

# Lammwoche

## Vorspeisen

Geräucherter Lammrücken auf lila Kartoffelsalat 11,90 € €

Lammschinken mit grünem, lauwarmen Spargelsalat 12,50 €

## Suppe

Lammrahmsuppe mit Schinkenstreifen 5,90 €

Graupensuppe mit Lamm und Gemüseeinlage 5,90 €

## Nudelgericht

Bandnudeln mit Curry vom Milchlamm 15,90 €

## Weinempfehlung

2015er Landerer Spätburgunder trocken 0,1l 3,40 € €  
Weingut Landerer Kaiserstuhl Baden 0,75Fl 23,90 € €

2011er Le Grand Moulin Bordeaux trocken 0,1l 3,60 € €  
Weingut Gran Moulin Frankreich 0,75Fl 24,50 € €

2015er Neprica Negroamaro trocken 0,1l 3,60 € €  
Weingut Tormaresca Apulien Italien 0,75Fl 24,50 € €

# Lammwoche

## Hauptgänge

<i>Geschmorte Lammkeule mit Bratensauce dazu Kartoffelgratin und Gemüseauswahl</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Lammhaxe auf Ratattouille dazu Rosmarinkartoffeln und eigener Sauce</i>	<i>20,90 €</i>
<i>Gefüllte Milchlammschulter mit Bärlauchsauce dazu Polenta und Bohnenvariation</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Variation vom Milchlamm auf Bärlauchpaprikagemüse mit gegrillter Zucchini und Brätlingen</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Rückenfilet vom Salzwiesenlamm mit Polenta und Gemüse der Saison</i>	<i>26,90 €</i>
<i>Lammfilet mit Kräuterfarce im Filoteig auf Lammsauce mit Rosmarinkartoffeln und gem. Salat</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Lammhüfte auf Kräutersauce mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison</i>	<i>20,90 €</i>
<i>Trilogie vom Lamm auf Knoblauchsauce mit gegrilltem grünem Spargel und Steckrübenpüree</i>	<i>24,50 €</i>

## Dessert

<i>Ananassorbet mit frischem Obst</i>	<i>6,90 €</i>
---------------------------------------	---------------