
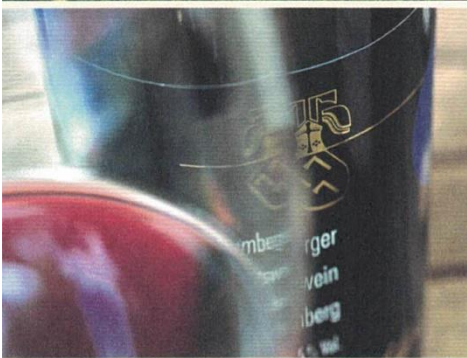




Lamm 



 Steile Hänge, karge Heideflächen und saftige Wiesen mit kräftigen Kräutern: die Heimat unserer baden-württembergischen Lämmer. So urwüchsig und wild sich die Natur zeigt, so natürlich und kräftig schmeckt frisches heimisches Lammfleisch. Gepaart mit den richtigen Kräutern und professionell vom „Schmeck den Süden“-Wirt zubereitet, entsteht ein außergewöhnlicher Genuss. Als Vorspeise oder Hauptgericht, ergänzt mit einem aromatischen Wein erleben Sie höchsten Genuss. 

2017er Acolon Rosè
Deutscher Qualitätswein BW
Erzeugerabfüllung, Heuchelberg
Weingärtner eG

0,1l 2,90 €
0,25l 4,60 €

Bärlauchrahmsuppe mit Sahnehaube, Bärlauchöl und Croutons

(5, a, g, i)
€ 5,60

Lamm-Maultaschen im Speckmantel mit mildem Ziegenkäse überbacken auf Tomatensugo

(5, a, c, g, i)
€ 13,90

Schäferpfännle Lammragout aus Lämmern vom Schäfer Krinn verfeinert mit Wurzelgemüse, dazu servieren wir unsere selbstgemachten Bärlauch-Spätzle und bunte Salate vom Büffet

(5, 13, a, c, i)
€ 16,90

Geschmorte Lammkeule aus Lämmern vom Schäfer Krinn auf Rosmarinsöble mit glaciertem Wurzelgemüse, dazu selbstgemachte Rahmkartoffeln

(5, 10, a, c, g, i)
€ 18,90

Lammhäxle In Bärlauchsöble, Kartoffel-Pastinaken-Püree und Salat vom Büffet

(5, 10, a, c, g, h, i)
€ 16,90

Lammrücken, rosa gebraten, unter einer Sesam-Bärlauchkruste auf glacierten gelben Rüben und Kartoffelrösti

(5, 10, a, c, g, i)
€ 24,90

Lammkrone rosa gebraten, an Zartweizen-Bärlauch-Risotto, und Süßkartoffel-Chips

(5, 10, a, c, g, i)
€ 25,90