



Lammspezialitäten

3 grobe Lambratwürste
mit Rahmsauerkraut¹
und Kartoffelstampf¹ 20,90

Lammleber Berliner Art
mit gebratenen Apfel-Zwiebelringen
und Kartoffelstampf¹ 25,90

Backofengeschmorter Lammkeulenbraten
vom Deichlamm an Rahmwirsing¹,
Rosmarinjus und
Salzkartoffeln 29,90

Lammrückengeschnetzeltes
nach Stroganoff-Art⁴, Sahnesauce¹
mit Champignons, Schalotten und
Gurkenstreifen, an Olivenöl geschwenkte
grüne Bandnudeln⁶,
gemischter Salat 33,90

Rosa gebratene Lammfilets
mit ostfriesischen dicken Bohnen
in Rahm¹, Sauce Provencale und
Salzkartoffeln 35,90

„Lamm und Lobster“
rosa Lammrücken mit gebratener
Riesengarnele³, Blattspinat
Knoblauchsoße¹, Röstitaler⁶ 35,90

1 Lactose 2 Lupinen 3 Krustentiere
4 Benzolsäure 5 Hühnerei 6 Gluten



Deutscher Spargel

Legierte **Spargelcremsuppe**^{1,5}
mit Einlage, Sahnehaube¹ 9,50
mit Krabbenfleisch^{3,4} 11,50

Portion **Deutscher Stangenspargel**
mit zerlassener Butter,
Sauce Hollandaise^{1,5}
und Kleikartoffeln 22,90

wahlweise mit

gemischter Schinkenplatte +10,90
Seelachsfilet⁶ +11,90
Schweinerückenschnitzel^{5,6} +12,90
Maischolle⁶ +12,90
Jungschweinmedaillons +13,90
rosa gebratene Lammfilets +21,90
200 g Rinderfilet +26,90

**Wünschen Sie eine doppelte Portion
Spargel, so berechnen wir
zusätzliche 10,90**

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Hohes Haus „Grau“
Weingut Friedrich Kiefer, Baden
Ein Allroundtalent!
Trocken, typischer Duft nach hellem Obst,
fruchtig, frisch

Hohes Haus „Rot“
Rotweincuvée aus Portugal
Trocken, Nuancen aus Beerenfrüchten,
mild im Gerbstoff

Flasche 0,75l 24,90
Glas 0,20l 7,30
Glas 0,10l 4,20