

Kulinarisches vom Bergheide-Lamm aus dem Naturpark Diemelsee



Lammkraftbrühe

mit Paprika-Zucchini Würfel

10,50 €

Sellerie

Lammrücken mit Mi de Pain

auf Provenzalischer Sauce dazu Ratatouille-Gemüse
und Bäckerin Kartoffeln

36,50 €

Ei, Gluten, Sellerie, Laktose

Lammcurry mal anders

mit afrikanischen Gewürzen,
Kichererbsen, Keniabohnen und Chapati

29,50 €

Gluten, Sellerie

Lammleberragout

mit Knoblauch, Zucchini, Paprika und Rosmarin
dazu Bulgur

24,50 €

Gluten, Sellerie

Liebe Gäste,
frisches Lammfleisch aus der Region ist ein kulinarischer Genuss und
unterstreicht unsere Verantwortung für nachhaltiges Handeln.
Wir unterstützen das Bergheidenlamm-Projekt im Upland und Sauerland.
Lassen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenteams begeistern. Bei uns genießen Sie
nachhaltig beste Qualität.

Ihr Küchenchef Thomas Fritz

