

# Silvester im Lammkontor

## Menue

Amuse Gueule  
Japan zu Gast im Lammkontor

\*\*\*

Hausgemachte Wan Tan  
Fermentierte Knoblauch-Chili-Paste | Hausgemachte Teriyaki  
Erdnüsse | Koriander

\*\*\*

Husumer Krabbensuppe  
Stippe vom Weiderind | Paprikabutter | Sanddornschaum  
Friesisches Schwarzbrot

\*\*\*

Hausgemachtes Holundersorbet

\*\*\*

Gegrillter Salzfriesenlammrücken im Kräutermantel  
Taboulé | Kichererbsen | Batata Harra  
Safran | Tahini

\*\*\*

Schokoladenquartett  
Küchlein | Mousse | Parfait | Praliné  
Friesische Beerenfrüchte | Minze | Salzkaramall

99 Euro

## **Menue Vegetarisch**

Amuse Gueule  
Japan zu Gast im Lammkontor

\*\*\*

Hausgemachte Wan Tan  
Fermentierte Knoblauch-Chili-Paste | Hausgemachte Teriyaki | Erdnüsse | Koriander

\*\*\*

Grüne Göttin  
Friesische Kräuter | Grünes Gemüse | Frittierte Zwiebel  
Marinierter Queller | Joghurtschaum  
Brot aus Schuby

\*\*\*

Hausgemachtes Holundersorbet

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Feigencrème  
Gegrillte Pilze | Confierte Kirschtomaten | Trüffelschaum  
Emmelsbüller Ziegenkäse | Marinierte Wildkräuter

\*\*\*

„Schokoladenquartett  
Küchlein | Mousse | Parfait | Praliné  
Friesische Beerenfrüchte | Minze | Salzkaramell

79 Euro