

Altmühltaler Lamm



Lammstelze ^{a,c,g,i*}
-36 Std. sous vide gegart-
auf cremiger Mascarpone-Polenta, Oliven-Gremolata,
& gebratene Fenchelspalten

€ 14,90

Schulter & Keule ^{f,i,j*}
fein geschmort mit aromatischen Gartenkräutern,
kräftige Rosmarinjus, dazu breite Bohnen in Räucherspeckrahm
und Kartoffel-Schalottengratin

€ 15,50

Lamm vom Kopf bis zum Schwanz ^{a,c,f,g,i,i*}
-Zunge / Rückenfilet / Steißbein
serviert mit Zitronenpüree, Pak Choi, Rote Beete,
Kapern-jus & Rollgerste-Puffer

€ 23,50

Regionale Qualität per Siegel

