



Gutes aus dem Naturpark
Frankenhöhe
Lamm

Speisenkarte zu den Lammwochen

Immer 3 Wochen vor Ostern bis eine Woche danach.

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

„Irish Stew“ Lammeintopf mit Weißkraut, Lauch und Kartoffeln	9,90
Lammleber gebraten an Apfelscheiben und Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln	14,40
Lammrollbraten mit hausgemachten Kloß	11,40
Lammkeulenstücke in der Tajine „Marokkanische Art“ dazu Auberginen, Zucchini, Karotten und Kartoffeln	15,40
Lammhaxe gebraten mit hausgemachten Kloß	13,40
Lammschäufele gebraten mit hausgemachten Kloß	14,40
Medaillons vom Lammrücken rosa gebraten (teilweise an der Rippe) mit frischem Rosmarin aromatisiert, dazu Speckbohnen und Croquettes	20,90

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