

Fisch & Meer

Hummernudeln 23.5
mit Hummer, Kaisergranat & Garnele an kleinem Nudelnest in tomatisierter aglio e olio Sauce mit Amalfi Zitrone & feinem Olivenöl
With lobster, norway lobster & king prawn with small noodle in tomato aglio e olio sauce with amalfi lemon & fine oliveoil
als Hauptgang 43,5

Vongole Carbonara 18.9
mit frischen Vongole, Fusili giganti, Eigelb, Pecorino, Chili, frischer Petersilie & Zitrone
Clam Carbonara with fresh clams, fusilli pasta, egg yolk, pecorino, chili, fresh parsley & lemon

Gegrillter Oktopus 18.5
auf Fenchelsalat mit Kartoffel- Chorizobällchen, Petersilien- Zitronenvinaigrette & Manchego
Grilled octopus with fennel salad, potato-chorizo balls, parsley-lemon vinaigrette & manchego chees
als Hauptgang 34.5

Seafood Salad "Asia Style" 17.9
mit Udon Nudeln, Pak Choi, Sojasauce, Chili, Koriander, gebeiztem Rogen & Parmesan
Seafood Salad "Asia Style" with Udon noodles, pak choi, soy sauce, chili, coriander, marinated roe & parmesan

Suppenküche

Kartoffelsüppchen 12.9
mit Thunfischtatar, Spinatschaum, Krustentieröl, halbgetrockneten Kirschtomaten & Nori Alge
Potato Soup with tunatartare, spinach foam, shellfish oil, semi-dried cherry tomatoes & nori seaweed

Küchenlieblinge

Vitello Tonnato "Lamm Style" 18.9
mit kurz gegrilltem Yellow Fin Thunfisch, Kapern, Zitronen- Thunfischcreme & feinem Olivenöl
Vitello Tonnato with briefly grilled yellowfin tuna, capers, lemon-tuna cream & fine olive oil

„FRIZ SPEZIAL“ 19.5
handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet mit Kartoffelspaghetti, Schmandcreme, Boretane Zwiebel, Schnittlauch, Kaviar & gebackenem Eigelb
Hand-cut beef filet tartar with potato spaghetti, sour cream, borettane onion, chives, caviar & baked egg yolk
mit gehobeltem Trüffel +6€

Vegi

Gebackene Aubergine 16.5
mit mariniertem Fetakäse, Rosmarinjoghurt, frischem Granatapfel & Basilikum aioli
Baked Eggplant with marinated feta chees, rosemary yoghurt, fresh pomegranate & basil cream aioli

Verschiedene Blattsalate 8.9
mit knackigen Croutons, buntem Gemüse, eingelegten Radieschen & Balsamico Vinaigrette
Mixed leaf salads with crunchy croutons, colorful vegetables, pickled radishes & balsamico vinaigrette



Signature Dishes

Geschmortes Kalbsbäckchen 32.9
mit cremiger Polenta, baby Karotten, Morcheljus, frischer Petersilie, knusprigem Pancetta & Parmesan
Braised veal cheeks with creamy polenta, baby carrots, morel jus, fresh parsley, crispy pancetta & parmesan

Rosa gebratene Barberie Entenbrust 34.5
mit Honig- Sesamglasur, Kokosreis, eingelegter Gurke, Koriander, Limettenjus & Wasabi Erdnüssen
pink roasted barberie duck breast with honey-sesame glaze, coconut rice, pickled cucumber, coriander, limejus & wasabi peanuts

Surf & Turf 41.9
gebratenes Rinderfilet & Riesengarnele an Bandnudeln in Cognac-Rahmsauce, wildem Brokkoli & gehobeltem Trüffel
Surf & Turf
beef tenderloin & king prawn on tagliatelle in cognac cream sauce, wild broccoli & shaved truffle

optional mit Rinderfilet & 1/2 Hummer 55.9

Filet vom US- Beef 58.9
mit geräuchertem Kartoffelpüree, Pfefferrahmsauce, grünen Bohnen, Trüffel & gebackenen Pilzen
US Beef Fillet with smoked potato puree, pepper cream sauce, greenbeans, truffle & baked mushrooms

Fisch

Duett von Steinbutt & Garnele 34.5
mit Champagner Beurre blanc, Zuckerschoten, Schwarzen Bandnudeln & Schnittlauchöl
Turbot & Prawn Duo with champagner beurre blanc, sugar snap peas, black tagliatelle & chive oil

Vegi

Zitronenrisotto 25.9
mit feiner Zitronen- Weißweinsauce, Kirschtomaten, cremigem Burrata, gerösteten Pistazien & Basilikum
Lemno Risotto with delicate lemon-white wine sauce, cherry tomatoes, creamy burrata, roasted pistachios & basil

Klassiker

Zwiebelrostbraten 32.9
vom deutschen Färsenrind mit Zerlei Zwiebeln, Rotwein-Sauce und hausgemachten Spätzle
roast beef from german heifer with two kinds of onions, red wine sauce and homemade swabian pasta

Wiener Schnitzel 27.9
vom Kalbsrücken mit hausgemachten Pommes, frischer Zitrone & Preiselbeeren
Viennese schnitzel from veal sirloin with homemade fries, fresh lemon & cranberries



Lamm Surprise Menü

Die Lieblingsgerichte der Küche in einem großartigen Menü vereint. Lassen Sie sich überraschen!

3 Gänge Menü 66

3x 0,1l Weinbegleitung 21



Sharing is caring

Was gibt es Schöneres als zu teilen?

Spezials ab 2 Personen



„A Bissle von Allem“ Vorspeise pro Person 21.9

Fisch, Fleisch, Vegi? - Warum nicht einfach alles!

Eine kleine Auswahl, von uns ausgesucht - Für Sie perfekt angerichtet!

A bit of everything - fish, meat, vegetarian? Why not have it all! A small handpicked selection, perfectly arranged for you

„Chateaubriand“ 500g, inkl. Beilagen pro Person 48

Das sogenannte Königsstück aus dem Filet!

Rosa und saftig gebraten, begleitet von wildem Gemüse, Pommes

Frites, feiner Portwein-Sauce und mit getrüffelter Sauce Bernaise veredelt!

The so-called king cut of tenderloin - Grilled pink and juicy, served with wild vegetables, French fries, refined port wine sauce & truffled Béarnaise sauce

Gebratene Nordsee Seesunge ca. 1 kg inkl. Beilagen pro Person 58

Begleitet von wildem Gemüse, Petersilien- Kartoffele, Tomaten-Knoblauchpesto und mit frischer Zitrone & Olivenöl veredelt!

Pan-fried North Sea Sole served with wild vegetables, parsley potatoes, tomato-garlic pesto and finished with fresh lemon and olive oil

„Leckereien aus der Patisserie“ pro Person 14.9

Einmal quer durch die Patisserie, zum dahinschmelzen!

A sweet journey through the patisserie - simply irresistible



Lamm Special

Süsser Abschluss

Nougat Crème Brûlée 13.9

mit Feigencarpaccio, Joghurtganache,
Brombeersorbet & gerösteten Haselnüssen
*Nougat crème brûlée with fig carpaccio, yoghurt ganache,
blackberry sorbet & roasted hazelnuts*

Amaretto- Kirsch Tiramisu 14.5

mit Zartbitterschokoladensorbet, Portweingel,
Karamellchip & marinierten Trauben
*Amaretto-Cherry Tiramisu with dark chocolate sorbet, port wine
jelly, caramel chip & marinated grapes*

Pistazien- Zitronen Brownie 13.9

mit Himbeer- Basilikumsorbet, Pfirsichschaum &
gebackener weißer Schokolade
*Pistachio-Lemon Brownie with raspberry-basil sorbet, peach foam
& baked white chocolate*

Mango, Pfirsich & Erdbeer

pro Kugel mit Früchten 3.5

Variation 10

Dazu!

Seeberger Kaffeespezialitäten

Espresso	3.4
Doppelter Espresso	5.2
Cappuccino	4.3
Latte Macchiato	4.6
Kaffee Crème	3.6
Koffeinfreier Kaffee	3.6
Affogato	6.2



Nach dem Lamm, ist
vor dem Lamm:

Sonntagsbraten

Jeden Sonntag gibt's bei uns im Lamm
einen wunderbaren Schmor-Braten mit feiner
Sauce, knackigem Gemüse, hausgemachten
Spätzle und fluffigen Knödel. Wie früher bei
der Großmutter!

