

Fisch & Meer

Hausgemachte Hummerravioli 18.9
mit Hummerschaum, gerösteten Pinienkernen,
sautiertem Spargel & Bärlauchöl
*Homemade Lobster Ravioli with lobster foam, toasted pine
nuts, sautéed asparagus and wild garlic oil*
als Hauptgang 34.5

Thunfischtatar 18.9
auf Kartoffelchip mit halbtrockneten Tomaten,
Kapern, Zitonenaioli & Schnittlauch
*Tuna tartare on potato chip with semi-dried tomatoes, capers,
lemon aioli & chives*

Gegrillter Oktopus 19.5
vom Holzkohlegrill mit knusprigen Kartoffel-
Bärlauchbällchen, Kohlrabi & Paprika- Knoblauchcreme
*Charcoal- grilled Octopus with crispy potato and wild garlic
croquettes, kohlrabi, and paprika- garlic cream*
als Hauptgang 35.5

Spicy Garnelen 17.9
im Tempura Teig mit Gurken- Sesamsalat, Chili Aioli,
Kumquats, Thai Basilikum & Yuzuvinaigrette
*Spicy tempura prawns with cucumber and sesam salad, chili aioli,
kumquats, thai basil & yuzu vinaigrette*

Suppenküche

Spargelschaumsüppchen 12.9
mit gebackener Ochschwanzpraline,
Zuckerschoten- Zitronensalat & Pistazienpesto
*Asparagus foam soup with baked oxtail praline, sugar snap
pea- lemon salad and pistachio pesto*

Küchenliebhaber

Carpaccio vom Kalbsfilet 22.5
mit feinem Olivenöl, Chimichurri, Pinienkernen,
Parmesan- Brotchip & gebeiztem Eigelb
*Homemade veal filet carpaccio with fine olive oil, chimichurri,
pine nuts, parmesan- bread chips & pickled egg yolk*

„FRIZ SPEZIAL“ 19.5
handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet
mit geröstetem Nussbutter Brioche, Radieschen,
Bärlauch Aioli, Kaviar & gebackenem Eigelb
*Hand-cut beef filet tartar with toasted brown- butter brioche,
radishes, wild garlic aioli, caviar & baked egg yolk*
mit gehobeltem Trüffel +6€

Vegetarisch

Cremiger Burrata 16.5
mit geröstetem Olivenbrot, Spargelsalat,
Maracuja- Basilikum Vinaigrette & Haselnuss
*Creamy burrata with roasted olive bread, asparagus
salad, passion fruit- basil vinaigrette & hazelnuts*

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

Geschmortes Kalbsbäckchen 29.9

in Zitronengrassauce mit Süßkartoffelpüree, glasiertem Baby Mais, Frühlingszwiebeln & geröstetem Sesam
Braised veal cheek in lemongrass sauce with sweet potato purée, baby corn, spring onions & roasted sesame

Roulade vom Perlhuhn 35.5

mit Spinat & Trüffel gefüllt an Blumenkohlpuée mit grünem Spargel, knuspriger Haut & Morchel- Rahmsauce
Guinea fowl roulade filled with truffle and spinach with cauliflower purée, green asparagus & morel cream 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 38.9

mit Bärlauch- Kartoffelschnitte, sautiertem Kohlrabi, Schalotten- Mandelchutney & Trüffeljus
Pink roasted veal fillet with wild garlic- potato slice, sauted kohlrabi, shallot- almond chutney & truffle jus

Fisch

Duett von Seeteufel & Riesengarnele 33.5

mit gebratenem Safranrisotto, Baby Pak Choi, Tomaten- Artischocken Ragout & Zitronen- Thymiansauce
Duet of monkfish and king prawn with grilled saffron risotto, baby pak choi, tomato- artichoke ragout & lemon- thyme sauce

Lamm Spezial

Weißer Stangenspargel mit Kräuterflädle, Butterkartoffeln & Sauce Hollandaise 24
White asparagus with herb crepe, buttered potatoes & sauce Hollandaise

Vegi

Cremiges Spargelrisotto 26.9

mit getrockneten Tomaten, gebackenem Spargel, gezupftem Büffelmozzarella, Pistazien & Bärlauchpesto
Creamy asparagus risotto with sun- dried tomatoes, baked asparagus, buffalo mozzarella, pistachios & wild garlic pesto

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



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, 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

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



Lamm Special

Süßes Abschluss

Joghurt Crème Brûlée 13.9

mit Rhabarber- Basilikumsorbet, Vanillecrumble, marinierten Erdbeeren & Macadamia

Joghurt crème brûlée with rhubarb- basil sorbet, vanilla crumble, strawberries & macadamia nuts

Bienenstich Tiramisu 14.5

mit gebrannten Mandeln, Himbeer- Holundersorbet, Zitronen- Karamellcreme & weiße Schokolade

Bee sting Tiramisu with caramelized almonds, raspberry- elderflower sorbet, lemon caramel cream & white chocolate

Kokos- Cheesecake Riegel 13.9

mit Yuzusorbet, Sesamganache, süßem Minzpesto, Ananas Ragout & Pistazien

Coconut- cheesecake bar with yuzu sorbet, sesame ganache, sweet mint pesto, pineapple ragout & pistachios

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