

Fisch & Meer

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

Gebratene Jakobsmuscheln 18.9
mit Rote Beete- Zitronensalat, Topinamburcreme, gehobeltem Champignon & gerösteten Mandeln
grilled scallops on lemon noodles, half dried cherrytomatoes, fresh basil & pine nuts

Gegrillter Oktopus 18.5
mit gebackener Aubergine, Basilikumpesto, Burrata- Zitronencreme & Paprika- Granatapfelsalat
grilled octopus on fennel- orangesalat with baked small potatos, basil- peppersalsa & parmesansioli
als Hauptgang 34.5

Gebackene Garnelen 17.9
im Kokosmantel auf Gurken- Sesamsalat mit frischer Passionsfrucht, Chiliaioli & Zitronenverbene
tataki from yellow fin tuna in sesam with avocado- mangotatar, pak choy, crunchy glasnoodle & soy- yuzu vinaigrette

Suppenküche

Hummerschaumsüppchen 12.5
mit marinierten Zuckerschoten, sautierten Miesmuscheln, Estragon & Zitronenöl
handmade vensionmaultäschle in fine vensionsoup with root vegetables, juniper & thyme oil

Küchenliebhaber

Salsiccia Arrancini 17.5
mit Zucchini spaghetti, Peccorino- Sauerrahm, Fenchel & Schwarzem Knoblauch
slices from wagyu roastbeef with baked sushi rice, soy egg yolk, spring onion, pointed cabbage & shitkeemushroom

„FRIZ SPEZIAL“ 18.9
Handgeschnittenes Rindertatar
mit knusprigem Kartoffelstroh, Trüffelaioli, eingelegter Tomate, gebackenem Eigelb & Kaviar
handcut beef tartare on truffled potato spaghetti with marinated artichoke, arugula- pumpkin seed pesto, baked egg yolk & caviar

Vegetarisch

Hausgemachte Pilz- Täschle 16.5
mit Bergkäse, mariniertem Radicchio, Trüffel- Lauch Vinaigrette, Walnüssen & Frühlingszwiebeln

Verschiedene Blattsalate 8.9
mit knackigen Croutons, Gemüsestreifen, eingelegten Radieschen & Balsamico- Vinaigrette
Various leafsalad with crunchy croutons, vegetable strips, pickled radish and Balsamic vinaigrette



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, vegetables? - Why not just everything!

A small selection, selected by us. Prepared perfectly for you!

„Chateaubriand“ 500g, inkl. Beilagen pro Person 46

Das sogenannte Königsstück aus dem Filet!

Rosa und saftig gebraten, begleitet von wildem Gemüse, Pommes Frites, feiner Portwein-Sauce und mit getrüffelnder Sauce Bernaise veredelt!

Fried pink and juicy filet, accompanied by wild vegetables, French fries, Fine port wine sauce and refined with truffled Bernaise sauce!

Dry Aged Tomahawk Steak inkl. Beilagen pro Person 48

mit

Fish & crustacean plate with fresh lemon, colored vegetables, fine tagliarini, olive oil & white wine sauce

„Leckereien aus der Patisserie“ pro Person 14.9

Einmal quer durch die Patisserie, zum dahinschmelzen!

One time across the patisserie

Süßer Abschluss

Cheesecake Crème Brûlée
mit Himbeersorbet, Buttercrumble, gebackener
weißen Schokolade, Topfen & Macadamia
*tonkabeau Crème Brûlée with espressosorbet, marinated pomelo,
dark chocolate ganache, pecanuts & blood orange*

Mango Tiramisu
mit Kokos- Limettensorbet, flambierter Baby
Ananas, Sesamkrokant & Minz Ganache
*coconut tiramisu with lycheesorbet, pickled cumquats, pineapple-
mint chutney & roasted cashew*

Hausgemachtes Casweh Küchlein
mit Dulce de Leche Eis, Orangencreme, eingelegter
Grapefruit & Baslikum- Schokoladenpesto
*apple- cinamon latch with nougatsorbet, hazelnutcrunch, apple-
caramell ragout & cranberry creme fraiche*

Mango, Pfirsich & Brombeer
pro Kugel mit Früchten 3.5
Variation 10

Dazu!

Seeberger Kaffeespezialitäten

12.9	Espresso	3.4
	Doppelter Espresso	5.2
	Cappuccino	4.3
	Latte Macchiato	4.6
13.5	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!



Süßes Danach & Gutes Davor