

Unser Lammmenü

„Apfel-Blüten-Cocktail“

ApfelSecco mit Holunderblütensirup
Eiswürfel und frischer Minze

Bärlauch-Cappuccino^g

Kartoffelcremesuppe mit Bärlauchschaum
- glutenfrei -
Potato cream soup with bear's garlic spume

Quitten-Apfelwein

Geschmorter Lamnbraten

mit Rosmarinjus^{i,j,l}
an Bärlauchkartoffeln und Grillgemüse
- glutenfrei -
*Roasted lamb with rosemary jus, bear's garlic potatoes
and mediterranean vegetables*

Roter Apfelwein

„Beschwipster Apfel“

pochiert in Wein
mit Kürbiskernöleis^{e,g} und Apfel-Florentiner^{a,g,h}
*Poached apple served with pumpkin seed ice cream
and apple florentiner*

Apfeldessertwein

„Solera“

Menüpreis ohne Getränke
31,00

Menüpreis
mit Apfelweinspezialitäten
41,00

Das Lamm im Bärlauchfeld

Bärlauch-Cappuccino^g

Kartoffelcremesuppe mit Bärlauchschaum
- glutenfrei -

Potato cream soup with bear's garlic spume

5,90

Hausgemachte Bärlauch-Ravioli^{a,c,g}

mit Lammfüllung dazu braune Butter^g,
Parmesan und Walnüsse^h

*Homemade bear garlic ravioli filled with lamb
and served with brown butter, parmesan and walnuts*

18,90

Lambratwurst^{2,3,7}

mit unserem Apfelsenf^{j,l} dazu Kartoffelpüree^g
und Saisonsalat^{h,j,3,5}
- glutenfrei -

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

14,90

Geschmorter Lambraten

mit Rosmarinjus^{i,j,l}
an Bärlauchkartoffeln und Grillgemüse
- glutenfrei -

*Roasted lamb with rosemary jus, bear's garlic potatoes
and mediterranean vegetables*

19,90

Degustationsportion

14,90

Rosa gebratenes Lammrückenfilet

mit Walnuss-Thymiankruste^{a,g,h}
auf Rosmarinjus^{i,j,l} nebst Bärlauchkartoffeln
und mediterranem Grillgemüse

*Pink roasted saddle of lamb with walnut thyme crust
on rosemary jus besides bear's garlic potatoes
and mediterranean vegetables*

29,90