



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. 

2020er Acolon Rosè

Deutscher Qualitätswein BW
Erzeugerabfüllung, Heuchelberg
Weingärtner eG

0,1l 3,70 €
0,25l 5,70 €

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Bärlauchrahmsüpple mit Sahnehaube, Bärlauchöl und Croutons

(5, a, g, i)

€ 6,50

Lamm-Maultaschen

im Speckmantel mit mildem Ziegenkäse überbacken auf
Tomatensugo mit Wildkräutersalat

(5, a, c, g, i)

€ 15,90

Schäferpfännle

Lammragout aus Lämmern von der Schwäbischen Alb, verfeinert
mit Wurzelgemüse, dazu servieren wir unsere
selbstgemachten Spätzle

(5, 13, a, c, i)

€ 19,50

Geschmorte Lammkeule

aus Lämmern von der Schwäbischen Alb auf Rosmarinsöble mit
selbst gemachten Spätzle und Salat vom Büffet

(5, 10, a, c, g, i)

€ 22,90

Lammhäxle

mit Bratkartoffeln und selbstgemachtem Aioli,
Salat vom Büffet vom Bauer Hemminger aus Denkendorf

(5, 10, a, c, g, h, i)

€ 19,50

Lammrücken,

rosa gebraten, unter einer Sesam-Kräuterkruste auf
Zartweizen-Bärlauch-Risotto und
geschmolzenen Kirschtomaten

(5, 10, a, c, g, i)

€ 28,50

Lammkrone

rosa gebraten, an Speck-Bohnen, mit selbstgemachten
Rahmkartoffeln

(5, 10, a, c, g, i)

€ 29,90