



# Lamm & Bärlauch



## LAMM-BÄRLAUCH MENÜ

März 2020

### Bärlauchsuppe

mit Käsecroutons

\*\*\*

### Lammbraten

aus der Keule mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

\*\*\*

### Crème-Brûlée-Kuchen

mit Beerenragout

29,90 €



## Unsere Weinempfehlung

### Andalö Splish

0,3 l 5,50 €

### Oli Fant trocken

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah  
Weingut Markus Schneider/Ellerstadt

0,2 l 12,50 € / 0,75 l 29,90

### Pink rosé St. Laurent

halbtrocken | Weingut Tina Pfaffmann | Pfalz

0,2 l 7,50 € / 0,5 l 18,70 €



see- und waldresort

\*\*\*\* gröbern

## VORSPEISEN

### Bärlauchsuppe

mit Käsecroutons

5,90 €

### Körniger Bärlauch-Frischkäse

mit Parmaschinken und geröstetem Brot

9,90 €

## HAUPTGERICHTE

### Flammkuchen

mit Bärlauch-Schmand und hausgebeiztem Lachs

12,00 €

### Rosa Lammhüfte

mit Bärlauchbutter, Zucchini-Tomaten-Gemüse  
und Patatini

21,00 €

### Bärlauchnudeln

mit argentinischen Rotgarnelen und Parmesan

18,00 €

### Lammbraten

aus der Keule mit Speckbohnen  
und Kartoffelgratin

19,90 €

### Gänse-Burger

mit Bärlauchsauce, Coleslaw-Salat  
und Kartoffelchips

15,90 €

## DESSERT

### Crème-Brûlée-Kuchen

mit Beerenragout

5,90 €