

LAMM & WERKSTATT



GEGESSEN WIRD IMMER, NUR JETZT EBEN DAHEIM!

Mo & Di // geschlossen

Mi – So // bestellen ab 15.00 Uhr unter: 07252 85392

Abholung Mi - So ab 17.00 Uhr

SALATE & ANTIPASTI

Beilagensalat	5.00
Italienischer Salat Blattsalat, Rohkost, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Sahne-Schmand-Dressing	12.00
Natascha Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse, Peperoni, Oliven, Sahne-Schmand-Dressing	13.70
Oliventeller Ausgewählte Oliven, Brot	6.60
Bruschetti al Pomodoro Geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln, frische Kräuter	6.80
Bufala Caprese Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Brot	13.50
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola, Kirschtomaten, Oliven, Grana Padano, Brot	13.80
Antipastiplatte „Empfehlung für 2 Personen“ Diverse Salumi, diverse Käse, Oliven, Gemüse, Brot	19.50

Unsere Salate machen wir mit unserem Sahne-Schmand-Dressing an.

Alternative: Balsamico-Dressing (vegan)

PIZZABROT

Panini Olivenöl, Salz, Kräuter	4.90
Sardellen & Oliven Olivenöl, Kräuter	6.90
„Werkstatt“ Tomatensoße, Olivenöl, Zwiebeln, Sardellen & Kräuter	8.70
„Della Casa“ Tomatenscheiben, Mozzarella, Olivenöl, Basilikum	10.60

PIZZA

Margherita	9.00
Schinken oder Salami	10.50
„Werkstatt17“ Sardellen, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch	11.80
Verdure Rustica „vegetarisch“ Champignons, Paprika, Brokkoli, Tomate, Zwiebeln	12.20
Picante Pikante Salami, Rucola, Grana Padano, scharfe Peperoni	13.50
Pomodoro, Mozzarella e Basilico Tomatenscheiben, Mozzarellakäse, Basilikum	12.80
„Tonno e Cipolla“ Thunfisch, Zwiebeln	11.60
Frutti di Mare Kalamari, Tintenfisch, Sepia, Garnele, Miesmuschel	15.00
Salmone & Cipolla Rossa Schottischer Lachs, Rote Zwiebeln	16.90
Rucola & getrocknete Tomaten Grana Padano	14.60
Rucola & Prosciutto di San Daniele „Parmaschinken“, Grana Padano	16.50

Wir
backen im
Holzofen

FLAMMKUCHEN

Speck Rahm, Zwiebeln	10.80
Champignons Rahm, Zwiebeln	10.50
Schottischer Lachs Rahm, Zwiebeln	16.00



LAMM & WERKSTATT



GEGESSEN WIRD IMMER, NUR JETZT EBEN DAHEIM!

PASTA

Spaghetti „al Sugo e Basilico“ Tomatensoße, Basilikum, Parmesan	10.70
Rigatoni „Gorgonzola e Broccoli“ Gorgonzola-Sahnesoße, Brokkoli, Kirschtomaten	12.90
Rigatoni „Prosciutto e Funghi“ Schinken, Champignons, Lauch, Paprika, Tomaten-Sahnesoße, Knoblauch	13.90
Rigatoni „Werkstatt“ Tomaten, Zucchini, Paprika, Kirschtomaten, Aubergine, Oliven, Parmesan	13.90
Fettuccine „Alfredo“ Butter-Sahnesoße, Parmesan, Knoblauch, Petersilie, frischer Pfeffer	10.90
Fettuccine „Salmone“ Schottischer Lachs, Weißwein-Sahnesoße, Knoblauch	16.90
Spaghetti „Scoglio“ Meeresfrüchte, Miesmuschel, Tomaten-Weißweinsauce, Knoblauch	16.70



Hier bei uns erhältlich:

**DIE BESONDERE
GESCHENKIDEE –
HANDGEFERTIGTE KERAMIK**



**DER SCHWÄ-
BISCH-BADISCHE
GENUSS FÜR ZU-
HAUSE
ODER ALS
GESCHENKIDEE:**

Enoteca (für Zuhause)

DESSERT

Tiramisu Hausgemachtes Tiramisu und frische Früchte	7.00
Panna Cotta im Glas Hausgemachtes Panna Cotta mit Fruchtsoße und frischen Früchten	7.00

ESPRESSO ROSSO *(Produziert & geröstet für Lamm & Werkstatt)*



„Mit Liebe geröstet und von Hand verpackt – unsere Mischung aus 70 % Arabica-Kaffees (Yellow Bourbon aus Brasilien, Antigua aus Guatemala und Wahgi Valley Sigr Estate aus Papua Neuguinea) und 30 % Robusta-Kaffee (Parchment Karadykan Estate aus Indien). Röstgrad: mittel bis dunkel. Geschmack: harmonisch, ausgewogen. Wechselspiel zwischen Süße, heller Schokolade und ausgewogener Säure.“