

Hotel Restaurant Lambertushof



Herzlich Willkommen

im Hotel-Restaurant Lambertushof.

In unserem Haus ist es schon immer Tradition,
Sie mit frischen Zutaten zu verwöhnen.

Gerichte der gutbürgerlichen, aber auch der internationalen Küche
bereitet unser Küchenteam gerne für Sie zu.

Zusätzlich bieten wir saisonale Aktionswochen, spezielle Wochenempfehlungen
und einen abwechslungsreichen Mittagstisch.

Seit dem 13.12.2014 besteht laut EU-Verordnung eine Kennzeichnungspflicht der
Hauptallergene. Wir haben hierzu eine spezielle Speisekarte mit
Kennzeichnung ausgearbeitet, die Ihnen unsere Servicekräfte gerne reichen.

Planen Sie eine Feierlichkeit?

Wir beraten Sie gerne mit einer großen Auswahl an Menüvorschlägen.

Zu jedem Anlass, ob Geburtstag, Hochzeitsfeier, Konfirmation
oder einer anderen Veranstaltung finden wir Ihr spezielles Menü.

Gerne liefern wir auch als Partyservice außer Haus.
Bitte sprechen Sie uns an.

Ihre Familie Schneider

Gemäß Kennzeichnungspflicht werden Zusatzstoffe und Allergene in unserer Karte wie folgt ausgewiesen:

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel,
- 4 geschwefelt
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit Phosphat
- 7 mit Süßungsmittel
- 9 mit Nitritpökelsalz
- 10 mit Phosphat
- 11 geschwärzt
- 12 gewachst

Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide
- B Fisch
- C Eier
- D Milch/Laktose
- E Schalenfrüchte (Nüsse)
- F Senf
- G Sellerie
- H Krebstiere
- I Soja
- J Erdnüsse
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupinen
- N Weichtiere



Vorspeisen

Portion Knoblauchbrot (A,D) (6 Stück)	3,20 Euro
$\frac{1}{2}$ Dutzend Weinbergschnecken (N) im Pfännchen mit Knoblauchbutter(D)	6,20 Euro
Norwegischer Räucherlachs (B) an Sahnemeerrettich (D), Toast (A) und Butter (D)	6,80 Euro
-oder mit 2 Reibekuchen (2) und Salatgarnitur	9,80 Euro



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage (A)	3,90 Euro
Tomatensuppe mit Sahnehaube (D)	3,90 Euro
französische Zwiebelsuppe mit Toastbrot (A) und Käse gratiniert (D)	4,30 Euro



Unsere Salatvariationen

Gemischter Salatteller Salate der Saison an Sahnedressing (D,F,2,7) mit Baguette (A)	5,30 Euro
Salatteller „Nizza“ Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Thunfisch (2), Oliven und Ei (C) an Vinaigrette (F) mit Baguette (A)	8,30 Euro
Salatplatte „Lambertushof“ Marktfrische Salatauswahl mit gekochtem Schinken (3,6) und Ei (C) an Sahnedressing (D,F,2,7) dazu Baguette (A)	8,50 Euro
Blattsalat an Balsamicodressing (F); dazu Baguette (A) und wahlweise Apfelspalten und Streifen von der Putenbrust	7,30 Euro
oder frische Champignons und gebratene Streifen vom Rinderfilet	7,30 Euro

Vegetarisches



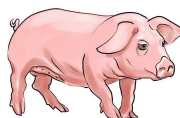
Folienkartoffel mit Tomaten und Käse (D) überbacken,
an Salatgarnitur; dazu Tzatziki (2,D,G) 8,30 Euro

Käsespätzle (A,D,C) mit gerösteten Zwiebeln
und gemischtem Salat an Sahnedressing (D,F,2,7) 8,80 Euro

Gemüseplatte

Saisonale Gemüseauswahl mit frischen Champignons
an Sauce Hollandaise (C,D) (C,D) dazu Reis,
Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln mit Speck (3) 9,80 Euro

Vom Schwein



Unsere Schnitzelvariationen

Schnitzel „Wiener Art“ (A.C) mit Pommes frites
und Salat an Sahnedressing (D,F,2,7) 10,30 Euro

Schnitzel „Tessiner Art“ (A.C) mit Rahmsauce und Käse (D,7) überbacken
dazu Kroketten (C) und Salat an Sahnedressing (D,F,2,7) 12,50 Euro

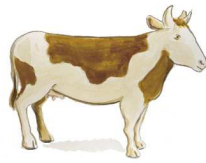
„Champignonrahmschnitzel“ (A,C,D) mit frischen Champignons
in Rahmsauce (D), Kroketten (C) und Salat an Sahnedressing (D,F,2,7) 13,80 Euro

vom Schweinerücken

„Cordon bleu“ mit Sauce Hollandaise (C,D),
dazu Pommes Frites und Salat an Sahnedressing (D,F,2,7) 13,30 Euro

vom Filet

3 Medaillons an Pfeffersauce mit Bohnen im Speckmantel (3) und Pommes Frites 14,50 Euro



Vom Rind

Unsere Rumpsteakvariationen

Rumpsteak wahlweise mit
Kräuterbutter (D) oder feuriger Pfeffersauce (7) oder Zwiebeln
oder frischen Champignons; dazu und Pommes frites
und Salat an Sahnedressing (D,F,2,7) 18,50 Euro

„Farmersteak“
300 gr. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise, gebratenem Speck (3),
dazu Pommes frites und Salat an Sahnedressing (D,F,2,7) 21,30 Euro

vom Filet

Filetsteak "Sauce Béarnaise"
mit Pommes frites und Salat an Sahnedressing (D,F,2,7) 19,90 Euro

„Pariser Filetsteak“
an feuriger Pfeffersauce (7) mit Pommes frites
und Salat an Sahnedressing (D,F,2,7) 19,90 Euro



vom Kalb

„Wiener Schnitzel vom Kalb“
mit Bratkartoffeln mit Speck (3) und Salat an Sahnedressing (D,F,2,7) 15,50 Euro

„Züricher Geschnuzzeltes vom Kalb“ (7,D)
mit Mandelbrokkoli und Kartoffelrösti 16,90 Euro



Spezialitäten des Hauses

Putensteak „Bombay“ an leichter Currysauce (D) mit gebackener Ananas (7) dazu Reis und Salat an Sahnedressing (D,F,2,7)	12,80 Euro
„Holzfällersteak“ saftiges Schweinenackensteak (220 gr.) mit Zwiebeln, Bohnenbündeln mit Speck (3) und Bratkartoffeln mit Speck (3)	12,90 Euro
Grillteller „Lambertushof“ Steaks von Schwein, Pute und Rind mit gebratenem Speck (3) an Kräuterbutter (D) mit Pommes frites und Salat an Sahnedressing (D,F,2,7)	13,90 Euro
Filetteller von Rind und Schwein an Pfeffersauce (7), mit Brokkoli und Pommes frites	16,90 Euro

Alle Hauptgerichte (Schwein, Rind, Kalb) servieren wir Ihnen gerne
als „kleinere Portion“ mit 20% Preisermäßigung.



Variationen aus Neptuns Reich

Rotbarschfilet an Kräutersauce (D) mit Reis und Salat an Sahnedressing (D,F,2,7)	12,30 Euro
Zanderfilet in Mandelbutter (D) dazu Reis und Salat an Sahnedressing (D,F,2,7)	14,80 Euro
gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat (D) mit Kartoffeln	17,80 Euro



Dessert

Gemischtes Eis mit Eierlikör und Sahne	4,90 Euro
After-Eight-Becher mit Sahne	5,20 Euro
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder heißer Schokoladensauce	5,50 Euro

Für unsere kleinen Gäste

bieten wir die folgenden Variationen nach Wahl
zum Preis von 5,30 Euro an:

„Biene Maja“



Spaghetti Bolognese (A)

„Nemo“



4 Fischstäbchen mit Pommes frites und Majo
(A,B) (2,7,D,F)

„Benjamin Blümchen“



5 Chicken Nuggets (A) mit Pommes frites
und Ketchup (2,7)

„Max und Moritz“



kleines Putenschnitzel (A)
mit Pommes frites und Ketchup (2,7)

„Pinocchio“



1 Siedewurst (3,6) mit Pommes frites
und Ketchup (2,7)

„Kasperle“



4 Nürnberger Würstchen (3,6)
mit Kartoffelpüree (D)

1 Teller Pommes mit Ketchup (2,7) oder Mayo (2,7,D,F) 4,00 Euro

1 Teller Spätzle (A,D,C) mit Soße 4,00 Euro

Kindereisdessert (D) 2,00 Euro

.....und wünschen „Guten Appetit“!