



REGIONALE LAMMWOCHEN

Heimisches Lamm
aus dem Naturpark Diemelsee als kulinarisches Angebot



Haxe vom regionalen Lamm
Bohngengemüse | Röstigratin 26,50

Bratwürtl' vom regionalen Lamm
Cremiger Spitzkohl | Bratkartoffeln 16,50



Liebe Gäste,

frisches Lammfleisch aus der Region ist ein kulinarischer Genuss und unterstreicht unsere Verantwortung für nachhaltiges Handeln.

Wir unterstützen das Lamm-Projekt im Upland und Sauerland. Die Lämmer stammen von der Schäfererei Pieper in Diemelstadt – einem Familienbetrieb mit rund 600 Schafen, der großen Wert auf das Tierwohl legt. Die Schafe leben fast das ganze Jahr über im Freien und werden stressfrei im eigenen Schlachtbetrieb verarbeitet. Lassen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenteams begeistern.

Bei uns genießen Sie nachhaltig beste Qualität.

Ihr Küchenchef Sebastian Göbel



VERANTWORTUNG FÜR MENSCH & UMWELT

Hier genießen Sie
ausgezeichnet nachhaltig!

→ GREENTABLE.ORG



greentable
bewusst-
regional-
nachhaltig.



SPARGELKARTE

Spargelcremesuppe 7,50

Black Tiger Garnele

Spargel weiß & grün | Kartoffelwaffel | Sauce Hollandaise 16,50

Portion frischer weißer Spargel

Kleine Kartoffeln | Butter oder Sauce Hollandaise 14,50

wahlweise mit

- Schnitzel Wiener Art + 11,50
- 200 g Rumpsteak vom Chiemgauer Rind | Bärlauchbutter + 22,50
- Entenbrust rosa gebraten | Kirsch-Portwein-Hollandaise + 19,50

Frühling im Glas

Rhabarber | Himbeer Sorbet | Vanilleschaum | Crumble 8,50

Unsere Getränkeempfehlung

Mandacello-Spritz

Hausgemachter Mandacello-Prosecco-Orangensorbet 8,50

Kir-Royal mal anders

Prosecco küsst Cassis Sorbet 5,50