Flüssiges

Alkoholfrei

Jörg Geiger Prisecco	0,1l	7.5
Blutorangen Sprizz	0,2l	8.5
San Bitter Orange / Maracuja	0,2l	7.5
Himbeer- Maracuja Sprizz	0,2l	8.5
Brombeer- Limetten Sprizz	0,2l	8.5

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 Blutorange & Tonic Water	0,2l	8.5
Espresso Martini mit Absolut Vodka & Kaffeelikör	0,2l	11.9
Granatapfel Sprizz mit Limette & Rosmarin	0,2l	8.9

Gin

Gin Mare mit Fever Tree Mediterranean 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	3.9
Mischmasch	0,33l	3.9
Apfelschorle Naturtrüb	0,33l	3.9
Orangenlimonade	0,33l	3.9
Johannisbeersaftschorle	0,33l	3.9

Elephant Bay

Pink Grapefruit Limo	0,33l	3.9

Richard‘s Sun Iced Tea

Pfirsich	0,33l	3.9

Proviant

Rhabarberschorle	0,33l	3.9

Hopfen

Krombacher „eine Perle der Natur“

Pils vom Fass	0,3l	3.8
Alkoholfreies Pils	0,33l	3.8
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4.9
Kristallweizen	0,5l	4.9

Starnberger Brauhaus „gutes aus Bayern“

Starnberger Hell vom Fass	0,3l	3.8
Starnberger Hell vom Fass	0,5l	4.9
Hefeweizen	0,5l	4.9

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

Fisch & Meer

Lobster & Garnelen-Pasta 20.9

mit feinen Bandnudeln in tomatisierter Aglio e olio Sauce, frischer Petersilie & feinem Olivenöl
Lobster and prawn tagliatelle in a tomato infused garlic and olive oil sauce, finished with fresh parsley

als Hauptgang 38.5

Thunfischtatar 18.5

mit Erbsen- Kokoscreme, Kimchi "Lamm Style", Blutorange & Paspier Algen
Tuna tartare with pea and coconut cream, house style kimchi, blood orange and sea asparagus

Gegrillter Oktopus 18.9

mit mariniertem Fenchelsalat, grünem Apfel, Pfeffer- Cashews & geräucherter Aioli
Grilled octopus with marinated fennel salad, green apple, peppered cashews and smoked aioli

als Hauptgang 34.5

Gegrillte Jakobsmuscheln 19.5

mit Maronencreme, Schnittlauchöl, Laugenchips, eingelegtem Kürbis & gebeiztem Eigelb
Grilled scallops with chestnut cream, chive oil, crispy pretzel chips, pickled pumpkin and cured egg yolk

Suppenküche

Hummerschaumsüppchen 13.9

mit gegrillter Garnele, mariniertem Kohlrabisalat & Kürbiskernöl
Creamy lobster bisque with grilled king prawn, marinated kohlrabi salad and pumpkin seed oil

Küchenlieblinge

Geräucherte Entenbrust 18.5

auf Kürbis Bruschetta, geröstetem Walnussbrot, eingelegten Cranberrys & mariniertem Feldsalat
Smoked duck breast with pumpkin bruschetta, toasted walnut brea, pickled cranberries and dressed lamb´s lettuce

„FRIZ SPEZIAL" 19.9

Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet
mit knusprigem Kartoffeltaler, Pilz- Sour-Cream, eingelegten Zwiebeln, Kaviar & gebackenem Eigelb
Hand-cut beef filet tartar with crispy potato, mushroom sour cream, pickled onions, caviar and crispy egg yolk

mit gehobeltem Wintertrüffel +10€

Vegi

Karamellisierter Ziegenkäse 16.5

auf Rote Beete Carpaccio, gerösteten Pistazien, eingelegten Walnüssen & Feigen
Caramelised goat cheese on beetroot carpaccio with roasted pistachios, pickled walnuts & figs

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 & Pilzen +6€



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

VISA mastercard maestro AMERICAN EXPRESS Pay Alipay

Vorspeisen & me(e)hr

Signature Dishes

Rosa gebratener Lammrücken 35.9
mit Kartoffel- Kürbisgratin, glasierten Flower Sprouts, Rosmarinsauce & geschmortem Ofenkürbis
Pink roasted saddle of lamb with potato and pumpkin gratin, glazed flower sprouts, rosemary jus and roasted pumpkin

Gebratene Maispoulardenbrust 28.5
mit getrüffelten Rahmgnocchi, feinem Wirsing, gerösteten Haselnüssen & Buchenpilzen
Roasted corn-fed chicken breast with creamy truffle gnocchi, Savoy cabbage, roasted hazelnuts and beech mushrooms

Surf & Turf 42.9
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 58.9

Rosa gebratener Rehrücken 40.9
mit Sellerie- Maronenpüree, Portwein- Brombeeren, gebackenen Kräuterseitlingen & mariniertem Spitzkohl
Pink roasted saddle of venison with celeriac and chestnut purée, port wine blackberries, crispy king oyster mushrooms and cabbage

Fisch

Filet vom Seeteufel 32.5
mit Rote Beete- Thymianrisotto, glasiertem Rosenkohl, Karottenchip & Champagner Beurre Blanc
Monkfish fillet with beetroot and thyme risotto, glazed brussels sprouts, carrot chip and Champagner beurre blanc

Vegi

Ricotta- Waldpilz Ravioli 26.9
in Salbeisauce mit sautiertem Rosenkohl, gerösteten Walnüssen & eingelegten Feigen
Ricotta and wild mushroom ravioli in sage sauce with sauteed brussels sprouts, toasted walnuts and pickled figs

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 29.5
vom Kalbsrücken mit hausgemachten Pommes, frischer Zitrone & Preiselbeeren
Viennese schnitzel from veal sirloin with homemade fries, fresh lemon & lingonberries

Geschmorter Rehbraten 32.5
in Preiselbeersauce mit getrüffeltem Rahmwirsing & hausgemachten Serviettenknödeln
Slow braised venison roast in lingonberry sauce *with creamy truffled Savoy cabbage and homemade dumplings*



Lamm Spezial

Feine Bandnudeln in Parmesansauce mit frischem Herbsttrüffel & gebackenem Eigelb 28
Fine tagliatelle in Parmesan sauce with fresh autumn truffle and baked egg yolk

mit Rinderfilet	+21
mit Kalbssteak	+17
mit 4 Garnelen	+12
mit Maispoulardenbrust	+14

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

VISA mastercard maestro AMERICAN EXPRESS Pay Alipay

Klassiker & FleischesLust

Sharing is caring

Was gibt es Schöneres als zu teilen?

Spezials 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, perfektly 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 Portweinsauce und mit getrüffelter Sauce Bernaise veredelt!

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

Gänse Brust & Keule inkl. Beilagen pro Person 42.5

Begleitet von Apfel- Rotkraut, Kartoffel- & Serviettenknödeln, Rosmarinsauce und mit Honig- Sherrysirup veredelt!

Goose breast and leg served with apple- red cabbage, potato- & bread dumplings, rosemary sauce & honey- sherry siruo

„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.

VISA mastercard maestro Pay Alipay

Lamm Special

Süßer Abschluss

Nougat Crème Brûlée 13.9

mit Brombeer- Vanillesorbet, Topfencreme, Feigen & Walnusscrumble

Nougat créme brûlée with blackberry- vanilla sorbet, quark cream, figs and walnut crumble

Kokos Tiramisu 13.5

mit Mango- Limettensorbet, weißer Schokolade, Kaki- Maracujaragout & gebranntem Sesam

Coconut tiramisu with mango- lime sorbet, white chocolate, persimmon and passionfruit compote and caramelised sesame

Hausgemachter Apfelstrudel 13.5

mit Kürbiskerneis, Mohncrumble, Zartbitterschokolade & eingelegten Brombeeren

Homemade apple strudel with pumpkin seed ice cream, poppy seed crumble, dark chocolate and pickled blackberries

Mango, Pfirsich & Cassis

pro Kugel	3.5
Variation	10

Dazu!



Seeberger Kaffeespezialitäten

Espresso	3.4
Doppelter Espresso	5.2
Cappuccino	4.3
Latte Macchiato	4.6
Kaffee Créme	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