAUPTGERICHTE

- | | | |
|---|---|---------------------------------|
| | Schnitzel nach Wiener Art aus dem Kalbsrücken ^{A N F I H K}
mit Kartoffel-Gurkensalat
oder feiner Rahmsöße und hausgemachten Spätzle
oder mit Pommes frites | € 19,90
*€ 23,50
*€ 23,50 |
|  | Zwiebelrostbraten vom Färsenrind aus Baden-Württemberg ^{H K}
drei Wochen am Knochen gereift
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle | *€ 27,50 |
|  | Drei hausgemachte Maultaschen
geschmelzt mit Zwiebeln und Kartoffelsalat ^{A H I I N} | € 15,90 |
|  | Würzbachtaler Forellenfilets nach Art des Chefs ^{A C I F I G H}
in Mandelbutter auf der Haut gebraten, dazu Petersilienkartoffeln | *€ 20,50 |

SALATE

- | | | |
|---|---|-------------------|
|  | Großer bunter Salatteller
mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Kartoffelsalat, Gurken, Tomaten und Croûtons
mit French Dressing | € 12,00 |
|  | wahlweise zusätzlich dazu:
+ Rumpsteak vom Färsenrind aus Baden-Württemberg
mit hausgemachter Kräuterbutter ^{F H I I} | € 15,50 |
|  | + Filet von der Würzbachtaler Forelle in Mandelbutter gebraten ^{A C I F I G}
+ ein paniertes Schnitzel aus dem Kalbsrücken ^{A I N} | € 10,50
€ 9,50 |

DESSERTS

- | | | |
|---|--|--------|
|  | Crème Brûlée ^{A I G I F I N}
Gebrannte Crème mit marinierten Beeren und Vanilleeis | € 8,90 |
| | KroneLamm-Eisbecher ^{A I G I F I N}
Je 1 Kugel Bio Erdbeer-Minze Sorbet und Bio Schokoladeneis,
frisches Beerenragout, Mandelkrokant, Karamell-, Schokoladen-
und Brombeersöße, Knusperwaffel, Sahne und Schokoladenstreusel | € 9,90 |

Die mit * gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion
mit einem Preisabschlag von € 2,00