

# Speisekarte

## Hauptgericht

### Lammkarree mit Kräuterkruste

#### Zutaten:

- 1 kg Lammkarree
- 100 g Semmelbrösel
- 2 EL Senf
- 2 Knoblauchzehen
- Frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, Petersilie)

#### Zubereitung:

1. Lammkarree anbraten, mit Senf bestreichen.
2. Kräutermischung mit Semmelbröseln auftragen und bei 200 °C 20 Minuten backen.

## Dessert

### Apfel-Zimt-Crumble

#### Zutaten:

- 4 Äpfel
- 100 g Mehl
- 50 g Zucker
- 75 g Butter
- 1 TL Zimt

#### Zubereitung:

1. Äpfel schälen, in Würfel schneiden und in eine Auflaufform geben.
2. Mehl, Zucker, Butter und Zimt zu Streuseln verkneten und über die Äpfel streuen.
3. Bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.