

## UNSERE SPEZIALITÄTEN WOCHEN

### Fischauswahl

200 gr. gebratenes Wolfbarschfilet -Loup de mer filet mit Haut

200 gr. gebratenes Seeteufelfilet

350 gr. Dorade Royal im Ganzen

200 gr. gebratene Jakobsmuscheln

200 gr. gebratenes Wallerfilet

wahlweise mit Salzkartoffeln oder Tomatenreis, gemischtes Gemüse und einer Kräutersenssauce

### Lamm

DIE LÄMMER WURDEN VOM LANDSCHAFTSPFLEGEHOF STÜRZ AUS DEM RIED UND SAND PROJEKT BEZOGEN.

Gebratene Lamb chop

(ist eine dicke Scheibe mit Knochen, die längs aus dem Rückenstück geschnitten wird)  
mit Prinzessbohnen und Karotten an Kräuterkartoffeln

Geschmorte Lammkeule

im eigenen Sud mit gebratenen Pilzen und gedünstete Kartoffeln

Lammragout

mit Karotten, Zwiebeln und Kartoffeln

# Spargel

*Spargelcremesuppe*

*Frisches Pfund Stangenspargel  
mit Buttersauce und Petersilienkartoffeln*

*Frisches Pfund Stangenspargel  
mit Räucherlachs, Petersilienkartoffeln und Buttersauce*

*Frisches Pfund Stangenspargel  
mit rohem Schinken, Petersilienkartoffeln und Buttersauce*

*Frisches Pfund Stangenspargel  
mit Schweinerückensteak, Petersilienkartoffeln und Buttersauce*



*Natürlich ist hier nur eine kleine Auswahl aufgeführt*

FRAGEN SIE DOCH EINFACH NACH BEI IHREM NÄCHSTEN BESUCH NACH UNSEREM  
KULINARISCHEN KALENDER UNSER SERVICEPERSONAL INFORMIERT SIE GERNE