

Lammspezialitäten

3 grobe Bratwürste vom Deichlamm

an Rahmwirsing*, mit Lammjus
und Salzkartoffeln

15,90

rosa gebratener Lammrücken

vom ostfriesischem Deichlamm (nach Verfügbarkeit)

an Schinken-Prinzessböhnchen,

Mediterrane Rahmsauce*

und Kartoffelecken

32,50

rosa gebratene Lammfilets.

mit ostfriesischen dicken Bohnen in Rahm,

Sauce Provencale und Salzkartoffeln

23,50



Lammfiletgeschnetzeltes nach Stroganoff-Art“,
Sahnesauce* mit Champignons, Schalotten und
Gurkenstreifen, an Olivenöl geschwenkte
schwarze Fettucchine, Salate des Markttages*

21,90

Backofengeschmorter Lammkeulenbraten

vom Deichlamm an Rahmwirsing*, Rosmarinjus
und Salzkartoffeln

20,90

„Surf* und Turf“

Lammfilet mit Knurrhahnfilet,

mit Safran-Senf-Rahm* und Sauce Provencale
auf dicken Bohnen*, Salzkartoffeln

22,90

Dazu 2015er Alios Lageder

Lagrein “Alto Adige” Mitteltiefes, intensives Kirschrot

mit rubinrotem Schimmer, fruchtiges, würziges Aroma,

Gerüche von Leder und Kakao aber auch

floralen Nuancen wie Veilchen

0,75 l 33,90

Wir beziehen unser Deichlamm von unserem Nachbarn „Der Bauernladen“
Inhaber Bernd Uphoff.

* Lactose