

Speisenkarte zu den Lammwochen

Vom 28. März 2014 bis 27. April 2014

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

Zur Vorspeise

Streifen von einer rosa gebratenen Lammlende an Feldsalat mit Croutons
dazu Baguette und Butter 7,90

Zum Hauptgang

„Irish Stew“ Lammeintopf mit Weißkraut, Lauch und Kartoffeln 9,90

Lammleber gebraten an Apfelscheiben und Röstzwiebeln
dazu Bratkartoffeln 12,90

Lammrollbraten mit hausgemachten Kloß 10,40

Lammkeulenstücke in der Tajine „Marokkanische Art“
dazu Auberginen, Zucchini, Karotten und Kartoffeln 13,90

Lammhaxe gebraten mit hausgemachten Kloß 12,90

Lammschäufele gebraten mit hausgemachten Kloß 12,90

Medaillons vom Lammrücken rosa gebraten
mit frischem Rosmarin aromatisiert, dazu Bohnenbündel und Rösti 18,90

Zu allen Hauptgängen dürfen Sie sich an unserem Salatbuffet bedienen.