

25 Jahre **Ristorante Lamm** in Lenningen-Brucken

Frische und Qualität, die man schmeckt

Seit einem Vierteljahrhundert werden in Brucken italienische Gaumenfreuden von Romina und Gian-Carlo zelebriert

T.B. Heute feiert mit dem Lamm in Brucken nicht nur ein Restaurant, sondern auch eine Geschichte und Institution, geprägt von Leidenschaft, Tradition und italienischer Gastfreundschaft, sein 25-jähriges Bestehen.

Sizilien trifft auf Sardinien – das ist ein wunderbares Konzept, eine Reise durch zwei der faszinierendsten Inseln Italiens.

Seit April 2000 verwöhnt die talentierte Köchin Romina Scropo ihre Gäste mit den besten Spezialitäten der italienischen Küche. Im Service sorgt Gian-Carlo Setzu stets für ein perfektes Erlebnis und das Wohlbefinden der Gäste.

„Es ist unglaublich, wie schnell die Zeit vergangen ist“, sagt Romina. Es fühle sich an, als wäre es gestern gewesen, als man zum ersten Mal die Türen für die Gäste geöffnet habe. Jeden Tag kocht sie mit Liebe und Leidenschaft – „weil die italienische Küche nicht nur Essen ist – sie ist eine ‚celebrazione‘.“

„Für uns ist es mehr als nur ein Job. Es ist eine große Familie. Unsere Gäste und Freunde kommen nicht nur, um zu essen – sie kommen, um sich wie zu Hause zu fühlen. Bei einem exzellenten Wein werden diese Momente unvergesslich“,

erklärt Gian-Carlo. Und genau das sei es, was das Lamm in Brucken von anderen Restaurants unterscheidet.

Gaumenfreuden von Mittwoch bis Sonntag

Gemeinsam mit ihrem Team servieren Romina und Gian-Carlo von Mittwoch bis Sonntag sowie an Feiertagen täglich frische, bodenständige und authentische Gerichte. Seit nunmehr 25 Jahren schätzen die Gäste die hohe Qualität und die Auswahl an Fisch- und Fleischgerichten, freuen sich auf leckere Pasta oder runden ihren Besuch mit einem obligatorischen „dolce“ ab – natürlich immer frisch zubereitet.

In ihrem kleinen, familiär geführten Ristorante finden 50 Personen Platz. Der ruhige Biergarten im Innenhof hinter dem Haus offeriert unter Palmen und Olivenbäumen in der Sommersonne Ambiente für weitere 40 Gäste.

Nur das Beste

FrISCHE Zutaten, Antipasti-Kreationen, hausgemachte Pasta, wohlschmeckende Gerichte: „Unser Prinzip für die Zubereitung guter Mahlzeiten ist die ausnahmslose Verwendung frischer Zutaten. Unsere Pasta stellen wir seit über 20



Seit 25 Jahren verwöhnen Romina und Gian-Carlo in Brucken ihre Gäste. Foto: HDSCHULTZ

Jahren selbst her“, verrät Romina. „Nur so können wir die Zutaten und den Geschmack perfekt kontrollieren.“

„Unser Fleisch und Fisch beziehen wir von Metzgern und Händlern aus der Region. Auch das frische Gemüse stammt aus dem Umland, exotische Zutaten beziehen wir vom Frischmarkt oder direkt vom Hersteller.“

In der Wochenkarte am Tisch finden die Gäste zudem saisonale Empfehlungen des Hauses.

Spaghetti mit Trüffel aus dem Parmesanlaib

„Spaghetti mit Trüffel aus dem Parmesanlaib ist ein wahres Geschmackserlebnis – das muss man einfach probiert haben“, schwärmt Ro-

mina. Gian-Carlo ergänzt: „Unsere Gerichte leben von wenigen, dafür aber wirklich hochwertigen Zutaten. Den Trüffel beziehen wir direkt vom Sammler.“

Fleisch und Fisch

Höchste Qualitätsansprüche gelten auch für Fleisch und Fisch. Gian-Carlo betont: „Unser Fleisch kommt aus-

schließlich aus der Region.“ Auch für Fischliebhaber gibt es im Lamm in Brucken eine feine Auswahl.

Die wunderbaren Pizzen

Die Pizzen von Romina und Gian-Carlo sind weit über Brucken hinaus bekannt – und das völlig zu Recht. „Wir bieten zwar keine 100 Variationen an, aber jede ist außergewöhnlich und immer frisch zubereitet“, sagen sie. Beim Mehl setzen sie auf eine Mühle aus der Nachbarstadt.

Mit der Mutterhefe dürfen sich die Teiglinge wohlgekühlt 72 Stunden ausruhen und auf ihren großen Auftritt vorbereiten.

Zur Tomatensauce und dem Fior di Latte di Agrola gesellen sich frische, feine Zutaten – für wahre Kunstwerke, die einzigartig schmecken.

Die Pizzen und alle anderen Gerichte können natürlich auch zur Abholung bestellt werden.

Reservierung erbeten

Wer in gemütlicher Atmosphäre einen schönen Abend verbringen oder mit der Familie feiern möchte, dem empfiehlt Gian-Carlo eine Reservierung. Diese kann telefonisch oder online über die Website

<https://lamm-brucken.de> vorgenommen werden.

Dort finden sich auch die aktuelle Speisekarte und weitere Impressionen.

„Wir möchten wissen, wie wir die Wünsche unserer Gäste schon ab dem ersten Moment erfüllen können. Deshalb nehmen wir Reservierungen auch gerne telefonisch unter 07026/600450 entgegen“, erklärt Gian-Carlo.

Guten Appetit

Was vor 25 Jahren als Geheimtipp am Rande der Schwäbischen Alb begann, ist heute ein fester Bestandteil der lokalen Gastroszene. Zahlreiche Erinnerungen an festliche Abende, Jubiläen, Geburtstagsfeiern, Caterings – und an die vielen, vielen Gäste, die mittlerweile Freunde geworden sind.

„Und heute, 25 Jahre später, sagen wir nicht nur ‚buon appetito‘, sondern auch ‚grazie‘ für all die wunderbaren Jahre.“

Romina, Gian-Carlo und das Team stoßen auf das Jubiläum an – und auf alle, die Teil dieser wunderbaren Reise waren.

„Salute!“ Auf viele weitere Jahre voller Geschmack, Freude, Gastfreundschaft und unvergesslicher Erlebnisse.“



Fotos: privat

La Banca
IMPORT
Feinkost & Frisch aus Italien
Obst & Gemüse
La Banca Import, Bismarckstr. 1
72135 Dettenhausen (Germany)
Mobil +49 172 5 889 797
Tel. +49 7157 70 51 432
info@labancaimport.com
Wir gratulieren zum 25-jährigen Jubiläum

Wir gratulieren zum 25-jährigen Jubiläum!
EG KASSEN SYSTEME
EG-Kassensysteme GmbH
Bahnhofstraße 3
73312 Geislingen/Steige
Telefon 07331 9466883
www.eg-kassensysteme.de
info@eg-kassensysteme.de

Unsere **SONDER-VERÖFFENTLICHUNGEN & KOLLEKTIVE** finden Sie auch auf unserer Homepage WWW.TECKBOTE.DE unter dem Menüpunkt **THEMENWELTEN.** Surfen Sie gerne vorbei!
TECKBOTE

mario scropo
HARDWARE - SUPPLIES & MORE
Die Optimierung Ihres Büroalltags aus einer Hand
Output Management • Großformat Druck • Etikettierung/Kennzeichnung
Funktionelle Raumkonzepte • Kaffee & Heißgetränke • Trinkwassersysteme • IT Lösungen • Dokumentenmanagement
Mehr unter www.hardware-supplies.de
Hardware, Supplies & more mit **Kooperationspartner** Vertriebsbüro Zell u. A.
Mario Scropo • Streichbett 6 • 73119 Zell u. A.
Telefon (0 71 64) 91 98 00 • info@hardware-supplies.de
m.scropo@hardware-supplies.de
Auf weitere 25 Jahre dein Bruder/Schwager Mario mit Melani & Dario

Radiosphere
Media Intelligence Services
07021 9989010
info@radiosphere.de
Eisenbahnstraße 59
73265 Dettingen unter Teck
radiosphere.de
Wir gratulieren zum 25-jährigen Jubiläum!

Wir gratulieren zum 25-jährigen Jubiläum.
MERCATINO VINENZO
Geislinger Str. 55 - 73337 Bad Überkingen
07331/4429814 - www.mercatino-vinzenzo.de
MARE-Import
Der Treffpunkt für Genießer!
Ob Privatkunde oder Gastronom,
bei uns sind Sie bestens aufgehoben!

Erfolgsgeschichten wie diese, sind unsere Leidenschaft
Wir gratulieren von Herzen zum 25-jährigen Jubiläum! Danke, dass wir eure Erfolgsgeschichte mitschreiben dürfen.
das Bütow Team
bütow - steuerberater - unternehmensberater

herzlichen Glückwunsch
EHNI metzgerei-ehni.de
Wir gratulieren dem **Ristorante Pizzeria Lamm in Brucken** zum 25-jährigen Jubiläum!
GUTENBERG 73252 Lenningen Ulmer Straße 3 Tel.: 07026 78 14
OBERLENNINGEN 73252 Lenningen Backhausstraße 5 Tel.: 07026 78 28
WALDENBUCH 71111 Waldenbuch Nürtinger Straße 7 Tel.: 07157 669 96 16

Gratulation zum 25-jährigen Jubiläum
Deutsche Vermögensberatung
Dino Scropo
Vermögensberater aus Nürtingen
Hindenburgstr. 80
72622 Nürtingen
Telefon: 01717711337
E-Mail: Dino.Scropo@dvag.de

EBERHARDT
Heizung · Installation · Solar
Herzlichen Glückwunsch zum 25-jährigen Jubiläum
Eberhardt Heizung Installation Solar GmbH · Braikenäcker 9 · 73277 Owen/Teck
Telefon 07021 98 25 44 · info@eberhardt-his.de · www.eberhardt-his.de

Herzlichen Glückwunsch
Wir gratulieren Romina und Giancarlo zum 25-jährigen Jubiläum und freuen uns auf weitere leckere Besuche in ihrem Ristorante.
Gebietsdirektion Owen
Schmid-Raichle · Precker GbR
Kirchheimer Str. 22 · 73277 Owen
Telefon: 07021 98080-0
www.sv-owen.de
Sparkassen Versicherung