APERITIFS

Aperitivi

PROSECCO *Bellussi Brut DOC*	4,80
PROSECCO MINZE *Bellussi Brut DOC, Frische Minze*	5,00
PROSECCO MARACUJA *Bellussi Brut DOC, Maracujanektar, Orange*	7,30
MÉE ORANGE *Orangenlikör, Bellussi Brut DOC, Soda, Orange, Rosmarin*	7,50
LILLET WILD BERRY *Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Soda, Beeren*	7,30
APERO* SPRUZZINO *Aperol, Bellussi Brut DOC, Soda, Orange*	7,30
MARTINI BIANCO (5 cl)	4,80
LIMONCELLO (4 cl) *Zitronenlikör*	4,80
AMERICANO *1 Teil Campari, 1 Teil Wermut, 1 Spritzer Soda, Orange*	7,50
NEGRONI *1 Teil Campari, 1 Teil Wermut, 1 Teil Gin, Orange*	9,00

LAMM WERKSTATT

VORSPEISEN ODER ZUM WEIN ...

Antipasti sul vino ...

Unsere Bruschetti und unser Brot backen wir selbst.

Un piatto di Prosciutto di San Daniele 11,80
Frisch von der Schwungradmaschine aufgeschnittener Prosciutto di San Daniele

Bruschetti al Pomodoro 6,50
3 x geröstetes Ciabatta-Brot, Tomaten, Zwiebeln, frische Kräuter

Oliventeller 6,90
Ausgewählte Oliven, Brot

Un piatto Bufala Caprese Classico 13,80
Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum

Carpaccio vom Rinderfilet 13,90
Rucola, Kirschtomaten, Oliven, gehobelter Grana Padano, Brot

Antipasti „Werkstatt" auf Holzplatte (für 2) 21,50
Diverse italienische Salumiaufschnitte & Käsevariationen, Ausgewählte Oliven, Oliven-Paté, marinierte Tomaten, eingelegtes Gemüse alla Caponata, Traube, Brot

Unsere Empfehlung für Gruppen

PIZZABROT & SALATE

Focaccia & Insalate

PIZZABROTE

Panini 5,20
Olivenöl, Salz, Kräuter

Kräuter 5,20
Olivenöl, Salz, Kräuter

Sardellen & Oliven 6,90
Olivenöl, Kräuter

Tomatensoße 7,30
Olivenöl, Salz, Kräuter

„Werkstatt" 8,90
Tomatensoße, Olivenöl, Zwiebeln, Sardellen & Kräuter

SALATE

Beilagensalat 5,20

Italienischer Salat 12,30
Blattsalat, Rohkost, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Sahne-Schmand-Dressing

LAMM - Bowl 14,70
Blattsalat, Rohkost, Thunfisch, Oliven, Peperoni, Artischocken, Tomaten, Zwiebeln, Sahne-Schmand-Dressing

Natascha 13,90
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse, Peperoni, Oliven, Balsamico-Dressing

Alle Salate mit Kräutern und Obst

LAMM WERKSTATT

PASTA

Nudeln

Spaghetti „al Sugo“ *Hauseigene Tomatensoße, Knoblauch, Basilikum*	10,70
Rigatoni „Prosciutto & funghi“ *Schinken, Champignons, Lauch, Paprika, Tomaten-Sahnesoße, Knoblauch*	13,90
Rigatoni „Werkstatt“ *Tomaten, Zucchini, Paprika, Kirschtomaten, Aubergine, Oliven*	13,90
Fettucini „Salmone“ *Lachs, Weißwein-Sahnesoße, Knoblauch*	16,90

Mehr Auswahl !?

Werfen Sie doch mal ein Blick auf unsere Empfehlungskarte

PIZZA

Unser „Lievito Madre" ist das Herzstück unseres Teiges seit über 30 Jahren.

RIVOLUZIONE DELLA PIZZA

Tomatensoße e Mozzarella

Margherita	9,40
Schinken oder Salami	10,90
„LAMM15" *Speck, Zwiebeln, milde Peperoni*	12,80
„Werkstatt17" *Sardellen, Oliven, Zwiebeln, Kapern*	11,90
Verdure Rustica „vegetarisch" *Champignons, Paprika, Brokkoli, Tomate, Zwiebel, grüner Pfeffer*	13,10
Picante *Pikante Salami, etwas Rucola, Grana Padano, scharfe Peperoni*	13,70
© Willi Gilli *Blattsalat, Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Gurke*	13,70
Pomodoro, Mozzarella e Basilico *Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum*	12,90
Frutti di Mare *Meeresfrüchte, Dill, Zitrone*	15,70
Tonno & Cipolla Bianca *Thunfisch, Weiße Zwiebel, Dill, Zitrone*	12,20
Salmone & Cipolla Rossa *Lachs, Rote Zwiebel, Dill, Zitrone*	16,90

PIZZA

RIVOLUZIONE DELLA PIZZA

Tomatensoße e Mozzarella

PIZZA RUCOLA

& Getrocknete Tomaten 14,60
Grana Padano

& Austernpilze 14,60
Grana Padano

& Prosciutto di San Daniele „Parmaschinken" 16,50
Grana Padano

EXTRAS

je 1,00 Euro Aufschlag:
Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, Sardellen,
milde od. scharfe Peperoni, grüner Pfeffer

je 1,50 Euro Aufschlag:
Paprika, Kapern, Champignons, Thunfisch,
Artischocken

je 3,00 Euro Aufschlag:
Büffelmozzarella, Schafskäse

Weitere Extras auf Anfrage ...

LAMM WERKSTATT

FLAMMKUCHEN

MIT RAHM UND ZWIEBELN

& Speck	10,90
& Schinken	10,90
& Champignons	10,70
& Rucola und Grana Padano	13,70
& Lachs	16,80
„LAMM & Werkstatt"	15,70
Schinken, Speck, Champignons, Mozzarellakäse	

SÜSSE FLAMMKUCHEN

Apfelflammkuchen	13,00
Süßer Rahm, Äpfel, Zimt	
Apfelflammkuchen „Calvados"	15,50
Süßer Rahm, Äpfel, Zimt, mit Calvados flambiert	

Hier bei uns erhältlich:

DIE BESONDERE
GESCHENKIDEE –
HANDGEFERTIGTE KERAMIK

LAMM WERKSTATT

GETRÄNKE

Bevande

Unsere Cafés wurden nach eigener Degustation geröstet: 70 % Arabica und 30 % Robusta.

WARME GETRÄNKE

Café Crema	2,70
Espresso	2,70
Espresso Doppio	4,70
Latte Macchiato	3,90
Cappuccino	3,20
Althaus-Tee *- In der Kanne serviert -*	3,90

Teesorten:

- *English Superior*
- *Grün Matinee*
- *Toffee Rooibush*
- *Milde Minze*
- *Classic Herbs*
- *Persischer Apfel*

GETRÄNKE

Bevande

MINERALWASSER

Teinacher „Medium“	*Flasche*	*0,5 l*	4,90
	Flasche	*0,75 l*	5,80
Teinacher „Naturell“	*Flasche*	*0,5 l*	4,90
	Flasche	*0,75 l*	5,80

SÄFTE & NEKTARE

Orangensaft	*0,2 l*	2,90
Apfelsaft	*0,2 l*	2,90
Johannisbeer-Nektar	*0,2 l*	2,90
Maracuja-Nektar	*0,2 l*	2,90

SCHORLE

Alle Säfte & Nektare mit Mineralwasser gemischt	*0,2 l*	2,40
	0,4 l	4,40

LAMM WERKSTATT

GETRÄNKE

Bevande

SOFTDRINKS

Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi		*0,2 l*	2,30
		0,4 l	3,90
Bitter Lemon *Thomas Henry (CH)*	*Flasche*	*0,2 l*	3,70
Mango-Maracuja *Teinacher*	*Flasche*	*0,33 l*	4,50
Rhababer *Proviant*	*Flasche*	*0,33 l*	4,50
Eistee Pfirsich *Elephant Bay*	*Flasche*	*0,33 l*	4,50

BIERE

CD-Pils *Dinkelacker*	*Fass*	*0,3 l*	3,30
CD-Pils 0% *Dinkelacker*	*Flasche*	*0,33 l*	3,60
Kellerpils *Cluss* *- Naturtrübes, würziges Kellerbier -*	*Fass*	*0,3 l*	3,70
Hefeweizen *Sanwald* *- Hell, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei -*	*Flasche*	*0,5 l*	4,70

SPIRITUOSEN

Digestivi

DIGESTIF / LIKÖRE / COCKTAILS

Mirto di Sardegna	*4 cl*	4,70
Amaro Montenegro	*4 cl*	4,70
Amaro Lucano	*4 cl*	4,50
Ramazotti	*4 cl*	4,50
Fernet Branca	*2 cl*	3,20
Wodka Sardelle *Der original Lamm-Klassiker seit über 30 Jahren!*	*2 cl*	3,40

Amaretto *Mandellikör*	*4 cl*	4,30
Frangelico *Haselnusslikör*	*4 cl*	4,80
Limoncello *Zitronenlikör*	*4 cl*	4,80
Sambuca *Anislikör*	*2 cl*	2,50

Caipirinha *4 cl Pitú, Limetten, Zucker*	9,80
Mojito *4 cl Havanna-Club, Limetten, Zucker, Minze*	10,50
Apache *(eigene Kreation)* *4 cl Havanna-Club, Limetten, Zucker, Maracuja-Nektar, Minze und Orange*	10,50

LAMM WERKSTATT

COGNAC / WHISKY

Glenmorangie Original Single Malt

9,40
(4 cl)

Das Flaggschiff des ehemaligen Familienunternehmens Glenmorangie, welches 2004 vom Konzern Louis Vuitton Moët Hennessy aufgekauft wurde. Der Whisky verfügt über einen reichhaltigen Geschmack, der Akzente von Vanille, Früchten und Blumen verbindet, wodurch eine extrem weiche Geschmackssensation entsteht.

Ole Smoky Whisky

7,30
(4 cl)

Tennessee Moonshine White Lightnin' wird zu 100 % auf Basis eines neutralen Getreidedestillats hergestellt und sechsfach destilliert. Das Ergebnis ist ein unglaublich sanfter wie kräftiger Moonshine. Der ungealterte weiße Whiskey begeistert mit süßen Noten von Vanille und Karamell, verleiht Cocktails mit seinen 50 % Alkoholgehalt den nötigen Kick und wird in einem traditionellen Einwegglas angeboten.

WHISKY / SCOTCH

Smokey Goat Blended Whisky — 6,90
(4 cl)

Leichtes und etwas süßes Aroma mit Lagerfeuerrauch. Weich und wieder leicht im Geschmack, im Abgang bittere Noten.

Nikka All Malt (Japan) — 7,20
(4 cl)

Im Aroma lebendig, Tabak, Asche und Rauch, feine Kräuternoten, reife Früchte. Ölig, weich im Geschmack mit deutlichem Fruchteinschlag. Im Abgang lieblich, fruchtig.

Laphroaig Scotch Whisky (10 Jahre) — 7,80
(4 cl)

Maritimer Charakter, der sich in einem feinen Jodaroma und Spuren von Meersalz, Seetang und Treibholz ausdrückt. Sein schwerer Torfgeschmack erzeugt ein interessantes Erlebnis für die Zunge.

Knockando Scotch Whisky (12 Jahre) — 7,80
(4 cl)

Durch gemälzte Gerste, Hefe und dem reichhaltigen Wasser der Quellen von Cardnach erhält der Knockando seinen unnachahmlichen Geschmack und seine blassgoldene Farbe. Sein leichter, aber dennoch vielschichtiger Charakter überzeugt durch eine blumig-nussige Note und eine verspielte Süße.

Talisker (10 Jahre) — 7,80
(4 cl)

Eine reiche Süße wie von getrockneten Früchten, mit wärmendem Rauch und Gerstenmalz, eine pfeffrige Explosion am Gaumen.

GIN

15.17 Gin

6,40
(4 cl)

HERKUNFT	*Bretten/Knittlingen*
GINART	*Distilled Gin*
ALKOHOLVOLUMEN	*44 %*
BESONDERHEITEN	*Lemberger Trauben*

Außergewöhnliche Komplexität des Bouquets: Wacholder, Anis, Lakritz. Auf der Zunge leichte Note von Zitronengras. Langer Abgang.

Die Nacht hatte die Schatten eingenommen als die drei grenzüberschreitenden Freunde aus Schwaben und Baden einen gepflegten Gin tranken. Jeder auf seine Weise – so wie jeder auf seine Weise seiner Beschäftigung nachgeht: Gerd Schweizer aus Knittlingen (Württemberg) in Sachen Marketing, Markus Scholl aus Knittlingen (Württemberg) als Destillateur und Francesco Marsala aus Bretten (Baden) als Gastronom. Die drei hatten „Schnapserfahrung" mit Lemberger Trester, Williams Christ Birne und anderen Spirituosen und Likören.
Gerd Schweizer war mit Botanicals und deren Verarbeitung schon länger zugange. Er hat die Idee aufgenommen einen Gin herzustellen, der die Kräuter der Region widerspiegelt. Die Entwicklungszeit hatte viele Monate eingenommen um den Gin der drei Freunde zu erahnen, zu spüren, zu kreieren und zu destillieren. 41 Botanicals gelangen in diesem Gin zur Perfektion.

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

Enoteca (für Zuhause)

GIN

Monkey 47 – Schwarzwald Dry Gin 10,00

(4 cl)

HERKUNFT	*Schwarzwald*
GINART	*Dry Gin*
ALKOHOLVOLUMEN	*47 %*
BESONDERHEITEN	*2011 bester Gin der Welt*

In der Nase fällt zuerst eine ungewöhnliche Komplexität und Vielfalt des Bouquets auf: Wacholder, Beeren, verschiedene Zitrusnoten. Im Hintergrund dazu passende Kräuternoten, die

The Illusionist Dry Gin 10,00

(4 cl)

HERKUNFT	*München*
GINART	*London Dry Gin*
ALKOHOLVOLUMEN	*45 %*
BESONDERHEITEN	*Bio-Qualität*

Lavendel, Zitrus und Rosmarin fallen am Gaumen zuerst auf, doch lang davor sorgt eine spezielle Blüte aus Asien für ein blaues Wunder. Absolut empfehlenswerte Illusion.

Hendrick's 8,00

(4 cl)

HERKUNFT	*Girvan (SCO)*
GINART	*Distilled Gin*
ALKOHOLVOLUMEN	*44 %*
BESONDERHEITEN	*angenehm weich*

Im Mund mild mit dezentem Aroma von Rosen. Leichte Nuancen von schwarzem Pfeffer.

GIN

Gin Mare

9,00
(4 cl)

HERKUNFT	*Guadalajara (E)*
GINART	*Distilled Gin*
ALKOHOLVOLUMEN	*42,7 %*
BESONDERHEITEN	*mediterrane Aromen*

Noten von Zucchini, Gurke, Rosmarin und Olive. Langanhaltender, wärmender Nachklang. Auffallend mineralisch. Idealer Begleiter für mediterrane Küche.

Ferdinand's – Saar Dry Gin

10,00
(4 cl)

HERKUNFT	*Rheinland-Pfalz*
GINART	*Dry Gin*
ALKOHOLVOLUMEN	*44 %*
BESONDERHEITEN	*1 – 5 % Riesling*

Aufregendes und unkonventionelles Geschmackserlebnis. Neben intensivem Wacholder sind hier vor allem eine leichte Zitrusfrische, Minze, Zimt und Ingwer die prägendsten Aromen.

5th Gin Fire

7,40
(4 cl)

HERKUNFT	*Spanien*
GINART	*London Dry Gin*
ALKOHOLVOLUMEN	*42 %*
BESONDERHEITEN	*dunkle Früchte*

Aromatische Beeren im Einklang mit der würzig herben Seite der Spanier. Hervorragender Begleiter zu Desserts oder als Digestif.

TONIC

Thomas Henry Tonic Water *(CH)* *Hoher Chiningehalt und leicht florale Citrusaromen schaffen ein erfrischendes Geschmackserlebnis. Erwachsen und einzigartig.*	3,50 *(0,2 l)*
Aqua Monaco Tonic Water *(chininfrei)* *Mit hochwertigem Aqua Monaco Mineralwasser als Grundlage. Dazu natürliche Zitronenextrakte und extra viel fein perlende Kohlensäure als idealer Mix für Longdrinks.*	4,50 *(0,23 l)*
Fever Tree Mediterranean Tonic Water *(CH)* *Für kultivierte Wodka-Trinker: leichte Bitterkeit von purem natürlichen Chinin und runder Geschmack von Kräutern und Zitrus.*	4,50 *(0,2 l)*
Le Tribute Tonic Water *(CH)* *Leichte Bitternote sowie Aromen von Zitronen und Grapefruits mit prickelndem Abgang. Besonderer Twist: dezente Nuancen von Rosmarin machen den Genuss noch spannender.*	6,00 *(0,2 l)*

WEINBRAND & ARMAGNAC

Comte de Guyon Bas — 7,40

Armagnac, Hors d'Age *(4 cl)*

Ein Respekt einflößender Tropfen von einzigartiger Feinheit, Eleganz und Reife, der in seinen Bann zieht. Unvergleichbar sanft und tief, mit immer neuen, nicht enden wollenden Nuancen.

Zacapa Centenario 23 — 8,80

Rum *(4 cl)*

Mehrfach preisgekrönt, gehört Ron Zacapa Centenario 23 zur oberen Liga der Rums. Er begeistert mit einem runden, harmonischen Geschmack mit raffinierten, weichen Aromen nach heller Schokolade, Kaffee und Toffee sowie leichten Eiche- und Melasse-Noten im langanhaltenden Finish.

GRAPPA/BRAND
WERKSTATTDESTILLATION

(Hauseigene Abfüllung, Marsala und Schweizer)

Lammberger Werkstattbrand „Glasklar" 3,90 *(2 cl)*

Der hochwertige Lemberger Tresterbrand überzeugt mit seiner aromatischen Gesamtheit, mit Noten von Sauerkirsche und Mandel. Die feinen Fruchtaromen verleihen ihm höchste Perfektion, in zarter Körperlosigkeit. Sein Duft ist lebhaft und klar – so klar wie die Farbe. Für alle schwäbischen Grappa-Liebhaber. (Marsala-König GmbH)

Lammberger Werkstattbrand „Rauchzart" 4,50 *(2 cl)*

Schwäbischer Grappa mit herausragendem Charakter. Die feine Eichennote, die das Destillat durch lange Lagerzeit bekommt, wird durch rauchzarte Röstaromen perfektioniert. Dieser Grappa erinnert an einen jahrelang gelagerten Cognac, jedoch mit eigener Festigkeit und Geradlinigkeit. (Marsala-König GmbH)

Williams Christ Werkstattbrand 4,70 *(2 cl)*

Dieser Brand ist das Ergebnis jahrelanger Destillation. Der Brand glänzt mit einem signifikanten und lebendigen Williams-Aroma und einem geschmackvollen und langen Abgang. Dabei ist die lange Ruhezeit im Eichenfass unverkennbar.

GRAPPA

Grappa di Rebo (Bruno Franzosi) *Grappa aus Rebo-Reben. Voll und fruchtig im Geschmack, exotisch im Duft.*	3,90 *(2 cl)*
Grappa di Lugana (Bruno Franzosi) *Reinsortiger Grappa aus Trestern der Rebsorte Trebbiano di Lugana. Aroma nach Bananen, Haselnüssen, Salbei, Noten von Holunder und Mispel. Feiner Geschmack, der zum Süßen tendiert. Am Gaumen geschmeidig und abgerundet.*	3,90 *(2 cl)*
Grappa di Moscato (B. Franzosi) *Grappa aus Moscato-Reben. Zart und doch nachhaltig im Duft, weich und harmonisch im Geschmack.*	3,90 *(2 cl)*
Grappa Il Baccio delle Musi (Marcati) *Reift 18 Monate in Barriques. Weich, aromatisch.*	4,30 *(2 cl)*
Vecchia Grappa di Prosecco (Andrea da Ponte) *Der Vecchia Grappa di Prosecco wird aus ausgesuchten Prosecco-Trauben hergestellt. Er besticht durch wunderbare Natürlichkeit und Reinheit.*	4,50 *(2 cl)*
Grappa Po di Poli Morbida (Poli) *Dieser Grappa begeistert durch seine kräftige Würze, die durch geschmeidige Aromen perfekt abgerundet wird.*	4,80 *(2 cl)*
Grappa Cleopatra Grappa Amarone Oro (Poli) *Intensives Bukett nach roten Beeren, Trockenobst und Gewürzen. Ein sensorisches Erlebnis mit feiner Würze und harmonischem Nachhall, mit feinen und angenehmen Röstnoten.*	6,00 *(2 cl)*
Grappa Amorosa di Settembre (Poli) *Duft nach frischen Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und Feigen. Exzellent kommt seine liebliche Art am Gaumen zur Geltung.*	8,70 *(2 cl)*

GRAPPA

Elisi Grappa di Barbera (Berta) 7,40
(2 cl)
Das feine Destillat erfreut mit Aromen von Kakao und Kirsche. Auch am Gaumen vielschichtige Geschmackskomposition: leichte Würze als Kontrast zu den vorwiegend süßlichen Aromen. Das Finish ist lang anhaltend.

Grappa Bric del Gaian (Berta) 16,00
(2 cl)
Die Herstellung erfolgt aus Moscato d'Asti Trauben, die dafür bekannt sind, ihre Töne hervorragend durchsetzen zu können. Die floralen Noten des Moscato werden von Orangen- und zarten Steinobstnoten gekontert, sehr harmonisch integriertes Holz, druckvoll, enorm lang, tolle Austattung.

Grappa Tre Soli Tre (Berta) 16,00
(2 cl)
Bukett von schwarzer Johannisbeere, Aprikose und Sauerkirsche, feine Noten von Kakao und Vanille. Weiche Textur. Auch das Finish ist lang anhaltend und lässt die verschiedenen harmonierenden Eindrücke wunderbar ausklingen.
Ein toller Grappa von hoher Qualität, der durch die ausgewählten Rebsorten eine echte regionale Spezialität darstellt.

Grappa di Tignanello (Antinori) 11,60
(2 cl)
Bittersüßes Aroma mit einem Hauch Herbstluft: Pilze, Heu, Kräuter. Aus der Destillation der Trester von Sangiovese- und Cabernet-Trauben vom Weingut Tignanello. Limitiert.

Grappa Ornellaia (Tenuta dell Ornellaia) 10,90
(2 cl)
Kräftig goldgelber Grappa aus den Trestern des Ornellaias. Duft nach Gewürznelken, Vanille und Pflaumenmus.
Eleganz und Persönlichkeit durch Reifung im Barrique.

ALLERGEN-DOKUMENTATION

Sehr geehrte Gäste,
da uns Ihre Gesundheit sehr am Herzen liegt, möchten wir Sie über Allergene, die in unseren Speisen vorhanden sind, informieren.

Unsere Speisen/Getränke enthalten folgende Allergene:

- Weizen [1] (und daraus hergestellte Erzeugnisse)
- Krebstiere [2]
- Eier [3] (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Fische [4]
- Sojabohnen [5] (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Milch [6] (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Mandeln [7] (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Haselnüsse [8] (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Walnüsse [9]
- Sellerie [10]
- Senf [11]
- Sulphite [12] (Rotwein/Weißwein)
- Weichtiere [13]

* mit Farbstoff
(CH) Chininhaltig

Wenn Sie Fragen zu den einzelnen Allergenen in Speisen/Getränken haben, können Sie sich gerne an unser Service-Personal wenden, um sich über diese zu informieren.

Erstellt am

Aufgezeichnet durch