



## Speisenkarte zu den Lammwochen

Immer 3 Wochen vor Ostern und eine Woche danach

Unsere Lämmer stammen von der Schäferei Mader aus Plankstatt bei Emskirchen.

„Irish Stew“ Lammeintopf mit Weißkraut, Lauch und Kartoffeln	10,90
Lammleber gebraten an Apfelscheiben und Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln	15,90
Lammrollbraten mit hausgemachten Kloß	12,90
Lammkeulenstücke in der Tajine „Marokkanische Art“ dazu Auberginen, Zucchini, Karotten und Kartoffeln	16,90
Lammhaxe gebraten mit hausgemachten Kloß	15,90
Lammschäufele gebraten mit hausgemachten Kloß	16,90
Medaillons vom Lammrücken rosa gebraten (teilweise an der Rippe) mit frischem Rosmarin aromatisiert, dazu Speckbohnen und Croquettes	22,90

Zu allen Hauptgängen dürfen Sie sich gerne einmal an unserem Salatbuffet bedienen.