



FUXBAU
RESTAURANT & BAR

Veranstaltung: Fuxteufels Steinschaf

06.07.2018, Beginn 19:00 Uhr

ca. 40 Personen

Amuse

Lammkopfsulz mit wilden Kräutern & Croutons

Hirnsuppe

Tartelette vom confiertem Herz mit Blumenkohl & Pilzen

Lammhoden mit Rote Beete & Holunder

Gekochte Lammzunge mit Gurke & Safran

1 Gang

Pochiertes Lammfilet mit Kohlrabi, Buttermilch, Sauerampfer & Fenchelpollen
(Gewürze: Salz & Pfeffer)

2 Gang

Gefüllter Hals mit Paprika, Erbsen und Basilikum
(Gewürze: Salz & Pfeffer)

3 Gang

Geschmorte Lammschulter aus dem Heu mit Zwiebeln & Kartoffel
(Gewürze: Heu, Salz, Pfeffer)

4 Gang

Gebratener Lammrücken mit Senf & Bohnen
(Gewürze: Senf, Schnittlauch, Bohnenkraut)

5 Gang

Parfait von der Lammleber mit Tannenwipfel, Buchweizen & Stachelbeeren
(Gewürze: Tannenwipfelhonig, Stachelbeere süß & Sauer eingelegt)