



Kräuter-Küche und Lamm €

Bärlauch-Suppe A,B,D,I,M 8,50
gebratene Garnelen

Pizza Bärlauch A,C,G,I,J,M 14,50
Tomaten | Mozzarella | Serrano Schinken
frischer Wildkräuter-Salat | Bärlauchpesto

Gratinierter Ziegenkäse A,C,E,G,H,K 18,90
frischer Wildkräuter-Salat | Honig Feigen-Chutney
Himbeerdressing | Weißbrot

Spaghetti mit Bärlauch-Pesto A,C,G,I,M 19,90
gebratene Garnelen | Cocktailtomaten
Pinienkerne | frisch geriebener Parmesan

Geschmorte Lammhaxe A,G,K 24,90
Lamm-Jus | Ratatouille | Kräuterreis

Lammrücken rosa gebraten A,G,K 29,90
Portwein-Jus | Kartoffelpüree | buntes Gemüse

... und was Süßes danach

Erdbeer-Panna Cotta A,G,M 8,50
mit frischen Erdbeeren garniert

Weinempfehlung

DADÀ Bornado & Malbec 0,2 l | 7,00
Finca Las Moras - Argentinien 0,75 l | 24,00
dunkles purpurrot, im Duft saftige Frucht
fruchtig-weich und würzig, sehr harmonisch