

Fisch & Meer

Hummernudeln 22.5
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 40.5

Gegrillte Jakobsmuscheln 19.5
auf Belugalinsen, eingelegten Babykarotten, Paspier Algen, Weißweinschaum & Pinienkernen
grilled scallops with beluga lentil, pickled baby carrots, white wine foam & pine nuts

Gegrillter Oktopus 18.5
auf knusprigem Chorizo- Kartoffelbällchen mit geräuchertem Paprikaragout, Auberginencreme & Tomaten- Olivensalat
grilled octopus with crunchy chorizo potatoeballs, smoked pepper ragout, creamy eggplant & tomato-olivesalat
als Hauptgang 32.5

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch 18.9
auf mariniertem Pak Choi, spicy eingelegter Mango, frischer Avocado, Purple Curry Aioli & Sesamchip
tatar of the yellow fin tuna with marinated pak choi, spicy mango, fresh avocado, purple curry aioli & sesame chips

Sashimi von der Wildfang Dorade 19.5
im Basilikum- Grapefruitsud mit Fenchelsalat, Zitronenperlen, gehobelte Tomate & feinem Olivenöl
sashimi of the gilthead in basil - grapefruit stock with fennelsalat, lemon beads, planed tomatoe & fine olive oil

Suppenküche

Erbsen- Kokossüppchen 12.9
mit in Wasabi gebeiztem Lachs, würziger Curryschaum & gerösteten Erdnüssen
pea-coconutsoup with wasabi pickled salmon, spicy curry foam & roasted peanuts

Küchenliebinger

Hausgemachte Carbonara Ravioli 17.5
in Petersilienbutter mit knusprigem Guanciale, Röstzwiebel-Parmesanschaum & Pfifferlinge
homemade carbonara Ravioli in parsley butter, crunchy guanciale, roasted onion - parmesan foam & chanterelles

„FRIZ SPEZIAL“ 18.9

Handgeschnittenes Rindertatar
mit gebackenem Röstitaler, marinierten Zucchini, Parmesanaïoli, gebackenem Eigelb & Kaviar
handcut beeftartare with baked potato thaler, marinated zucchini, parmesan aioli, backed egg yolk & caviar

Vegi

Focaccia Bruschetta 15.9
mit hausgemachter Trüffel- Focaccia, cremiger Burrata, bunten Tomaten, altem Balsamico, Basilikumcreme & Kapern
with homemade truffeld foccacia, creamy burrata, coloured tomatoes, old balsamico, cream of basil & capers

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



Signature Dishes

Pfifferlingsnudeln 24
in Parmesansauce mit gehobeltem Trüffel,
sautierten Pfifferlingen, pochiertem Ei & Kirschtomaten
*pasta with sautéed chanterelles with parmesansauce, fresh truffle,
poached egg & cherry tomatoes*

Rosa gebratene Lammkrone 34.5
mit geräuchertem Kartoffelpüree, Schalotten-
Artischockengemüse, Rosmarinjus & Pecorinocrunch
*roasted lamb crown with smoked mashed potatoes, shallot- artishok
vegetables, rosemary jus & crunchy pecorino*

Supreme vom Perlhuhn 33
mit schwarzem Wildreis, grünem Currygemüse,
spicy Shiitake Pilze & gebackener Avocado
*Supreme from guinea fowl on black wild rice, green curry
vegetables, spicy shiitake mushrooms & baked avocado*

Surf & Turf 38.9
gebratenes Rinderfilet & Riesengarnele
an Bandnudeln in Cognac-Rahmsauce, wildem
Brokkoli & gehobeltem Trüffel
*Surf & Turf
beef tenderloin & kingprawn with tagliatelle in brandy-
creamsauce, wild broccoli & shaved truffle*

Fisch

Gebratene Seezunge 34.5
mit Safrangnocchi, Erbsencreme, Zuckerschoten,
bunte Pfeffer Creme Fraiché & Haselnuss
*Grilled sole with saffron gnocchis, pea cream, mangetouts, creme
fraiche of coloured pepper & hazelnut*

Klassiker

Zwiebelrostbraten 30.5
vom deutschen Färsenrind mit 2erlei Zwiebeln,
Rotwein-Sauce und hausgemachten Spätzle
*roast beef from the german cow with twokinds of
onions, redwine sauce and home made swabian pasta*

Wiener Schnitzel 27.9
vom Kalbsrücken mit Pommes, frischer Zitrone
& Preiselbeeren
*Wiener Schnitzel from veal sirloin with pommes frites,
Amalfi Lemon & cranberries*

Unser Perfect Match !!!*

Filet vom Wolfsbarsch 33
auf Graupenrisotto, grünem Spargel,
Zitronensauce, eingelegter Ochsenherztomate
& falscher Olive
*Filet of sea bass on barley risotto, green asparagus,
lemonsauce, marinated oxheart tomatoe & false olive*

&

0,2l Verdicchio dei castelli di Jesi DOC 2022 10.2
Santa Barbera

*auch einzeln erhältlich

Wein?

Fragen Sie
nach unserer
Karte!
Wir werden Sie
begeistern.

Lamm Surprise Menü

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

3 Gänge Menü 62

3x 0,1l Weinbegleitung 19

Sharing is caring

Was gibt es Schöneres als zu teilen?

Spezials ab 2 Personen



„A Bissle von Allem“ Vorspeise pro Person 20.9

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 getrüffelter Sauce Bernaise veredelt!

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

„Leckereien aus der Patisserie“ pro Person 13.9

Einmal quer durch die Patisserie, zum dahinschmelzen!

Onetime across the patisserie

Süßer Abschluss

Joghurt Crème Brûlée
mit Brombeersorbet, marinierten Aprikosen,
karamelisierter Hafercrumble & Basilikum-
Champagner Schaum
*yogurt crème brûlée with blackberry sorbet, marinated apricot,
caramelized oat crumble & foam of basil and champagne*

Tiramisu von Amalfi Zitronen
mit weißem Schokoladen- Casheweis, kandierter
Amalfi Zitrone, Stachelbeere & Erdbeergel
*Homemade lemon tiramisu with white chocolate cashew icecream,
candied lemon, gooseberry and strawberry gel*

Himbeer Bounty "Lamm Style"
mit Bananen- Kokossorbet, Mangochutney, Limette,
dunkle Schokoladen Ganache & Bananenchip
*raspberry Bounty "lamm style" with Banana- coconutsorbet, mango-
chutney, lime, ganache of dark chocolate & bananachip*

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

12.5

13.5

12.9

Dazu!

Seeberger Kaffeespezialitäten

Espresso	3.3
Doppelter Espresso	5.2
Cappuccino	4.2
Latte Macchiato	4.6
Kaffee Crème	3.5
Koffeinfreier Kaffee	3.5
Affogato	6.2
Espresso Martini	10.5



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!

