

## WEITERE HIGHLIGHTS

KULINARIK IM MOHREN RESTAURANT

### OSTERBRUNCH

20. April 2025

Genießen Sie ein köstliches Osterfest mit einem reichhaltigen Frühstück, Buffet-Speisen und himmlischen Desserts!

### MOHREN GENUSS-REISE

02. Mai 2025

Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise mit landestypischen Spezialitäten und ausgewählten Weinen. Diesmal entführen wir Sie in die kulinarische Welt Spaniens & Portugals.

### SPARGELWOCHE

02. Mai bis 22. Juni 2025

Entdecken Sie die Vielfalt des „königlichen Gemüses“ und lassen Sie sich bei unseren Spargelwochen von Küchenchef Daniel Höfling und seinem Team verzaubern.

### MUTTERTAGSBRUNCH

11. Mai 2025

Feiern Sie unsere Alltagsheldinnen beim Muttertags-Brunch. Genießen Sie entspannte Stunden und liebevoll zubereitete Leckereien.

Alle  
Aktionen  
& Events unter:



VOM  
04.04. BIS  
24.04.2025

Gleich einen Tisch  
reservieren!



JETZT TISCH  
RESERVIEREN!

☎ 08322 / 912421

✉ info@hotel-mohren.de

🌐 www.hotel-mohren.de/lammwochen

📍 Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf

LAMM  
WOCHEN

KULINARISCHES VOM LAMM

## LAMM-GENUSS

IM MOHREN RESTAURANT

Nicht nur zart und von höchster Qualität, sondern auch reich an gesunden Inhaltsstoffen wie Eiweiß, Vitaminen und Mineralien. Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Lammfleisches und lassen Sie sich von perfekt abgestimmten Weinen aus unserem historischen Gewölbe-Weinkeller verführen.

Während unserer Lammwochen präsentieren Küchenchef Daniel Höfling und sein Team eine erstklassige Auswahl von Kreationen rund um das geschmackvolle Lamm. Rosa gebratene Lammhüfte oder Im Ganzen gebratenes Lammkarree, Sie haben die Wahl.

Lassen Sie sich überraschen von der Vielfalt des Lammfleisches!

*André Brandt*

André Brandt  
Hoteldirektor





VOM  
**04.04. BIS**  
**24.04.2025**  
 Gleich einen Tisch  
 reservieren!

# LAMM-VARIATIONEN

PRÄSENTIERT VON KÜCHENCHEF  
 DANIEL HÖFLING UND SEINEM TEAM

Kräuterrahmsüppchen Tasse 8,00 €  
 Sauerrahm · Lammspieß Schüssel 9,50 €

Zart geschmorte Lamm-Haxe 29,00 €  
 Knoblauchjus · Ratatouille ·  
 Rosmarinkartoffeln

Gebratene Lammhüfte 27,00 €  
 Graupenrisotto · Grüner Spargel ·  
 Kirschtomaten

Pulled Lamm Burger 25,00 €  
 Roasted-Kartoffel-Sesam Bun ·  
 Joghurt-Minz-Sauce · Rucola · Tomate ·  
 Rote Zwiebel · Süßkartoffel Pommes

  
 Serviert unter der Cloche!  
**Im Ganzen gebratenes Lammkarree**  
 Kräuterkruste · Kartoffelgratin · Thymianjus ·  
 Speckbohnenbündchen  
 46,00 €

## WEIN-EMPFEHLUNGEN

☀️ **„Good Hope“ - Sauvignon blanc, 2023**  
 Danie de Wet, Südafrika  
 Lebhaftige Struktur und reife Frucht.  
 Er duftet nach Mango, Ananas,  
 Birne und Papaya und ist frisch  
 und harmonisch.

0,1l 4,50 €  
 0,75l 31,00 €



☀️ **Luberon Rosé AOC, 2023**  
 Famille Perrin, Provence  
 Verführt mit Aromen von Himbeeren,  
 Rosenblüten und Austernschale.  
 Am Gaumen elegant mit Noten von  
 Johannisbeeren und rosa Pfeffer.

0,1l 4,50 €  
 0,75l 33,00 €



☀️ **La Torre Cabernet Sauvignon, 2022**  
 Cassar Camilleri - MALTA  
 Trocken, mittel bis vollmundig.  
 Geschmeidig mit konzentrierten  
 Waldbeer- Raucharomen, samtigen  
 Taninen und langem Abgang.

0,1l 5,00 €  
 0,75l 36,00 €

