

## **Aperitif Bavaria**

„Augustiner Maximator“

4,00

## **Vorspeisen**

Matjesfilet „Hausfrauen-Art“ mit Salatbouquet und Mini-Kartoffeln

9,80

## **Suppen**

Deftige Erbsensuppe mit geräucherter Einlage und Schnittlauch

6,00

## **Hauptspeisen**

Ofenfrische Lammhaxe auf einer Thymianjus mit grünen Bohnen und sämigen Kartoffel-

Stampf

15,90

Geschmorrte Lammkeule auf einer hausgemachten Rotwein-Soße mit Mandelbroccoli und

Serviettenknödeln

16,50

Gegrilltes Lammkotelett auf einem Minz-Chutney mit mariniertem Gemüse und

Erdapfelstreifen

18,90

Rosa Gebratener Lammrücken mit einer Pfefferkruste auf einer Himbeer-Reduktion mit

roten Linsen

22,50

## **(Unsere Empfehlung)**

Wunderbar zartes Filet von der Bühler Bio-Kuh, mit hausgemachter Kräuterbutter, gegrilltem

Gemüse und in Butter geschwenkten Rosmarinkartoffeln

24,50

## **Zum Nachtisch**

Drei herzhafte Marillenknödel in Vanillesoße

7,50