

Menüempfehlung

Kräutercremesuppe
mit geräucherten Lachsstreifen

Geschmorte Haxe vom Jura-Distl-Lamm
mit gebratenen Rosmarinkartoffeln
und tomatisierten Paprikagemüse

oder

Rosa gebratene Lammhüfte unter der Kräuterkruste
mit Auflaufkartoffeln und grünen Speckbohnen

Französische Käseauswahl mit Feigensenf
dazu Weintrauben und frisch gebackenem Baguette

1 Stamperl Obstler oder Williams Birnen Brand

GASTHOF Pflaminger

Lammwochen im März

Suppe

Kräutercremesuppe
mit geräucherten Lachsstreifen

Hauptgang

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

Geschmorte Haxe vom Jura-Distl-Lamm
mit gebratenen Rosmarinkartoffeln
und tomatisierten Paprikagemüse

Rosa gebratene Lammhüfte unter der Kräuterkruste
mit Auflaufkartoffeln und grünen Speckbohnen

Indisches Lammcurry mit Minze
gerösteten Cashewnüssen, Joghurt und Jasminreis

Dessert

Französische Käseauswahl mit Feigensenf
dazu Weintrauben und frisch gebackenem Baguette
(Zubereitungszeit 15min.)