

„Lamm“-sam wird`s Frühling

Das Merinolamm, vom Schäfer Wunderlich aus Mönchkröttendorf im Landkreis Lichtenfels, weidet ganzjährig (bei milden Temperaturen) rund um den Obermain herum. Hier wachsen auch nährstoffreiche Kräuter wie Bärlauch. Hochwertiges Fleisch nachhaltig nach „altem“ Handwerk und Rezepten traditionell von „Kopf bis Schwanz“ verarbeitet.

Cremesuppe vom Staffelberg-Bärlauch mit Mozzarella-Espuma ^G

-creamsoup of wild garlic with foam of mozzarella cheese-

8,50

Geschmortes vom Merinolamm in Barolojus mit gebutterten Prinzessbohnen und Drillingen

-braised from Jura lamb with jus, buttered princess beans and rosemary potatoes-



3,30

28,90

Rosa Gebratenes vom Merinolamm mit Thymianjus, Pfefferkirschenkompott und hausgemachten Bärlauchgnocchi ^F

-medium fried of Jura lamb with thyme jus, pepper cherries and homemade wild garlic gnocchi



5,30

31,20

Hausgemachte Tagliolini in Bärlauchpesto geschwenkt, mit gegrillten Kirschtomaten und Champignons, dazu Parmesan

- homemade tagliolini tossed in wild garlic pesto with grilled cherry tomatoes, mushrooms and parmesan-


19,90



→ **Hier** geht es zur [Online-Tischreservierung](#)

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. -All prices in Euro, incl. taxes-

Für Informationen zu kennzeichnungspflichtigen und allergieauslösenden Inhaltsstoffen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. - For further information for allergenic ingredients, please ask the waiter. -

Unsere  Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale. Stand: 03-22 Gültig vom 06.03.2022 - 23.04.2022