Vorweg & Zwischendurch

Bouillon vom Tafelspitz **4.70 €**
mit Nussflädle

Kräuter-Käsecreme **4.70 €**
mit Croûtons

Kartoffelsuppe
»Tante Liesbeth« **4.70 €**
hergestellt nach einem alten Hausrezept

Carpaccio
von der Kohlrabi **7.90 €**
mit gebratenen Pilzen, dazu Baguette
-vegetarisch-

Vier gegrillte Gambas **11.90 €**
auf einer Erbsen-Minzcreme, dazu Baguette

Für den kleinen Hunger

Schafskäse
im Kartoffelteig **10.80 €**
umlegt mit Zucchini-Zwiebelsalat
-vegetarisch-

Bandnudeln **11.50 €**
mit Pesto Rosso, Cherrytomaten,
Oliven, Rucola und Parmesan

Aus Mutter's Garten

Herrlicher Bauernsalat **8.80 €**
knackige Salate mit Schafskäse,
Zwiebeln und Oliven, dazu Baguette
-vegetarisch-
als Vorspeise **7.50 €**

Sommersalat **10.40 €**
Putenbruststreifen in Honigmarinade,
Kräuterseitlinge Cherrytomaten,
dazu Finnenbaguette
als Vorspeise **8.20 €**

Gerichte aus der Heimat

Original lippischer Pickert **7.20 €**
seit über 100 Jahren eine Spezialität
bei Lallmann, servieren wir Ihnen mit
Marmelade und Rübenkraut *-vegetarisch-*

Oma Helene's
Rinderroulade **14.40 €**
Roulade auf Marktgemüse,
dazu Petersilienkartoffeln

Kalbstafelspitz **18.80 €**
mit Meerrettichsuace,
auf Marktgemüse, dazu Bratkartoffeln

Gebratene Kalbsleber **15.80 €**
dazu Röstzwiebeln und
lippisches »Himmel & Erde

Frische Fische

Holländische Matjesfilets
nach Hausfrauen Art **11.80 €**
mit einer Honig-Senf-Dillsauce **11.80 €**
mit dicken Bohnen **12.90 €**
gebraten auf Zucchinigemüse **12.90 €**

... dazu reichen wir Bratkartoffeln.

In der Pfanne
gebratenes Zanderfilet **16.80 €**
auf Rote Bete, dazu Wasabi-
Kartoffelpüree und ein Salatteller

Unsere Weinempfehlung zum Fisch:

2017er
Kallfelz Weissburgunder
Mosel, trocken
Ein temperamentvoller Weissburgunder,
feinduftig mit feinen Fruchtaromen und
anregender Schiefer-Mineralität.
Flasche 0,7l 19.60 € **Glas 0,2l 5.30 €**

Pfiffige Spezialitäten

Ofenkartoffel **9.80 €**
mit gebratenen Pilzen, dazu
Kräuterquark und ein Salatteller
-vegetarisch-

Lammrückenfilet **21.80 €**
mit einer Knoblauch-Kräutersauce,
dazu Gemüse der Saison und
Rosmarinkartoffeln

Bier des Monats:

»Allgäuer Büble« Das helle Alpenbier
0,3l 2.70 € **0,5l 4.50 €**

Leckere Hauptgerichte

Das Lallmann Schnitzel **13.50 €**
knusprig gebraten, dazu frische
Kräuterseitlinge, Pommes Frites
und ein Salatteller

Mit Schafskäse gefüllte
Schweinemedaillons **16.80 €**
auf feurigem Gemüserelish, dazu
Rosmarinkartoffeln und ein Salatteller

Jeden Donnerstag:

Spare Ribs satt **15.50 €**
Wir servieren Ihnen unsere Spare Ribs,
soviel Sie mögen, dazu Pommes Frites
und einen Salatteller

550 Gramm Spare Ribs **13.50 €**
dazu Pommes Frites und ein Salatteller

Eine halbe Bauernente **18.70 €**
mit Orangenjus, dazu Marktgemüse
und Kroketten

Steaks vom Black Angus:

Rumpsteak **22.50 €**
mit Chili-Pfeffersauce, dazu
Pommes Frites und ein Salatteller

Bauernsteak **22.50 €**
Rumpsteak mit Röstzwiebeln,
Pommes Frites und ein Salatteller

Lüerdisser Deckeltopf **16.80 €**
Schweinemedaillons mit Pfeffersauce
überzogen, dazu Marktgemüse und
knusprige Bratkartoffeln

Den Senioren unter unseren Gästen bieten wir unsere Hauptgerichte in kleineren Portionen zum 3/4 Preis an.

Eine pfiffige Idee...
Jeden Montag können Sie zu
zweit unser Windelsteiner
Überraschungsmenü in
drei Gängen für
nur 36 € genießen!

Liebe Gäste,
wenn Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei unserem Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere Allergikermappe Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Da in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten auch Gluten, Milch, Sellerie, Ei und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann ein Übergang dieser Stoffe nicht ausgeschlossen werden.

Unsere Preise verstehen sich in Euro
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Lallmann
Ihr Gasthof im Grünen