



L A M M E R S H O F

Küchenzeiten

Montag ab 17:00 Uhr bis 20:00 Uhr
Dienstag bis Freitag 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

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

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/R OSSO)		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

Mittag skarte

BLATTSALAT LAMMERSHOF-ART mit Lammershof- Hausdressing, gemischte Blattsalate, Fenchel, Radieschen und Kernen	6,50 €
BISON SOMMERROLLE gezupftes Bisonfleisch in Filo Teig, Essiggurke, Koriander & Salat	12,50 €
LEICHTER SALAT MIT MAISHÄHNCHENBRUST gefüllt mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Kräutern, Lammershof- Hausdressing, Parmesan, Croutons und Kernen	14,50 €
MAISHÄHNCHENBRUST gefüllt mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Kräuter dazu mediterranes Gemüse und Petersilien- Kartoffelpüree	18,50 €
WIENER SCHNITZEL -VOM KALB- mit Gurkensalat & Lammershof Kartoffelecken	21,50 €
ZWIEBELROSTBRATEN mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle & Jus	22,00 €
SCHMORBRATEN VOM BISON mit Wurzelgemüse & hausgemachten Spätzle	32,50 €
BISON BACON BURGER 175 GR. PATTY Bisonfleisch von unseren Weiden, im Brioche Bun, mit hausgemachter Burger Sauce, Tomaten, Röstzwiebeln, Bacon, Cheddar Käse, knusprige Kartoffelecken, Ketchup & Mayonnaise	17,50 €
mit getrüffelten -Lammershof Kartoffelecken	+4,50 €



L A M M E R S H O F

Dessert

A F F O G A T O	6,50 €
Espresso mit Vanilleeis & Amaretto Schaum	
T A G E S D E S S E R T	5,00€

H e i ß g e t r ä n k e

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 €
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		

Bier

vom Rande des bayrischen Odenwalds



Vom Fass	0,3 l	0,5 l
Schlappeseppel Pils/ Radler	4,50 €	5,50 €
Schlappeseppel Hefeweizen		5,50 €
Schlappeseppel „Bayrisch Hell“		
Alkoholfrei	0,3 l	0,5 l
Schlappeseppel Pils	4,50 €	
Schlappeseppel Hefeweizen		5,50 €



L A M M E R S H O F

Weine

Weiß		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 €
Rosé		0,1 l	0,2 l
Luberon	trocken Familie Perrin, Frankreich	4,50 €	9,00 €
Rot		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>			
Apfelwein		0,25 l	0,5 l
Pur / Schorle		3,80 €	7,50 €
Weinschorle		0,2 l	
Süß/ Sauer		4,70 €	



L A M M E R S H O F

W h i s k e y

Scotland Single malt

4 cl

Arran 10	13,00 €
Bunnahabain 12	12,00 €
Benriach 10	12,00 €
Talisker 10	9,00 €
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 €

R u m

White R u m

4 cl

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

Dark R u m

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

Aged R u m

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

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

Aquavit

	2 cl
Malteserkreuz Aquavit	3,50 €

Grappa

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

Bitter & Liköre

	2 cl	4 cl
Limoncello	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 €