

Deutscher Spargel und Lamm im Witthus



Spargelcremesuppe

mit Sahne verfeinert 7	8,90
mit Krabben 7,8,12,15	10,90

fruchtiger Spargelsalat

in einer fruchtig scharfen Vinaigrette	
mit Brot und Butter 1,7,9,10	18,50

Spargel

Netto 250 gr. erstklassigen deutschen Spargel mit Kleikartoffeln und zerlassener Butter	21,90
Sauce Hollandaise 3	22,90

belegt mit <u>Kochschinkenstreifen</u> und überbacken mit <u>Appenzeller Käse</u> 7	27,90
---	-------

mit mild geräuchertem <u>Ammerländer Schinken. Kochschinken</u> und Sauce Hollandaise 1,3	36,50
---	-------

mit <u>Scholle</u> gebraten an flüssiger Butter 4	36,50
---	-------

mit <u>Schweinelenchen</u> an Sauce Hollandaise 3	35,50
---	-------

mit <u>Lammhaxe</u> und <u>Bärlauchhollandaise</u> 3	36,50
--	-------

mit <u>Lammfilets</u> vom Grill an Bärlauch-Hollandaise 3	43,50
---	-------

Wünschen Sie eine doppelte Portion Spargel, so berechnen wir zusätzlich 9,90

Kartoffel-Estragoncremesuppe

mit Lammeinlage 7,9,12	8,90

Leckere Bratwürste vom Deichlamm

auf Rahmwirsing mit Lammjus und Kartoffelschnee 7,9,12	20,90
--	-------

Leber vom Deichlamm „Berliner Art“

mit geschmorten Zwiebeln und Äpfel auf Kartoffelpüree 7	23,50
---	-------

Zarte Lammhaxe vom Deichlamm

auf Lammjus mit Rahmwirsing* und Kleikartoffeln 7,9,12	27,90
--	-------

Lammbraten vom Deichlamm

aus der Keule mit Rosmarinsauce, Rahmwirsing* und Kleikartoffeln 7,9,12	30,90
---	-------

<u>Lammfilets</u> mariniert in Rosmarin-Knoblauchöl, rosa gebraten mit Dicken Bohnen in Kräutersahne* und Bratkartoffeln 7,9,12	36,90
---	-------

Filet vom Deichlamm 8,00 € Aufpreis (nach Verfügbarkeit)

zum Abschluss

<u>Eierlikörparfait</u> auf Waldfruchtsauce mit Pistazien-Cornflakes Segel 3,7,12	11,90
---	-------

1: glutenhaltiges Getreide
2: Krustentiere
3: Hühnerei
4: Fisch
5: Erdnuss

6: Soja
7: Milch (einschl. Laktose)
8: Schalenfrüchte
9: Sellerie
10: Senf

11: Sesam
12: Sulfid/SO2
13: Lupinen
14: Weichtiere, Mollusken
15: BenzolsäureE210