

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

Tranchen von der Jakobsmuschel 18.9
mit Paspier Algen, frischer Passionsfrucht, Limette, geröstetem Sesam, Edamame & Zitronenverbene
Slices of scallop with paspier algae, fresh passionfruit, lime, roasted sesame, edamame & lemon verbenä

Gegrillter Oktopus 18.5
auf gerösteter Zucchini, zweierlei Kichererbse, eingelegten roten Zwiebeln, Basilikum & Oliven
Grilled octopus on roasted zucchini, chickpeas two ways, pickled red onion, basil & olives
als Hauptgang 34.5

Knoblauch- Chili Garnelen 17.9
mit Ouzo flambiert, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Hollandaise & Knoblauch Baguette
Garlic- chili King prawns flambéed with ouzo, spring onions, cherry tomatoes, hollandaise & garlic baguette

Suppenküche

Kokos- Limettensüppchen 12.9
mit gegrilltem Yellow Fin Thunfisch, Papaya-Chilisalat, Thai-Basilikum & Purple Curry Erdnüsse
Coconut-lime soup with grilled yellow fin tuna, papaya chili salad, Thai basil & purple curry peanuts

Küchenliebinger

Cremige Burrata & Iberico Schinken 18.9
auf Tomaten- Wassermelonen Carpaccio mit Kresse, knusprigem Ciabatta, altem Balsamico & Olivenöl
Creamy burrata & Iberico ham on tomato watermelon carpaccio with garden cress, crispy ciabatta, aged balsamic & olive oil

„FRIZ SPEZIAL“ 19.5
handgeklopftes Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Rucola, gebackenen Pfifferlingen, Parmesan, Pinienkernen & Basilikum- Zitronenpesto
Hand-pounded beef filet carpaccio with fresh arugula, baked chanterelles, parmesan, pine nuts & basil-lemon pesto
mit gehobeltem Trüffel +6€

Vegi

Karamellisierter Ziegenkäse 16.5
auf Romana- Aprikosensalat, Holunder- Orangenvinaigrette, Pistazien & Rosmarin Joghurt
caramelized goat cheese on romaine & apricot salad, elderflower-orange vinaigrette, pistachios & rosemary yoghurt

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

Rosa gebratener Lammrücken 36.9

unter der Rosmarinkruste mit Ratatouillegemüse, gebackener Polenta, Frühlingszwiebel & Feigen
pink grilled saddle of lamb with rosemary crust, ratatouille vegetables, baked polenta, spring onions & figs

Rosa gebratenes Kalbsfilet 37.5

mit getrüffelten Kartoffelaltern, Grilltomate, Pfifferlings- Rahmsauce & grünem Spargel
pink grilled veal fillet with truffled potato gratin, grilled tomato, chanterelle cream sauce & green asparagus

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

Supreme vom Perlhuhn 33.5

mit Süßkartoffelpüree, Teriyaki Romanesco, Kokos- Currysauce, Honig- Sesam Avocado & Chili
supreme of guinea fowl with sweet potato purée, teriyaki Romanesco, coconut curry sauce, honey-sesame avocado & chili

Fisch

Filet vom Steinbutt 34.5

mit Zitronen- Thymianrisotto mit gegrilltem Pak Choi, Safransauce & Tomaten Chutney
Turbot fillet with lemon-thyme risotto, grilled pak choi, saffron sauce & tomato chutney

Vegi

Pfifferlingsnudeln 25.9

in Mandelbutter mit Pimentos de Patron, Peccorino, Kirschtomaten & gebratenem Wachtelei
Chantrelle pasta in almond butter with Padrón peppers, Pecorino, cherry tomatoes & fried quail egg

Klassiker

Zwiebelrostbraten 31.9

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

Wolfsbarsch in der Salzkruste ca. 1 kg inkl. Beilagen pro Person 58

Begleitet von wildem Gemüse, Petersilien- Kartoffele, feiner

Weißweinsauce und mit frischer Zitrone & Olivenöl veredelt!

Sea bass baked in a salt crust, served with wild vegetables, parsley potatoes, fine white wine sauce 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

Passionsfrucht Crème Brûlée 13.9

mit Ananassorbet, Mango Cheesecake "Lamm Style", Kokos Crumble & Pistaziencreme
Passion fruit crème brûlée with pineapple sorbet, "lamm-style" mango cheesecake, coconut crumble & pistachio cream

Himbeer- Joghurt Tiramisu 14.5

mit Zitronen- Champagnersorbet, Lemon Curd, Macadamia Chip, Himbeeren & Vanille Windbeutel
Raspberry yoghurt tiramisu with lemon- champagnersorbet, lemon curd, macadamia chip, raspberries & vanilla profiterole

Holunder- Limetten Parfait 13.9

mit Cashew, Rhabarber Crumble, Erdbeercrunch, Ruby Schokolade & Erdbeer- Basilikum Ragout
Elderflower-lime parfait with cashew nuts, rhubarb crumble, strawberry crunch, ruby chocolate & strawberry- basil ragout

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!

