

# LAMM MENÜ

zum 18.11.2023 von Bert Gerlach

## kleine Überraschung

### rosa Kokossuppe mit Lammleber-Klöschen

*mit Knoblauch und Petersilie*

### Antipasti

*Rote Bete, Sanddornchilisoße und gerösteter Nuß-Gewürz-Mischung*

### Lammtatar

*mit Pinienkernen auf Radicchio und Orangen-Mayonnaise*

### Zarte Papaya-Lammkeule

*mit Austernseitling und fermentierten  
Apfel-Paprika-Jus und einem  
Endivien-Wurzelstampf*

oder

### Gebackener Kürbis

*mit Austernseitling, Butter, Bunter Bete  
und fermentierten Apfel-Paprika-Jus und  
einem Endivien-Wurzelstampf*

### Sternanis-Quitte mit Whisky-Crème

*dazu Weiße-Schokolade (und Karamelleis)*

## Menü ohne Getränke

**5-Gänge**

**55,- €**

**mit Weinbegleitung für 3 Gänge (20€)**

**75,- €**

*Allergiekarte auf Nachfrage oder sprechen Sie uns an!  
Für jeden Gang gibt es bei Anmeldung eine vegetarische Alternative!  
Die Weinbegleitung und Gänge sind auch spontan ohne Alkohol möglich!  
Änderungen Vorbehalten.*

---