

## Alkoholfrei

Weingut Gold Lunar Herbs	0,1l	6.9
Grapefruit Refresher Alkoholfrei	0,2l	7.5
San Bitter Orange / Maracuja	0,2l	6.9
Himbeer- Maracuja Sprizz	0,2l	8.5
Mandarinen- Limetten Sprizz	0,2l	7.9

## Klassiker

Aperol Sprizz	0,2l	8.5
Sarti- Lemon Sprizz	0,2l	8.5
Martini Bianco / Rosso	5cl	5.8
Campari Orange / Soda / Maracuja	5cl	7.5

## Lamm Spezial

Aperol- Mango Sprizz mit Aperol, Mystic Mango, Zitrone & Minze	0,2l	8.9
Campari Sprizz mit Fever Tree Tonic, Orange & Rosmarin	0,2l	8.5
Lamm's Sommer- Weinschorle mit Bitter Lemon & Minze	0,2l	7.9
Erdbeer- Yuzu Sprizz mit Zitrone & Basilikum	0,2l	8.9

## Gin

Gin Mare mit Fever Tree Mediterrian Tonic & Rosmarin	0,2l	10.9
Monkey 47 mit Schweppes Tonic & Rosmarin	0,2l	9.5

## Prickelnd

Louis Roederer Champagne Collection 245	0,1l	16.5
Kessler Hochgewächs brut	0,1l	8.5

## Softdrinks

### Vöslauer Mineralwasser

Prickelnd / Ohne	0,25l	3.3
Prickelnd / Ohne	0,75l	7.6

### Fritz Kola „das gute schläft nie“

Kola / Zuckerfrei	0,33l	3.8
Mischmasch	0,33l	3.8
Apfelschorle Naturtrüb	0,33l	3.8
Orangenlimonade	0,33l	3.8
Johannisbeersaftschorle	0,33l	3.8

### Elephant Bay

Pink Grapefruit Limo	0,33l	3.8
----------------------	-------	-----

### Richard's Sun Iced Tea

Pfirsich	0,33l	3.8
----------	-------	-----

### Proviant

Rhabarberschorle	0,33l	3.8
------------------	-------	-----

## Hopfen

### Krombacher „eine Perle der Natur“

Pils vom Fass	0,3l	3.8
Alkoholfreies Pils	0,33l	3.8
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4.7
Kristallweizen	0,5l	4.7

### Starnberger Brauhaus „gutes aus Bayern“

Starnberger Hell vom Fass	0,3l	3.8
Starnberger Hell vom Fass	0,5l	4.7
Hefeweizen	0,5l	4.7

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der separaten Karte für Allergiker.



## Fisch & Meer

---

### Lobster Taco 19.9

mit Gurken- Mango-Salsa, frischem Koriander, Wasabi-Aioli, gebranntem Sesam & Limette  
*Homemade Lobster Taco with cucumber-mango salsa, fresh coriander, wasabi aioli & roasted sesame seeds*

als Hauptgang 36.5

### Feines Lachstatar 17.5

mit Avocado, frischer Passionsfrucht, Senfsaat, Frühlingszwiebel & spicy Kichererbsen  
*Salmon tartare with avocado, fresh passion fruit, mustard seeds, spring onions & spicy chickpea crisps*

### Gegrillter Oktopus 18.5

mit Zucchini-Spaghetti, Ofenpaprika, Rosmarin crunch & geröstete Knoblauchaioli  
*Grilled Octopus with zucchini spaghetti, roasted bell pepper, rosemary crunch & roasted garlic aioli*

als Hauptgang 35.5

### Gegrillte Jakobsmuscheln 19.5

mit feinem Erbsenpüree, Zitronen- Buttermilch, gerösteten Mandeln & Dillöl  
*Grilled Scallops with fine pea purée, lemon buttermilk, toasted almonds & dill oil*

### Gegrillte Garnelen 16.9

in Kräuter-Zitronenbutter auf Tomaten-Oliven Bruschetta & Paprika-Thymian-Aioli  
*Grilled Prawns served in herb-lemon butter on tomato-olive bruschetta & paprika-thyme aioli*

## Küchenlieblinge

---

### Carpaccio vom Rinderfilet 20.9

mit feinem Olivenöl, Granatapfel, Parmesanchips, frischem Rucola & gebeiztem Eigelb  
*Homemade beef fillet carpaccio with fine olive oil, pomegranate, parmesan crisps, fresh rocket salad & pickled egg yolk*

### „FRIZ SPEZIAL“ 19.5

handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet mit Caesar Salad, Laugencrossaint-Croutons, Parmesan-Aioli, Kaviar & gebackenem Eigelb  
*Hand-cut beef fillet tartar with Caesar salad, pretzel croissant crountons, Parmesan aioli, caviar & baked egg yolk*

mit gehobeltem Trüffel +6€

## Vegi

---

### Mediterraner Ofenfeta 16.5

mit getrockneten Tomaten, marinierten Oliven, Rosmarin- Pinienkernen & Auberginencreme  
*Mediterranean Baked Feta with sun-dried tomatoes, marinated olives, rosemary pine nuts & aubergine cream*

### 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€



Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der separaten Karte für Allergiker.



## Signature Dishes

### Tranchen vom Australischen Roastbeef 36.9

mit Linguine in Mandelbutter, Kirschtomaten, sautierten Pfifferlingen, Babyspinat & Trüffel  
*Sliced Australian roast beef with linguine in almond butter, cherry tomatoes, sautéed chanterelles, baby spinach & fresh truffle*

### Supreme vom Perlhuhn 30.5

mit Teriyaki-glasiert an Limetten-Duftreis, Sesam-Zuckerschotengemüse & würziger Kokos-Currysauce  
*Teriyaki-glazed Guinea fowl supreme with lime-scented rice, sesame-sugar snap peas and spicy coconut curry sauce*

### 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

### Rosa gebratenes Kalbsfilet 36.5

mit Kartoffel-Trüffeltaler, wildem Blumenkohl, Knoblauch-Kräuterquark & Parmesansplittern  
*Pink roasted veal fillet with potato truffle croquettes, wild cauliflower, garlic herb quark and Parmesan shavings*

## Fisch

### Filet von der Dorade 31.5

mit gerösteten Rosmarin-Kartoffeln, Ratatouille-Gemüse, Basilikum-Beurre-blanc & Salzzitronen-Chutney  
*Sea bream fillet with roasted rosemary potatoes, ratatouille vegetables, basil beurre blanc and preserved lemon chutney*

### Lamm Spezial

Großer Blattsalat mit gegrillten Pfifferlingen, Pinienkernen, Kirschtomaten & Parmesan  
*Large mixed leaf salad with grilled chanterelles, pine nuts, cherry tomatoes and Parmesan*

## Vegetari

### Cremige Zitronenpasta 25.9

mit getrockneten Tomaten, gebackenen Pfifferlingen, Burrata, gesalzenen Pistazien & Basilikumpesto  
*Creamy lemon pasta with sun-dried tomatoes, crispy chanterelles, burrata, saled pistachios and basil pesto*

## Klassiker

### Zwiebelrostbraten 32.9

vom deutschen Färsenrind mit zweierlei Zwiebeln, Rotweinsauce und hausgemachten Spätzle  
*Roast beef from german heifer with two kinds of onions, red wine sauce and homemade swabian pasta*

### Wiener Schnitzel 28.9

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



mit Burrata & Pesto	26€
mit Perlhuhnbrust	29€
mit Rinderfilet	36€
mit 4 Garnelen	27€
mit Doradenfilet	29€

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der separaten Karte für Allergiker.



# Sharing is caring

Was gibt es Schöneres als zu teilen?

Speziels ab 2 Personen



„A Bissle von Allem“ Vorspeise pro Person 22.9

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

*Eine kleine Auswahl, unserer beliebtesten Vorspeisen - liebevoll für euch 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 edelste Stück vom Rinderfilet!*

*Rosa und saftig gebraten, begleitet von wildem Gemüse, Pommes Frites, feiner Portweinjus und mit getrüffelter Sauce Béarnaise veredelt!*

*The priced centre-cut of tenderloin - Grilled pink and juicy, served with wild vegetables, French fries, refined port wine sauce & truffled Béarnaise sauce*

„Mediterrane Fischplatte“ inkl. Beilagen pro Person 36

*Eine feine Auswahl an Fisch und Krustentieren auf cremigem*

*Tomatenrisotto, wildem Gemüse, frischer Zitrone & Tomaten-Basilikum-Salsa*

*A selection of fresh fish and shellfish served on creamy toato risotto with seasonal vegetables, fresh lemon and tomato-basilsalsa*

„Leckereien aus der Patisserie“ pro Person 16.9

*Eine süße Reise durch die Patisserie, zum Dahinschmelzen!*

*A sweet journey through the patisserie - simply irresistible*

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der separaten Karte für Allergiker.



## Lamm Special

## Süßes Abschluss

Zitronen Crème Brûlée 13.9  
mit Erdbeer- Basilikumsorbet, Joghurtcreme,  
Heidelbeerragout & Cashews  
*Lemon crème brûlée with strawberry-basil sorbet, yoghurt  
cream, blueberry compote and roasted cashews*

Kokos- Himbeer Tiramisu 14.5  
mit Zitronensorbet, Passionsfruchtcreme,  
Mangoragout & Kokoscrumble  
*Coconut-raspberry Tiramisu with lemonsorbet, passion fruit  
cream, mango compote and coconut crumble*

Joghurt Panna Cotta 13.9  
mit Aprikosen-Buttermilcheis, Macadamia-nüssen,  
flambierten Aprikosen, Rosmarin & Zitrone  
*Yoghurt panna cotta with apricot-buttermilk ice cream,  
macadamia nuts, flambéed apricots, rosemary & lemon*

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!

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der separaten Karte für Allergiker.



Süßes Danach & Gutes Davor