



Menüempfehlung

Bärlauch-Cremesuppe
mit geräucherten Lachsstreifen

Verschiedene Blattsalate mit gebratenen Lammkoteletts
dazu Rucola, Tomaten und Gurken in roter Curryvinaigrette

oder

Geschmorte Keule vom Jura-Distl-Lamm
mit gebratenen Knoblauchkartoffeln und Gemüse vom Markt

Zitronen-Holunderhalbgefrorenes mit Sauerrahm
dazu beschwipste Erdbeeren

1 Stamperl Obstler oder Williams Birnen Brand

GASTHOF Pflamminger

Lammwochen im April

Suppe

Bärlauch-Cremesuppe

mit geräucherten Lachsstreifen

Hauptgang

Verschiedene Blattsalate mit gebratenen Lammkoteletts

dazu Rucola, Tomaten und Gurken in roter Curryvinaigrette

Geschmorte Keule vom Jura-Distl-Lamm

mit gebratenen Knoblauchkartoffeln und Gemüse vom Markt

Rosa gebratene Lammhüfte unter der Kräuterkruste

mit Auflaufkartoffeln und Bohnen allerlei

Wildschweinbraten in Rotwein-Bärlauchsauce

mit gebratenen Brezenknödeln und Rahmwirsing

Risotto mit frischen Bärlauch und Parmesanspänen

dazu empfehlen wir ihnen

3 Stück Lammkoteletts

Dessert

Zitronen-Holunderhalbgefrorenes mit Sauerrahm

dazu beschwipste Erdbeeren