

Fisch & Meer

Ausgelöste Miesmuscheln 16.9

mit kleinem Nudelnest in aglio e olio Sauce mit Amalfi Zitrone, Pinienkernen & feinem Olivenöl
Steamed mussels with a small nest of pasta in aglio e olio sauce, amalfi lemon, pine nuts & fine olive oil

als Hauptgang 29.5

Thunfischtatar 18.9

auf gebackenem Wan Tan Chip, mit Avocadocreme, würziger Mangosalsa & Wasabi Aioli
Tuna tartare on baked wonton chip, with avocado cream, spicy mango salsa & wasabi aioli

Gebratene Jakobsmuscheln 19.5

mit Rote Beete Carpaccio, mariniertem Feldsalat, Pecorino & gerösteten Haselnüssen
Pan-fried scallops with beetroot carpaccio, marinated lamb's lettuce, pecorino & roasted hazelnuts

als Hauptgang 34.5

Gebackene Garnelen 17.9

mit mariniertem Romanasalat, Sirachaaioli, Frühlingszwiebeln & geröstetem Sesam
Fried prawns with marinated romaine lettuce, siracha aioli, spring onions & roasted sesame

Suppenküche

Hummerschaumsüppchen 12.9

mit gegrilltem Thunfisch, mariniertem Kohlrabi & Kürbiskernöl
Lobster Foam Soup with grilled tuna, marinated kohlrabi & pumpkin seed oil

Küchenliebinger

Hausgemachte Blutwurstravioli 16.5

in Zwiebelbutter mit cremigem Kartoffelschaum, eingelegten Zwiebeln & Salbei
Homemade blood sausage ravioli in onion butter with creamy potato foam, pickled onions & sage

„FRIZ SPEZIAL“ 19.5

handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet mit knuspriger Kartoffelschnitte, Rucolapesto, Parmesanschaum, Kaviar & gebackenem Eigelb
Hand-cut beef filet tartar with crispy potato slices, rocket pesto, parmesan foam, caviar & baked egg yolk

mit gehobeltem Trüffel +6€

Vegi

Cremiger Burrata 16.5

mit gerösteter Focaccia, karamellisierten Feigen, Rosmarinvinaigrette, altem Balsamico & Kresse
Creamy burrata with roasted focaccia, caramelised figs, rosemary vinaigrette, aged balsamic & cress

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

mit Feta & Granatapfel +5€



Signature Dishes

Geschmorte Lammhaxe 29.9

in Honig- Knoblauch Glasur mit Rosmarincrunch,
cremigem Kartoffelpüree & sautierten Flower Sprouts
*Braised lamb shank in a honey-garlic glaze with rosemary crunch,
creamy mashed potatoes & sauteed flower sprouts*

Rosa gebratener Kalbsrücken 35.5

unter der Kräuterkruste mit gebratener Polenta,
pochierten Schwarzwurzeln & Portweinjus
*pink roasted veal saddle under a herb crust with fried polenta, braised
black salsify & port wine jus*

Surf & Turf 41.9

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

optional mit Rinderfilet & 1/2 Hummer 57.9

Gegrilltes Rib Eye Steak 38.9

mit Rosmarinkartoffeln, Baby Karotten, gehobelter
Belperknolle & würziger Pfefferrahmsauce
*Grilled rib-eye steak with rosemary potatoes, baby carrots, shaved
belperknolle cheese & spicy pepper cream sauce*

Fisch

Filet vom Wolfsbarsch 33.5

mit Rucola- Zitronenrisotto, Fenchelgemüse,
gerösteten Pistazien & würzige Tomatensauce
*Sea bass fillet with rocket-lemon risotto, fennel vegetables,
roasted pistachios & spicy tomatosauce*

Vegi

Calamarata Nudeln 26.9

in Salbeibutter mit Babyspinat, mariniertem Feta,
geschmorter Roter Beete & gebackenen Pilzen
*Calamarata pasta in sage butter with baby spinach, marinated feta,
braised beetroot & baked mushrooms*

Klassiker

Zwiebelrostbraten 32.9

vom deutschen Färsenrind mit 2erlei 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 Spezial

Gratinierter Hummer mit feinen Bandnudeln in
Champagner- Limettensauce & Meeresspargel
*Gratinated lobster with fine pasta, champagne-lime sauce &
sea asparagus*

als Vorspeise 29

als Hauptgang 54



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*

„Leckereien aus der Patisserie“ pro Person 16.9

Einmal quer durch die Patisserie, zum dahinschmelzen!

A sweet journey through the patisserie - simply irresistible

Süßer Abschluss

Zimt Crème Brûlée 13.9

mit Birnen- Honigsorbet, Orangen Carpaccio,
zweiterlei Granatapfel & Walnuss Crumble
*Cinnamon crème brûlée with pear-honey sorbet, orange
carpaccio, two varieties of pomegranate & walnut crumble*

Kaffee- Karamell Tiramisu 14.5

mit Haselnuss- Eis, Feigen-Zimtragout
Baileys Ganache & gebrannten Haselnüssen
*Coffee-caramel tiramisu with hazelnut ice cream, fig &
cinnamon ragout, baileys ganache & caramelised hazelnuts*

Olivenöl- Schokoladen Parfait 13.9

mit Mandarinsorbet, Macadamiamousse,
marinierten Kumquats & knusprigem Baiser
*Olive oil chocolate parfait with mandarin sorbet, macadamia
mousse, marinated kumquats & crispy meringue*

Mango, Pfirsich & Cassis 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!