

BAYRISCH-REGIONALES  
RESTAURANT

„Lamm“-sam wird`s  
Frühling

Bärlauchcremesuppe  
mit Frischkäse und Pinienkernen  
-creamsoup of wild garlic with cream cheese and pine nuts-

 1,00      8,80

Rosa gebratenes Steak  
von der Lammhüfte an Portweinjus,  
Brokkoli und Selleriepüree  
-pink roasted hip of lamb  
on port sauce, broccoli and celery puree-

 1,00      25,50

Gebackene Lammhaxe  
auf Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln  
-baked lamb shank on bacon beans and rosemary potatoes-

 1,00      24,50

Geschmorte Lammkeule  
in eigener Sauce, Rosenkohl und Serviettenknödel  
-braised leg of lamb with sauce, sprouts and bread dumplings-

23,50

