

VEGETARISCH DURCH DEN FRÜHLING

Zucchini-Kartoffel-Rösti mit Pinienkernen dazu Tomatenrelish <i>Fried grated potatoes with zucchini and pine nuts tomato relish</i>	€ 10,20
Sellerieschnitzel mit Kräutersauce Würfelpotatoes Salate Vom Buffet <i>Cellery cutlet with herb sauce and potato cubes</i>	€ 14,50
Rotes Linsenrisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen und getrüffelten Kartoffelpralinen <i>Red lentil risotto with mushrooms potato dumplings with truffle</i>	€ 15,40

LAMMWOCHEN

IM *Hirsch* ★★★
Familie Eiss



VORSPEISE

Bärlauchcappuccino mit Ricottaklößchen <i>Wild garlic cappuccino with ricotta dumplings</i>	€ 5,60
Lammcarpaccio mit Bärlauchvinaigrette <i>Carpaccio of lamb with wild garlic vinaigrette</i>	€ 10,60

HAUPTGERICHTE

Lammragout in Lembergersauce Zucchini-Kartoffel-Rösti Salate vom Buffet <i>Lamb stew in leMBERGER sauce with fried grated potatoes and zucchini</i>	€ 18,50
Geschmortes Lammhäxle mit Rotweinsauce Polenta-Bärlauch-Nocken Salate vom Buffet <i>Braised Lamb shank with redwine sauce and polenta-wild garlic-cam lobes</i>	€ 19,50
Zarte Lammhüfte mit Rosmarinjus auf Bohnenrisotto <i>Lamb haunch with rosemary sauce and bean risotto</i>	€ 22,80
Rosa gebratener Lammrücken auf Auberginencarpaccio und Linsenrisotto Couscous-Kartoffelkroketten <i>Roast saddle of lamb with auberginen carpaccio and lentil risotto couscous-potato croquettes</i>	€ 28,50