

Herzlich Willkommen zu den Odenwälder Lammwochen

vom 19. Juni bis 4. Juli 2021



Unsere Gerichte für die Odenwälder Lammwochen werden aus Soay-Wildschafen der Züchtergemeinschaft Manfred Keßler aus Hüttenthal und Reiner Kenzler aus Ofen zubereitet

Spargelsalat in Himbeerdressing
mit rohem Schinken vom Soay-Schaf € 8,50

rosa gebratenes Rückenfilet vom Soay-Schaf
in Knoblauchsoße, mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen € 20,50

Braten vom Soay-Schaf zubereitet nach „Lamm-Art“
in Rosmarinsoße, mit gratinierten Kartoffeln und Ratatouille € 17,50

Ragout vom Soay-Schaf nach „Wild Art“
mit Preiselbeeren, Weckspätzle und bunten Salaten € 16,50

gebratene Leber vom Soay-Schaf
mit Zwiebeln, Kartoffelpüree und bunten Salaten € 15,50

un hinnenooch ...

Hüttenthaler Gaafeknoddel
mit Vanillesoße € 5,50

Inklusivpreise