

Lammwochen vom 8. bis 28. April 2019

Die Lämmer beziehen wir direkt vom Grünberger Bauernhof, der seine Tiere nach biologischen Grundsätzen und mit eigens produziertem Futtermittel großzieht.

<i>Mild geräucherter Lammschinken</i> <i>dazu Feldsalat und Apfel-Chili- Chutney</i>	<i>EUR 12,80</i> <i>*2,3,8,a,b,c,f,j,k, Weizen</i>
<i>Schaumsuppe vom griechischen Basilikum</i> <i>mit Lammcarpaccio</i>	<i>EUR 8,50</i> <i>*8,b,c,j, Weizen</i>
<i>Hausgemachtes Apfelweinsorbet</i> <i>mit Sekt aufgegossen (als kleiner Zwischengang)</i>	<i>EUR 6,50</i> <i>*f</i>
<i>Lamm Navarin (feines Ragout)</i> <i>mit Wurzelgemüse und Knoblauch- Kartoffelstampf</i>	<i>EUR 19,80</i> <i>*8,b,c,j, Weizen</i>
<i>Sauerbraten von der Grünberger Lammhüfte</i> <i>auf Ratatouille und rahmiger Polenta</i>	<i>EUR 22,80</i> <i>*8,b,c,j, Weizen</i>
<i>Crème-Brûlée von Rosmarin</i> <i>dazu Tonkabohnen-Eis und Holunder-Gel</i>	<i>EUR 11,50</i> <i>*8,a,b,c,e, Weizen</i>
<i>Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Stefan Brodt</i> <i>mit einem Lamm- Menü überraschen</i>	<i>als 3-Gang EUR 36,50</i> <i>als 4-Gang EUR 46,50</i>

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.