

Frühlingserwachen mit Lamm

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

Vorweg

LAMM CARPACCIO	26
mit Oregano-Mayo, altem Balsamico, mariniertem Rucola und Parmesan	

Zwischendurch

LAMM CONSOMMÉ	21
mit Ravioli, Kräuter Öl und getrockneter Tomate	

Hauptsächlich

GEBRATENER LAMMRÜCKEN	42
mit Macadamia-Paprikapüree, gebratenen Waldpilzen, Karotten und Rosmarin Jus	
LAMMRAGOUT	39
mit Kartoffelgnocchi, Morcheln, frischen Erbsen, grünem Spargel und Zitrus-Minz-Schaumsauce	