



# SONNTAGS FRÜH STÜCK Speisen

Sonntags\* von  
**9 – 12 Uhr**  
Reservierungen  
bitte per Mail oder  
Telefon

\* Termine entnehmen Sie  
bitte der Homepage



**Gasthaus Lamm**

Schwäbisch. Frisch. Inklusiv.

Telefon: 07195 9779230

Mail: [lamm@paulinenpflege.de](mailto:lamm@paulinenpflege.de)

Web: [www.lamm.paulinenpflege.de](http://www.lamm.paulinenpflege.de)

Insta: [gasthaus\\_lamm\\_PP](#)

# Sonntags ♥ Frühstückskarte von 9 – 12 Uhr

Die wichtigste Mahlzeit des (Sonn-)Tages

All unsere Platten  
versehen wir  
natürlich ♥ liebevoll  
mit kleinen Gemüse-  
dekorationen.

unsere EMPFEHLUNG

## Schlemmer-Tischbuffet

Brotkorb mit 4 Brötchen, Wurst- und Käseplatte mit verschiedenen Sorten, 1 Glas Orangensaft, 3 Butter, 1 Nutella, 2 weichgekochte Eier, 2 Waffeln mit Puderzucker. Dazu bieten wir unsere hausgemachten Produkte, wie Frischkäsedip, Obstsalat mit saisonalen Früchten, Birchermüsli und Marmelade.

2 PERSONEN **28,50 Euro**

unser SONNTAGs

## Frühstücksangebot

Wurstplatte <sup>5</sup> verschiedene Sorten	<b>3,80 Euro</b>	Birchermüsli hausgemacht <sup>g, a4</sup>	<b>4,80 Euro</b>
Käseplatte <sup>g</sup> verschiedene Sorten	<b>3,80 Euro</b>	Waffel mit Puderzucker <sup>a1, c, g</sup>	<b>1,50 Euro</b>
Lachsplatte <sup>g</sup> mit Sahnemeerrettich	<b>5,80 Euro</b>	Waffel mit Zimt und Zucker <sup>a1, c, g</sup>	<b>1,50 Euro</b>
Frischkäsedip hausgemacht <sup>g</sup>	<b>1,60 Euro</b>	Brötchen <sup>a1, c</sup>	<b>1,40 Euro</b>
1 Portion Butter <sup>g</sup>	<b>0,90 Euro</b>	Brezel <sup>a1, c</sup>	<b>1,60 Euro</b>
1 Portion Nutella	<b>0,90 Euro</b>	Butterbrezel <sup>a1, c, g</sup>	<b>2,00 Euro</b>
1 Portion Honig	<b>0,90 Euro</b>	Brezel mit Butter und Käse <sup>a1, c, g</sup>	<b>3,90 Euro</b>
1 Marmelade hausgemacht 40 g	<b>1,60 Euro</b>	Brezel mit Butter und Wurst <sup>a1, c, 5</sup>	<b>3,90 Euro</b>
Obstsalat hausgemacht mit saisonalen Früchten	<b>4,00 Euro</b>	Frühstücksei weichgekocht	<b>1,30 Euro</b>
		Rührei „Klassisch“ <sup>c</sup>	<b>4,00 Euro</b>
		Rührei <sup>c, 5</sup> mit knusprig gebratenem Bacon	<b>4,70 Euro</b>

Informationen zu den in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen können sie der gesetzlichen Allergen- und Zusatzstoffliste entnehmen

### Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Süßungsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 enthält Phenylalaninquelle, 9 coffeinhaltig, 10 geschwefelt, 11 gewachst, 12 chininhaltig, 13 gentechnisch verändert

### Allergene:

a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan-Weizen, a7 Hybridstamme, c Eierzeugnisse, f Sojaerzeugnisse, g Milch, R Rindfleisch, S Schweinefleisch, P Pute, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashew, h5 Pecanüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia oder Queenslandnüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid, m Lupine, n Weichtiere

# Sonntags ♥ Getränkekarte

## von 9 – 12 Uhr

Das wichtigste Getränk des (Sonn-)Tages

### HEISSE Getränke

Heiße Schokolade <sup>g</sup>		<b>3,10 Euro</b>
Heiße oder kalte Milch <sup>g</sup>		<b>2,20 Euro</b>
Heiße Milch mit Honig <sup>g</sup>		<b>2,80 Euro</b>
Tee Leaf Cup Ronnefeld		<b>2,80 Euro</b>
Espresso <sup>g</sup>		<b>2,00 Euro</b>
Doppelter Espresso <sup>g</sup>		<b>3,60 Euro</b>
Espresso Macchiato <sup>g</sup>		<b>2,30 Euro</b>
Latte Macchiato <sup>g, g</sup>		<b>3,20 Euro</b>
Kaffee Créma klein „Albschümli“ auch koffeinfrei <sup>g</sup>		<b>2,80 Euro</b>
Kaffee Créma groß „Albschümli“ auch koffeinfrei <sup>g</sup>		<b>3,90 Euro</b>
Milchkaffee auch koffeinfrei <sup>g, g</sup>		<b>3,00 Euro</b>
Cappuccino auch koffeinfrei <sup>g, g</sup>		<b>3,00 Euro</b>

### ALKOHOLFREIE Getränke

Ensinger Gourmet Bio classic/still	0,25 l	<b>2,50 Euro</b>
Ensinger classic/still	0,75 l	<b>5,20 Euro</b>
Orangensaft	0,33 l	<b>3,30 Euro</b>
Saftschorle	0,33 l	<b>2,90 Euro</b>

### Sekt

Rilling LR trocken	0,1 l	<b>3,50 Euro</b>
Rilling „Sabinchen“	0,2 l Flasche	<b>5,20 Euro</b>

**Informationen zu den in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen können sie der gesetzlichen Allergen- und Zusatzstoffliste entnehmen**

**Zusatzstoffe:**

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Süßungsmitteln, 4 mit Phosphat, 5 mit Antioxidationsmitteln, 6 mit Geschmacksverstärkern, 7 geschwärzt, 8 enthält Phenylalaninquelle, 9 koffeinhaltig, 10 geschwefelt, 11 gewachst, 12 chininhaltig, 13 gentechnisch verändert

**Allergene:**

a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan-Weizen, a7 Hybridstämme, c Eierzeugnisse, f Sojaerzeugnisse, g Milch, R Rindfleisch, S Schweinefleisch, P Pute, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashew, h5 Pecanüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia oder Queenslandnüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid, m Lupine, n Weichtiere