

Lammspezialitäten

Was „Herzhaftes“ vorweg ...?



„Ostfriesisch Stew“

Kraftbrühe mit reichlich Einlage von Lammfleisch,
Kartoffeln und Gemüse

9,90

Hauptspeisen

Zart geschmorte Lammhaxe

mit Rahmsauerkraut* und Kartoffelstampf*

27,90

Lammleber Berliner Art

mit gebratenen Apfel-Zwiebelringen
und Kartoffelstampf*

24,50

Rosa gebratene Lammfilets

mit ostfriesischen dicken Bohnen in Rahm*,
Sauce Provencale und Salzkartoffeln

34,90

Lammfiletgeschnetzeltes

nach Stroganoff-Art“, Sahnesauce* mit Champignons, Schalotten und
Gurkenstreifen, an Olivenöl geschwenkte grüne Bandnudeln,
gemischter Salat

32,90

Backofengeschmorter Lammkeulenbraten

vom Deichlamm an Rahmwirsing*,
Rosmarinjus und Salzkartoffeln

28,90

Ostfriesisches „Surf´nTurf“

Lammfilet mit Knurrhahnfilet, mit Safran - Senf - Rahm und
Sauce Provencale, auf dicken Bohnen*, Petersilienkartoffeln

32,90

Unsere Weinempfehlung

Llama

Malbec (Argentinien)

Kräftige, purpurrote Farbe, Aromen von Brombeere, Cassis,
reifer Pflaume und Gewürzen

0,75 l 29,90

Wir beziehen unser Deichlamm vom Fleischermeister Harry Giesenberg aus Emden und
Enno Appelhagen aus Norden

* Lactose