



Lammwochen im Restaurant *Landgraf Ludwig VIII*
vom 01. bis 31. März 2012

Sautierte Lammfilets im Sesammantel
Rapunzel in Kartoffeldressing

*Sautéed fillets of lamb coated in sesame
Lambs's lettuce in potato dressing*

€ 17,50

Luftgetrockneter Lammschinken in Raukepesto
gesulzte Steinpilzchampignons auf Belugalinsen

*Air dried lamb's ham in roquette pesto
Ceps-mushroom-jelly on Beluga-lentils*

€ 16,50

Geschmortes Lammragout mit frischer Minze und Joghurt
Petersilienwurzel und gebratenem Couscous

*Braised lamb stew with fresh mint and yoghurt
Parsley root and pan-fried couscous*

€ 23,50

Salzwiesen-Lammrücken unter der Knoblauchkruste
Rosmarin-Honigjus und Gerstenrisotto

*Saddle of salt meadow lamb in garlic crust
Rosemary-honey-jus and barley-risotto*

€ 28,50

Schottische Donald Russell Lammkeule in Malt-Whiskey-Sauce
Speck-Croûtons, Kenia Böhnchen und Kartoffelgratin

*Scotch Donald Russell leg of lamb in Malt-Whiskey-sauce
Bacon-croustons, Kenya beans und potato gratin*

€ 24,50