

## Lammspezialitäten



Das Deichlamm ist an der Nordseeküste, insbesondere in Nordfriesland und Ostfriesland, weit mehr als nur ein Tier - es ist ein unverzichtbarer Teil der Küstengeschichte und des Küstenschutzes. Die Symbiose zwischen Schafen und Deichen hat eine jahrhundertalte Tradition.

Wir beziehen unser Deichlamm von den Fleischermeistern Harry Giesenberg aus Emden und Enno Appelhagen aus Norden

### 3 grobe Lammsbratwürste

mit Rahmsauerkraut<sup>1</sup>  
und Kartoffelstampf<sup>1</sup>

23,90

### Lammleber Berliner Art

mit gebratenen Apfel - Zwiebelringen  
und Kartoffelstampf<sup>1</sup>

27,90

### Zart geschmorte Lammhaxe

mit Rahmsauerkraut<sup>1</sup> und Kartoffelstampf<sup>1</sup>

29,90

### Backofengeschmorter Lammkeulenbraten

vom Deichlamm an Rahmwirsing<sup>1</sup>,  
Rosmarinjus und Salzkartoffeln

32,90

### Ostfriesisches „Surf´nTurf“

Lammfilet mit Knurrhahnfilet, mit Safran - Senf - Rahm<sup>1</sup> und  
Sauce Provencale, auf dicken Bohnen<sup>1</sup>, Petersilienkartoffeln

33,50

### Lammrückengeschnetzeltes

nach Stroganoff-Art<sup>4</sup>, Sahneseuce<sup>1</sup>  
mit Champignons, Schalotten und  
Gurkenstreifen, an Olivenöl geschwenkte  
grüne Bandnudeln<sup>6</sup>, gemischter Salat

34,90

### „Lamm und Lobster“

rosa Lammrücken mit gebratener Riesengarnele<sup>3</sup>  
Blattspinat, Knoblauchsoße<sup>1</sup>, Röstitaler<sup>6</sup>

38,90

## Unsere Weinempfehlung

### Chianti Classico D.O.C.G.

Cantina Bonacchi, Qualitätswein trocken  
aromatisch, intensiv, herzhaft, kraftvoll

0,75 l

31,90

1 Lactose

2 Lupinen

3 Krustentiere

4 Benzolsäure

5 Hühnerei

6 Gluten