

Wir heißen Sie herzlich willkommen zu den

26. Odenwälder Lammwochen

vom 22. Juni bis 07. Juli 2019

Kulinarischer Genuss mit bestem Gewissen liegt uns am Herzen!
Deshalb macht es uns sehr stolz, dass das von uns angebotene Lammfleisch ausschließlich von Lämmern aus eigener Zucht von unserem Bauernhof im Rehbacher Wiesental stammt.
In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen besonders genussvollen Aufenthalt!

`Würzige Wiesenwonne`

Feine Konsommee vom Rehbacher Hoflamm mit Eierstich,
würzigen Kräuterflädle & bunten Gemüsestreifen

`Holler, Heu & Hafer`

In Holunderblütenbutter gebratene Scheiben von der Lammlieber
an gegrilltem Römersalat mit Heudressing und Fichtennadelcrunch,
dazu hausgebackene Kräuter-Hafertaler

`Hirten-Hommage`

Geschmorte Lammkeule unter der gebröselten Wildkräuterbutter
an glasierten Möhrchen auf feinen Nudeln
mit Hirtenkäse-Sauerkirschpesto

`Grüner Gaumenschmaus`

Zartes Lammragout an Löwenzahn-Kräuterquarkmousse
& gegrilltem grünen Spargel auf dem bunten Weizenreisnest

`Genuss-Gala`

Gegrillter Lammrücken an Zitronenverbene-Knoblauchbutter,
dazu Erbsenpüree & gebackene Thymian-Kartoffelplätzchen

