



# Lammhh !



## Bunter Frühlingssalat

mit rosa gebratenem Lammfilet und Tomatenpesto

Laktose, Milcheiweiß, Senf

mixed salad with lamb fillet and tomato pesto

€ 15,75

## Lammbratwurst

mit gestovtem Spitzkohl, Lammjus und Kartoffeln

Laktose, Milcheiweiß, Sellerie

lamb sausage with cabbage, jus and potatoes

€ 10,25

## Gebratene Lammleber

mit Rotwein-Balsamicojus, Salbeipüree und Zwiebelringen

Laktose, Milcheiweiß, Sellerie

lamb liver with red wine-balsamico jus, sage puree and onion rings

€ 13,75

## Brunnenkresseschaum

mit Lammschinken, Ratatouille-Sülze und Parmesanhippe

Laktose, Milcheiweiß,

watercress mousse with ratatouille galantine, lamb ham and parmesan

€ 15,75

## Geschmorte Lammhaxe

mit provenzalischer Soße, Speckbohnen und Kartoffelgratin

Laktose, Milcheiweiß, Sellerie

braised lamb knuckle with Provence sauce, beans with bacon and potato gratin

€ 19,75

## Steak aus der Lammhüfte

mit Kräuterbutter, geschmorten Kirschtomaten,

Bohnen-Speckbündchen und Bratkartoffeln

Laktose, Milcheiweiß,

lamb hip steak with grilled tomato, herb butter, roasted potatoes and bacon wrapped beans

€ 21,75

## Rosa gebratenes Lammfilet

auf Rotwein-Schalotten mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

Laktose, Milcheiweiß, Sellerie

lamb fillets with red wine shallots, spinach and Rosemary potatoes

€ 26,75

## Rosa gebratenes Lammfilet

mit Ratatouille-Strudel, Tomatensoße und Rosmarinkartoffeln

Laktose, Milcheiweiß, Sellerie, Gluten

lamb fillets with ratatouille strudel, tomato sauce and Rosemary potatoes

€ 26,75

## Lammrückenmedaillons

mit Kräuterbutter, Kirschtomaten, Bratkartoffeln

und buntem Salatteller

Laktose, Milcheiweiß, Senf

saddle of lamb with herb butter, cherry tomatoes, roasted potatoes and salad

€ 29,50

## Lammrücken unter der Kräuterkruste

auf provenzalischer Soße, mit buntem Frühlingsgemüse

und Kartoffelgratin

Laktose, Milcheiweiß, Sellerie, Gluten

saddle of lamb with Provence sauce, vegetables and potato gratin

€ 30,75

## Lammrücken im Ganzen unter der Kräuterkruste (für 2 Personen)

am Tisch tranchiert, auf provenzalischer Soße,  
mit buntem Frühlingsgemüse, Ratatouille-Strudel

Kartoffelgratin und Polenta-Stick

Laktose, Milcheiweiß, Gluten, Sellerie

saddle of lamb with Provence sauce, vegetables, ratatouille strudel,  
potato gratin and polenta stick

pro Person € 39,75