



ZUM WEISSEN LAMM

Sonntagsessen vorbestellen



**ABHOLZEIT: SO. 11.30 – 13 UHR
NUR AUF VORBESTELLUNG
BIS FREITAG 15 UHR**

SONNTAG, 14.3.

SCHÄUFELE mit Soße	9 €
SCHNITZEL	6 €
POMMES-FRITES	2 €
HÄHNCHENNUGGETS	4 €
KARTOFFELKLOSS EXTRA	2 €
WIRSINGGEMÜSE EXTRA	3 €
SOSSE EXTRA	2 €
FORELLENFILET MÜLLERIN ART mit Zitrone, Petersilie, brauner Butter und Salzkartoffeln	16 €
FRÄNKISCHER SAUERBRATEN mit Kartoffelkloß und Blaukraut	16 €
SCHWEINELENDCHEN mit Speck-Pfeffer-Sauce und Kroketten	16 €
KROSSE KOKOS-HÄHNCHEN-SPIESSE mit Curry-Gemüsepfanne und Basmatireis	16 €

SONNTAG, 28.3.

SCHÄUFELE mit Soße	9 €
SCHNITZEL	6 €
POMMES-FRITES	2 €
HÄHNCHENNUGGETS	4 €
KARTOFFELKLOSS EXTRA	2 €
WIRSINGGEMÜSE EXTRA	3 €
SOSSE EXTRA	2 €
HASENPFEFFER mit Kartoffelkloß und Sauerkraut	15 €
KNUSPRIG GEBRATENE ENTE mit Kartoffelkloß und Wirsing	16 €
GEDÜNSTETES HEILBUTTFILET AUF BLATTSPINAT mit Sauce Mornay gratinert und Parisiennekartoffeln	18 €
KALBSLEBER „BERLINER ART“ mit Calvadosäpfeln, Zwiebeln und Kartoffelbrei	16 €

HAUPTSTR. 2, SOMMERACH, AM DORFBRUNNEN

Infos auch auf www.strobel-lamm.de

Strobels
Whatsapp-
Bestellhotline

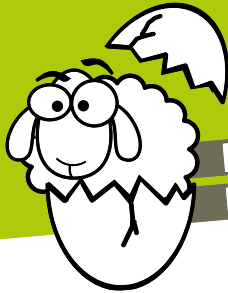
0157-36805869

oder per Mail an
info@strobel-lamm.de



GASTHOF ZUM WEISSEN LAMM & WEINGUT LAMM

Strobels Oster-Special



NUR AUF VORBESTELLUNG
BIS FREITAG, 1.4.2021 UM 15 UHR

OSTERSONNTAG, 4.4.2021

WARM & SERVIERFERTIG
ABHOLZEIT: 11.30 – 13 UHR

GESCHMORTE LAMMKEULE <i>mit Spätburgundersoße, Kartoffelgratin & Speckbohnen</i>	18 €
GESCHMORTE LAMMHAXE <i>mit Kartoffelkloß und Speckbohnen</i>	17 €
KALBSNIERENBRATEN <i>mit Kartoffelkloß & Frühlingsgemüse</i>	17 €
GEFÜLLTER KOHLRABI <i>mit Kartoffelwürfel, Frühlingsgemüse und Schnittlauchsauce</i>	10 €
ZITRONENHÄHNCHEN <i>mit grünem Spargel & Kartoffelrösti</i>	16 €
SCHÄUFELE <i>mit Soße</i>	9 €
SCHNITZEL	6 €
POMMES	2 €
KLOSS	2 €
WIRSING	3 €
EIERLIKÖR-TIRAMISU <i>6 Portionen</i> <i>mit Himbeer-Rhabarber-Coulis im Gläschen</i>	27 €

OSTERMONTAG, 5.4.2021

AUSPACKEN & GENIEßEN
ABHOLZEIT: 8.30 – 10.30 UHR

- OSTERBRUNCHBOX** für 2 Personen **49 €**
- › frisch gepresster Orangensaft
 - › Flasche Strobels „M“ (Perlwein)
 - › Croissant, Mini-Baguette, Laugenbrezel,
Fitness- und Kaiserbrötchen
 - › hausgemachte Aufstriche: Ziegenkäse-
Aufstrich mit rotem Pfeffer, Feigen-Walnuss-
Dip und Grüner-Kräuter-Aufstrich
 - › geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
 - › Bergkäse
 - › Wacholderschinken
 - › Enten-Terrine mit Pistazien
 - › Mini-Weißwurst
 - › deftiger Blätterteigstrudel mit Gemüse
 - › pochiertes Ei mit grüner Sauce
 - › auch hausgemacht: Schoko-Nuss-Butter,
Lemon-Curd & Erdbeermarmelade
 - › griechischer Joghurt mit Kokos-Nuss-Knuspi
 - › Rohkost-Potpourri
 - › frisches Obst im Glas
 - › Eierlikör-Bienenstich im Gläschen
 - › Oster-Hefe-Muffin

HAUPTSTR. 2, SOMMERACH, AM DORFBRUNNEN

Infos auch auf www.strobel-lamm.de

Whatsapp-
Bestellhotline

0157-36805869

oder per Mail an
info@strobel-lamm.de