

Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

„Frühlingserwachen mit Lamm“

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

VORWEG

LAMM CARPACCIO

mit Oregano-Mayo, altem Balsamico, Feigen, mariniertem Rucola und Parmesan

24

ZWISCHENDURCH

LAMM CONSOMMÉ

mit Ravioli, Kräuteröl und getrockneter Tomate

17

HAUPTSÄCHLICH

GEBRATENES LAMMFILET

mit geschmorten Schalotten, grünen Bohnen, Speck, Röstzwiebel-Kartoffelpüree und Thymian Jus

38

LAMMRAGOUT

mit Kartoffelgnocchi, Morcheln, frischen Erbsen, grünem Spargel und Zitrus-Minz-Schaumsauce

36

Fragen Sie gerne nach unserer separaten Allergikerkarte.
Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.