

# Lammwochen im Witthus

**Kartoffel – Estragoncremesuppe\***  
mit Lammeinlage 7,9,12 8,50

**Pilsmer Ziegenfrischkäse**  
mit Thymian – Honig, gerösteten  
Pinienkernen\*\* und Baguette 15,90  
1,7,8,9,12

\*\*\*

**Leckere Bratwürste vom Deichlamm**  
auf Rahmwirsing mit Lammjus und  
Kartoffelschnee 19,90

**Lamnbraten vom Deichlamm**  
aus der Keule  
mit Rosmarinsauce, Rahmwirsing  
und Kleikartoffeln 7,9,12 29,50

**Zarte Lammhaxe vom Deichlamm**  
auf Lammjus mit Rahmwirsing  
und Kleikartoffeln 7,9,12 26,50

**Lammfilets\*** rosa gebraten auf  
Lammjus mit grünen Bohnen und  
deftigen Bratkartoffeln 9,12 35,90

**Lammfilets\*** mariniert in Rosmarin –  
Knoblauchöl, rosa gebraten mit  
dicken Bohnen in Kräutersahne\* und  
Bratkartoffeln 7,9,12 35,90

**Lammfilets\* in Grün**  
Lammfilets auf frischen Salaten der  
Saison in Balsamico-Olivenöl-  
Vinaigrette mit Brot und Butter 1,9,10  
35,90

**\* Filet vom Deichlamm 8,00 Aufpreis  
(nach Verfügbarkeit)**



**Leber vom Deichlamm** „Berliner Art“  
mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln  
auf Kartoffelpüree 21,90

**Greetsieler Bauernsalat**  
Frische Salate der Saison in  
Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette mit  
Gurke, Tomate, rote Zwiebelringen,  
schwarze Oliven und Schafskäse  
sowie Brot und Butter  
1,7,9,10 21,90

\*\*\*

**Eierlikörparfait** auf Waldfruchtsauce  
mit Pistazien Cornflakes Segel 11,90  
5,7

**Unsere Weinempfehlung**  
**Syrah Calmel & Joseph**  
Villa Blanche, trocken  
Intensive violette Farbe, reife Früchte  
wie Pflaume, Feige und Brombeere mit  
etwas Vanille

***Karaffe 0,2l 8,90***  
***Flasche 0,75l 29,90***

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