

Kulinarisches vom Bergheide-Lamm aus dem Naturpark Diemelsee



Lammrücken mit Mi de Pain

auf provenzalischer Sauce, dazu Ratatouille-Gemüse
und Bäckerin-Kartoffeln 34,50 €
Ei, Gluten, Sellerie, Laktose

Lammcurry

mal anders
mit afrikanischen Gewürzen, Kichererbsen,
Kenia-Bohnen und Chapati 28,50 €
Gluten, Sellerie

Lammleberragout

mit Knoblauch, Zucchini, Paprika
und Rosmarin, dazu Bulgur 22,50 €
Gluten, Sellerie



Liebe Gäste,
frisches Lammfleisch aus der Region ist ein kulinarischer
Genuss und unterstreicht unsere Verantwortung für
nachhaltiges Handeln. Wir unterstützen das
Bergheidelamm-Projekt im Upland und Sauerland.
Lassen Sie sich von der Kreativität unseres
Küchenteams begeistern.
Bei uns genießen Sie nachhaltig beste Qualität.



Ihr Küchenchef Thomas Fritz