



Lammspezialitäten

3 grobe Lambratwürste
mit Rahmsauerkraut¹
und Kartoffelstampf¹ 23,90

Lammleber Berliner Art
mit gebratenen Apfel-Zwiebelringen
und Kartoffelstampf¹ 27,90

Backofengeschmorter Lammkeulenbraten
vom Deichlamm an Rahmwirsing¹,
Rosmarinjus und
Salzkartoffeln 32,90

Lammrückengeschnetzeltes
nach Stroganoff-Art¹, Sahnesauce¹
mit Champignons, Schalotten und
Gurkenstreifen, an Olivenöl geschwenkte
grüne Bandnudeln⁶,
gemischter Salat 34,90

Rosa gebratene Lammfilets
mit ostfriesischen dicken Bohnen
in Rahm¹, Sauce Provencale und
Salzkartoffeln 36,90

„Lamm und Lobster“
rosa Lammrücken mit gebratener
Riesengarnele³, Blattspinat
Knoblauchsoße¹, Röstitaler⁶ 38,90

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



Deutscher Spargel

Legierte **Spargelcremesuppe**^{1,5}
mit Einlage, Sahnehaube¹ 9,50
mit Krabbenfleisch^{3,4} 11,90

Flammkuchen mit Spargel
auf Bärlauchschmand
rote Zwiebelringe^{1,6} 20,90

Portion **Deutscher Stangenspargel**
mit zerlassener Butter,
Sauce Hollandaise^{1,5}
und Kleinkartoffeln 23,50

wahlweise mit

gemischter Schinkenplatte +11,50
Seelachsfilet⁶ +12,90
Schweinerückenschnitzel^{5,6} +13,50
Kutterscholle⁶ +13,50
Jungschweinmedaillons +14,50
rosa gebratene Lammfilets +22,90
200 g Rinderfilet +28,50

**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 25,50
Glas 0,20l 7,50
Glas 0,10l 4,20