



NORDFRIESISCHES LAMMKONTOR

Silvester im Lammkontor

Menue Vegetarisch

Amuse Gueule

Tartar von der Beete

Karamellisierte Walnüsse | Flambierter Schafskäse | Kichererbsencreme | Kräuteröl
Kurkumaschaum | Hausgemachtes Brot

Schaumsüppchen von der Topinambur

Frittierte Süßkartoffelchips | Harissaschaum | Wildkräuteröl
Hausgemachtes Brot

Glühwein-Birnen Sorbet

Hausgemachte Ravioli mit Feigencreme

Gegrillte Champignons | Confierte Kirschtomaten | Trüffelschaum
Emmelsbüller Ziegenkäse

Café Gourmand

Espresso | Nordfriesischer Futje | Bratapfeleis | Tonkabohneneis
Beerenmarmelade

p. P. 89 Euro

Aperitif und Weinbegleitung 59 Euro

Reservierungsinformationen

2 Reservierungszeiten: 17:30 Uhr + 20:30 Uhr

20%ige Anzahlung, Restzahlung bis zum 21.12.22. Ab dem 21.12.22 nicht mehr stornierbar.

Reservierungsanfragen gerne per Mail an anna@lammkontor.de oder info@lammkontor.de