

Lammwochen im Witthus



Lammkraftbrühe vom Deichlamm

mit Lammeinlage, Gemüse und
Eierstich 3,7,9 10,90

Pilsmer Ziegenfrischkäse

mit Thymian – Honig, gerösteten
Pinienkernen und Baguette 15,90
1,7,8,9

Leckere Bratwürste vom Deichlamm

auf Rahmwirsing mit Lammjus und
Kartoffelschnee 3,9,12 23,90

Leber vom Deichlamm „Berliner Art“
mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln
auf Kartoffelpüree 3,9,12 27,90

Herzhaftes Lammgulasch

aus der Keule mit Rotkohl und
Salzkartoffeln 9,12 29,50

Zarte Lammhaxe

auf Lammjus mit Rahmwirsing
und Kleikartoffeln 7,9,12 29,50

Lammbraten vom Deichlamm

aus der Keule mit Rosmarinsauce,
Rahmwirsing und Kleikartoffeln
7,9,12 32,90

Lammfilets*

rosa gebraten auf Lammjus mit
grünen Bohnen und deftigen
Bratkartoffeln 9,12 36,50

Lammfilets* in Grün

Lammfilets auf frischen Salaten der
Saison in Balsamico-Olivenöl-
Vinaigrette mit Brot und Butter 1,9,10
36,50

*** Filet vom Deichlamm 9,50 €**
Aufpreis (nach Verfügbarkeit)

Eierlikörparfait

auf Waldfruchtsauce mit Pistazien-
Cornflakes-Segel 11,90
3,5, 7

Unsere Weinempfehlung

Witthus „Rot“

Rotweincuvée trocken aus Portugal
Vanillig-schokoladiges Aroma, viel
schwarze Johannisbeere. Am Gaumen
kommt eine Komposition aus Wald
und Beerenfrüchten hinzu, die in
einen leichten Johannisbeer-
geschmack übergeht.

Karaffe 0,2l 7,20

Flasche 0,75l 24,90

1: glutenhaltiges Getreide
2: Krustentiere
3: Hühnerfleisch
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