

Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

„Frühlingserwachen mit Lamm“

In diesem Monat dreht sich bei uns neben der aktuellen Speisekarte alles um das Thema Lamm

Dieses wunderbare Fleisch schmeckt als zartes Filet kurzgebraten, als geschmorte Lammkeule, als Lammbratwurst oder Lammragout, bei uns kommen Lammliebhaber im Monat April so richtig auf ihre Kosten. Dazu reichen wir frisches, knackiges Frühlingsgemüse und andere leckere Beilagen.

VORWEG

Lamm Carpaccio	24
mit Oregano-Mayo, alten Balsamico, Feigen, mariniertem Rucola und Parmesan	

ZWISCHENDURCH

Lamm Consommé	17
mit Ravioli, Kräuter-Öl und getrockneter Tomate	

HAUPTSÄCHLICH

Gebratenes Lammfilet	38
mit geschmorten Schalotten, grünen Bohnen, Speck, Röstzwiebel-Kartoffelpüree und Thymian Jus	
Lammragout	36
mit Kartoffelgnocchi, Morcheln, frischen Erbsen, grünem Spargel und Zitrus-Minz-Schaumsauce	

WEINEMPFEHLUNG

2021 E.Guigal
Côte Du Rhone Rosè (Grenache, Cinsault, Syrah)
0,75 l 45

2018 „Magia del Senso“
Selection Klaus Gundel by Pescaja, Cisterna D`asti, Doc (Nebbiolo, Barbera)
Piemont, Italien
0,75 l 74

Gerne sind wir Ihnen mit unserer separaten Allergiker Karte behilflich.
Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.

Restaurant Strönholt | Fernsicht 1 | 25997 Hörnum/Sylt