

Fisch & Meer

Hummernudeln 23.5
mit Hummer, Kaisergranat & Garnele an kleinem Nudelnest in tomatisierter aglio e olio Sauce mit Amalfi Zitrone & feinem Olivenöl
Lobster Pasta with lobster, norway lobster & king prawn with small noodle in tomato aglio e olio sauce with amalfi lemon & fine oliveoil
als Hauptgang 43,5

Konfierter Heilbutt 18.9
auf Safranrisotto mit Spinatpesto, Zitronen Joghurt, Granatapfel & gebackene Artischockenherzen
Confit halibut on saffron risotto with spinach pesto, lemon yoghurt, pomegranate & baked artichoke hearts
als Hauptgang 34,5

Gegrillter Oktopus 18.5
auf buntem Kürbissalat, Honig Walnüssen, Orangen- Petersilien Vinaigrette & Bresaola
Grilled octopus with colorful pumkin salad, honey walnuts, orange-parsley vinaigrette & bresaola

Gegrillte Riesengarnele 17.9
mit asiatischem Gemüsesalat, Avocado, Paprika- Passionsfruchtsalsa & crunchy Reisnudeln
Grilled King Prawn with Asian vegetable salad, avocado, pepper-passion fruit glaze & crunchy rice noodles

Suppenküche

Hummerschaumsüppchen 12.9
mit Miesmuscheln, marinierten Zuckerschoten, gerösteten Pinienkernen & Zitronenöl
Lobster Foam Soup with mussels, marinated sugar snap peas, roasted pine nuts & lemon oil

Küchenliebinger

Vitello Tonnato "Lamm Style" 18.9
mit kurz gegrilltem Yellow Fin Thunfisch, Kapern, Zitronen- Thunfischcreme & feinem Olivenöl
Vitello Tonnato with briefly grilled yellowfin tuna, capers, lemon-tuna cream & fine olive oil

„FRIZ SPEZIAL“ 19.5
handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet mit Lauch Vinaigrette, Kartoffel- Trüffelschaum, gehobelten Pilzen, Kaviar & gebackenem Eigelb
Hand-cut beef filet tartar with leek vinaigrette, potato-truffle foam, sliced mushrooms, caviar & baked egg yolk
mit gehobeltem Trüffel +6€

Vegi

Kürbis Bruschetta 16.5
mit Walnussbrot, karamellisiertem Ziegenkäse, Feldsalat, Preiselbeeren, & Kürbiskernen
Pumpkin Bruschetta with walnut bread, caramelised goat cheese, lamb 's lettuce, caranberries & pumpkin seeds

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€



Signature Dishes

Rosa gebratener Lammrücken 36.9
mit Kartoffel- Feta- Schnitte, Balsamico- Rosenkohl,
Rosmarin- Schalotten & schwarzer Knoblauch Jus
*Pink roasted lamb saddle with potato-feta slice, balsamic Brussel
sprouts, rosemary shallots & black garlic jus*

Rosa gebratener Rehrücken 38.5
mit Kürbispolenta, Maronen- Pilzgemüse, eingelegten
Walnüssen, gebackenem Sellerie & Portweinsauce
*pink roasted venison saddle with pumpkin polenta, chestnut-
mushroom vegetables, pickled walnuts, baked cellery & port wine jus*

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

Geschmorter Rehbraten 29.9
in Preiselbeersauce mit getrüffelterm Rahmwirsing,
Serviettenknödeln & Birnen- Thymian Chutney
*Braised venison in cranberry sauce with truffled creamed savoy
cabbage, bread dumplings & pear-thyme chutney*

Fisch

Filet vom Lable Rouge Lachs 33.5
mit Kräuterrisotto, geschmortem Ofenkürbis,
Safransauce, Mini Paprika & Schnittlauchöl
*Lable Rouge salmon fillet with herb risotto, roasted pumpkin,
saffron sauce, mini bell peppers & chive oil*

Vegi

Trüffelnudeln 27.9
mit feiner Parmesan- Zitronensauce, wildem Brokkoli,
frisch gehobeltem Trüffel & gebackenem Eigelb
*Truffle noodles with fine parmesan-lemon sauce, wild broccoli,
freshly shaved truffle & baked egg*

Klassiker

Zwiebelrostbraten 32.9
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 Bénaise sauce

Gänse Brust & Keule inkl. Beilagen pro Person 38

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 sirup

„Leckereien aus der Patisserie“ pro Person 16.9

Einmal quer durch die Patisserie, zum dahinschmelzen!

A sweet journey through the patisserie - simply irresistible



Lamm Special

Süßer Abschluss

Espresso Crème Brûlée 13.9

mit Cassis- Vanille Sorbet, marinierten Mandarinen,
Zartbitterschokolade & Haselnuss- Karamell Chip
*Espresso crème brûlée with cassis-vanilla sorbet, marinated
mandarin, dark chocolate & hazelnut-caramel chip*

Bratapfel Tiramisu 14.5

mit Salted Karamell Eis, Zimt- Crumble,
Rumzwetschgen & Mascarpone- Vanille- Ganache
*Baked Apple Tiramisu with salted caramel ice cream, cinnamon
crumble, rum plums & mascarpone-vanilla ganache*

Kokos- Schokoladen Küchle 13.9

mit Himbeer- Minz Sorbet, karamellisierte Mandeln,
Kaki, Passionsfrucht & Weiße Schokolade
*Coconut- Chocolate Cake with raspberry-mint sorbet, caramelised
almonds, persimmon, passion fruit & white chocolate*

Mango, Pfirsich & Brombeer

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!

