

Unser Lammmenü

„Apfel-Blüten-Cocktail“

ApfelSecco mit Holunderblütensirup
Eiswürfeln und frischer Minze

Bärlauch-Cremesuppe^g

mit Croûtons^a

Bear's garlic-cream soup with Croûtons

Quitten-Apfelwein

Rosa gebratenes Lammrückenfilet

mit Kräuterkruste^{a,g}

auf Rosmarinjus^{i,j,l} nebst Kartoffelgratin^g
und mediterranem Grillgemüse

*Pink roasted saddle of lamb with herb crust on rosemary jus
besides potato gratin and mediterranean vegetables*

Roter Apfelwein

Bayrisch Crémé^{c,g}

mit rotem Apfel-Sherryschaum^l

Bavarian cream

with red apple sherry froth

Apfeldessertwein

„Solera“

Menüpreis ohne Getränke
34,90

Menüpreis
mit Apfelweinspezialitäten
39,90

Das Lamm im Bärlauchfeld

Bärlauch-Cremesuppe^g

mit Croûtons^a

Bear's garlic-cream soup with croûtons

4,90

Scheiben vom Lammrücken

rosa gebraten

an Rucola-Tomatensalat^{j,k,l} mit Bärlauch-Remoulade^{a,c,3}

- gluten- und laktosefrei -

*Slices from saddle of lamb on rocket tomato salad
with bear garlic remoulade*

13,90

Lambratwurst^{2,3,7}

mit unserem Apfelsenf^{i,l}

dazu Kartoffelpüree^g und Saisonsalat^{h,j,3,5}

- glutenfrei -

*Lamb sausage with our apple mustard,
mashed potatoes and seasonal salad*

12,90

Geschmorte Lamm-Haxe

mit Rosmarinjus^{i,j,l}

an mediterrannem Grillgemüse und Bärlauchkartoffeln

- gluten- und laktosefrei -

Stewed lamb leg with mediterranean vegetables and bear garlic potatoes

18,90

Lambraten mit Rosmarinjus^{i,j,l}

an Kartoffelgratin^g und Saisongemüse

- glutenfrei -

*Roasted lamb with rosemary jus on potato gratin
and seasonal vegetables*

19,90

Degustationsportion

14,90

Rosa gebratenes Lammrückenfilet

mit Kräuterkruste^{a,g}

auf Rosmarinjus^{i,j,l} nebst Kartoffelgratin^g

und mediterranem Grillgemüse

*Pink roasted saddle of lamb with herb crust and rosemary jus
besides potato gratin and mediterranean vegetables*

25,90