



Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier

Die schönste Zeit im Jahr steht vor der Tür –
eine Zeit der Besinnung,
des Beisammenseins, des Dankes und der gemeinsamen Freude.

Seit 8 Generationen steht Gastfreundschaft in unserem Haus
an erster Stelle.

Stilvolles Ambiente und kulinarischer Genuß,
kombiniert mit kompetenten und
freundlichen Mitarbeitern läßt Ihr Fest
zu einem besonderen Erlebnis werden.
Ob im kleinen Kreis oder mit größerer Runde (bis zu 150 Personen) -
bei uns finden Sie den passenden Rahmen.

Die Menüvorschläge sind eine Anregung und
können individuell, Ihren Wünschen entsprechend
zusammengestellt werden.

Restaurant Lamm
Plieninger Str. 3/1, 73760 Ostfildern-Scharnhausen
info@lamm-hotel.net
Tel. 07158 17060



Weihnachtliches – Arrangement

3 Gang Menü 38,90 € Preis pro Person

Kürbiscremesüppchen

Duett vom Schwein
Filet und Sonntagsbraten
an Champignonsoße mit Spätzle

oder

In Butter geschmälzte Steinpilzravioli mit Wintergemüse

Zimtparfait mit heißen Zwetschgen

Menü und Glühweinempfang 42,90 € Preis pro Person
mit 1 Tasse Glühwein oder Punsch

All Inklusive Pauschale 59,90 € Preis pro Person
Menü und Glühweinempfang
Württembergischer Qualitätsweinen aus der Literflasche
Biere und alkoholfreie Kaltgetränke
Weihnachtliche Tischdekoration

Separat berechnet werden:

Hochprozentige Getränke, Heißgetränke, Menükarten

**Die Pauschale ist gültig für bis zu 3 Stunden,
danach werden Getränke nach Verbrauch berechnet**



Menü - Klassisch traditionell

Cremesuppe vom Württemberger Riesling
mit Croutons

Gegrilltes Filet von der Honauer Lachsforelle
an Mandelbutter mit Wintergemüse und Kräuterkartoffeln

oder

Wildragout
mit Preiselbeerbirne, winterlichem Gemüse und Semmelknödel

oder

Geschmorte Entenkeule
mit Apfelrotkraut und Semmelknödel

Gebackene Apfelkühle
mit Walnuß Eis

Preis pro Person 49,90€



Menü - Lichterglanz

Feldsalat
an Balsamico Vinaigrette
dazu karamalisierte Apfelspalten und Croutons

Maronencremesuppe mit Sahnehaube

Duett vom Hirsch
gebratenes Hirschsteak und Hirschragout
an Preiselbeersoße

oder

Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust
an Orangen-Pfeffersoße mit glacierten Trauben

dazu Filderblaukraut und Serviettenknödel

Spekulatiuscreme
mit Eiscreme von gebrannten Mandeln, dazu Glühweinkirschen

Preis pro Person 69,90€

Auf Ihre Weihnachtsfeier freuen wir uns!
Familie Gehrung-Kauderer und Team