

Royal Brunch Buffet Ostersonntag im Lammkontor

10 bis 14 Uhr Frühstück ab 10 Uhr

Geräuchertes vom Nordfriesischen Salzfriesenlamm & Weiderind Dreierlei Butter aus Witzwort

Friesische Käsevariation Büffel | Ziege | Schaf | Kuh Verschiedene selbstgemachte Chutneys & Relishes

Gegrilltes Gemüse aus Simonsberg mit verschiedenen Dips

Geräucherter Fisch aus Rödemis Hausgebeizter Wanderlachs Meerrettichcrème

Hausgemachtes Roastbeef vom Nordfriesischen Weiderind

Braten vom Salzfriesenlamm

Brötchenauswahl & Brote vom Bäcker aus Schuby

Gesundes Müsli

Witzworter Jogurt | Hausgemachte Marmeladen | Schokoladencrème

Live Cooking Station

Omelette Station
Du bist dran, und wählst selbst aus.

Gebratene Lammbratwürstchen Kleine Hackbällchen I Gebackene Ziegenkäsebällchen

Hausgemachte Pfannkuchen I Gemischte Obstplatten



Mittag 12 - 14 Uhr

Ein Winzersekt auf Eis

Unsere Husumer Krabbensuppe

Schnüüsch Crèmesüppchen

Geschmorter Lammbraten gefüllt mit Dörrobst und Simonsberger Bärlauch

Tranchen von der rosa gebratenen Weiderindhüfte

Schülper gedämpfte Gemüsevariation I Gestovte Bohnen

Kartoffelklöße I Hausgemachte Herzoginkartoffeln

Rotweinjus | Sauce Bèrnaise

Live Cooking Station

Hausgemachte Pasta Du bist dran, und wählst selbst aus.

Dreierlei Pesto I Gemüse I Steakstreifen vom Weiderind Streifen vom Lammnüsschen I Emmelsbüller Ziegenkäse I Backensholzer Deichkäse

Dessert im Glas

Mousse au Chocolat I Cheesecake I Eierlikör Tiramisu Panna Cotta I Crème Brûlée

55 Euro pro Person

Reservierungsinformationen

Reservierunszeit 10 Uhr Mit der Reservierungsbestätigung bekommt ihr eine Rechnung zum überweisen per Vorkasse. Kostenfrei stornierbar bis zum 4.April 21 Uhr

Reservierungsanfragen gerne per Mail an anna@lammkontor.de