

Vogelsberger Lammwochen  
im Gasthaus Graulich



## ... Vom Lammbuffett

### Lammspezialitäten

#### Suppen & Vorspeisen

Lammkraftbrühe mit Kräuternocken

Bärlauchsüppchen

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

#### Beilagen

Handgeschabte Spätzle

Wirsinggemüse, Ratatouille

Kohlrabi, Bohnen

Rosmarinkartoffeln, gefüllte Klöße

Schupfnudeln

Kartoffelgratin

#### Hauptgerichte

Lammleber aus der Pfanne  
mit angeschmelzten Zwiebeln und Äpfeln

Lammcurry - Ayurvedisch

Lammspieße

Lammkeule in Wiesenheu gegart dazu Kartoffeljus  
gefüllte Lammschulter

Lammsteaks dazu Knobi Dipp und Kräuterbutter

gefüllter Lammrollbraten

Lammkamm in der Bärlauchkruste gratiniert

Lammragout mit Gemüse

Lammhaxe in Thymianjus

#### Dessert

Arme Ritter mit Weinschaumsauce

Vogelsberger SchmandcremÉ mit Himbeersoße

**Komplettpreis € 25,50**

Alle News vom Gasthaus Graulich auch auf  
Facebook...



[www.facebook.com/gasthausgraulich](http://www.facebook.com/gasthausgraulich)

einfach den gefällt mir Button drücken



Gasthaus Graulich wünscht „Guten Appetit“