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 39.5

Gegrillter Oktopus *17.9*
mit gebackenen Kartöffelchen, Mini Paprikas, Petersilien-Fenchelsalat & Zitronen Aioli
grilled octopus with baked potatos, mini pepper, parsley-fennelsalad & lemonaioli
als Hauptgang 31.5

Hausgebeizter Saibling *17.9*
auf mariniertem Kohlrabi, eingelegten Gurkenperlen, Focaccia Chips, Schmand & Dill
Homepickled Char on marinated tumip cabbage, pickled cucumber beads, focaccia chips, sour cream & dill

Gebackene Jakobsmuscheln *18.5*
im Brioche Mantel mit Buttermilch-Bärlauchsud, Sellerie-Nussbuttercreme & grünem Spargelsalat
baked scallops breaded in brioche with buttermilk-wild garlic sud, cellery-nut buttercream & green asparagus

Küchenklassiker

Hausgemachte Blutwurst Ravioli 16.9
mit Röstzwiebelsud, glasiertem Apfel, geräuchertem Kartoffelschaum & Schnittlauch
Homemade blood sausage Ravioli with roasted onion sud, glazed appel, smoked potato foam & chives

„FRIZ SPEZIAL" *18.5*
Handgeschnittenes Rindertatar mit getrüffeltem Kartoffeltaler, eingelegten Boretane Zwiebeln, Bärlauchpesto, gebackenem Eigelb & Kaviar
Handcut beeftartare with truffled potato thaler, pickled boretane onions, wild garlic pesto, baked egg yolk & caviar

Vegi

Cremige Burrata *15.5*
mit Rote Beete Carpaccio, eingelegten Datteltomaten, Mini Kapern, Basilikumsalsa & Zitrone
Creamy Burrata with beetrot carpaccio, pickled date tomato, mini caper, basil salsa & lemon

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

Suppenküche

Hummerschaumsuppe *13.9*
mit frischen Miesmuscheln, sautierten Erbsen, Limette & Sesamöl
Lobsterfoamsoup with fresh mussels, sauted peas, lime & sesamseedoil

Maultäschlesuppe 9.9
in feiner Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse & Thymianöl
swabian pockets in fine beef broth with root vegetable & thymeoil

VISA mastercard maestro AMERICAN EXPRESS Pay Alipay

Vorspeisen & me(e)hr

Signature Dishes

Orecchiette 24
in würzigem Tomatensugo mit gebratenen Mini Zucchini, Parmesanschaum, Altem Balsamico & gerösteten Pinienkernen
Orecchiette in spicy tomato sugo with grilled mini zucchini, parmesanfoam, old balsamic & roasted pine nuts

Rosa gebratene Lammkrone 34.5
mit gebratener Bärlauch-Polentaschnitte, Ratatouille Gemüse, gerösteter Chorizo & Rosmarinjus
roasted lamb crown with grilled wild garlic polenta, ratatouille vegetables, roastet chorizo & rosemary jus

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 truffel

Fisch

Filet vom Lable Rouge Lachs 31.5
an Tagliarini in Bärlauch- Weißweinsauce, gegrilltem grünem Spargel, Kürbis- Kernen & Öl
Filet from lable rouge Salmon
on tagliatelle in wild garlic- white wine sauce, grilled green asparagus, pumpkinseeds & oil

Gebratener Black Cod 32.5
mit Sesam-Kartoffelpüree, Teriyaki-Romanesco, Frühlingszwiebeln, knusprigen Glasnudeln & Zitronengras-Currysauce
Grilled black cod with sesam-potatopuree, teriyaki-romanesco, spring onion, crunchy glasnoodle & lemongras-currysauce

Klassiker

Zwiebelrostbraten 30.5
vom deutschen Färsenrind mit 2erlei Zwiebeln, Rotwein-Sauce und hausgemachten Spätzle
roast beef from the german cow with two kinds 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 !!!*

Supreme vom Perlhuhn 33
auf Trüffelrisotto, buntem Spargel Ragout, gerösteten Haselnüssen, Beurre Blanc & Portweinjus
Supreme from guinea fowl on trufflerisotto, asparagus ragout, roasted hazelnuts, beurre blanc & portwinesauce

&

0,2l Bernhard Huber Spätburgunder Bernhards Archiv 2014 14.9

*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

VISA mastercard maestro American Express Apay Alipay

Klassiker & FleischesLust

Sharing is caring

Was gibt es Schöneres als zu teilen?

Spezials ab 2 Personen

Wein?
Fragen Sie nach unserer Karte!
Wir werden Sie begeistern.

„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* 45

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* 12.5

Einmal quer durch die Patisserie, zum dahinschmelzen!
One time across the patisserie

VISA mastercard maestro AMERICAN EXPRESS Pay Alipay

Lamm Special

Süsser Abschluss

Espresso Crème Brûlée 12.5
mit Schokoladen-Karamelleis, Baileysganache, marinierten Grapefruitfilets & Kaffeecrumble
Espresso Crème Brûlée with chocolate-caramelice, baileysganache, marinated graipfruitfilets & coffeecrumble

Hausgemachtes Tiramisu "Raffaelo Style" 11.9
mit Passionsfruchtsorbet, Rohrzucker-Minzpesto, frischer Mango & Limettenhippen
Homemade tiramisu "Raffaelo style" with passionfruit sorbet, cane sugar-mint pesto, pickled mango & lime hipping

Weiße Schokoladentarte 12.5
mit Himbeer-Zitronensorbet, eingelegtem Rhabarber, gebackene weiße Schokolade & flambiertem Baiser
White chocolate tarte with raspberry-lemon sorbet, pickled rhubarb, baked white chocolate & flaimed meringue

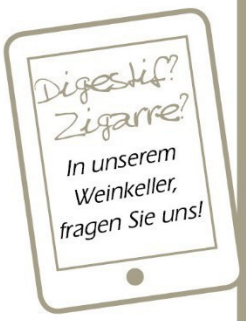
Mango, Pfirsich & Cassis

pro Kugel mit Früchten	3.5
Variation	10

Dazu?

Seeberger Kaffeespezialitäten

Espresso	3.2
Doppelter Espresso	4.9
Cappuccino	3.8
Latte Macchiato	4.6
Kaffee Créme	3.4
Koffeinfreier Kaffee	3.4
Affogato	6



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!*

VISA mastercard maestro AMERICAN EXPRESS Pay Alipay

Süßes Danach & Gutes Davor