Flüssiges

Alkoholfrei

Jörg Geiger Prisecco	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
Brombeer- 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 Tonic mit Fever Tree Tonic, Orange & Rosmarin	0,2l	8.5
Sarti Sour mit Orange & Minze	0,2l	9.9
Granatapfel Sprizz mit Limette & Rosmarin	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 Roll "Asia Style" 18.9
mit eingelegter Gurke, Reispapier, Kürbis-Passionsfrucht Salsa & Sriracha Aioli
Lobster Roll "Asia Style" with pickled cucumber, rice paprer, pumpkin- passionfruit salsa and sriracha aioli

Flambierter Label Rouge Lachs 16.9
auf marinierten Zuckerschoten, Kokos, Süßkartoffelcreme & Sesam
Flamed Lable Rouge salmon with marinated sugar snap peas, coconut, sweet potato cream and sesame

Gegrillter Oktopus 18.9
mit marinierter Roter Beete, Kichererbsencreme, Cashew & Orange
Grilled octopus with marinated beetroot, chickpea cream, cashews and orange
als Hauptgang 34.5

Gegrillte Jakobsmuscheln 19.5
mit Selleriepüree, Petersilienöl, Buchenpilzen & konfierten Kirschtomaten
Grilled scallops with celeriac puree, parsley oil, beech mushrooms and confit cherry tomatoes

Suppenküche

Kürbiscremesüppchen 12.9
mit gegrillter Garnele & Kürbiskern-Tomatenpesto
Creamy pumpkin soup with grilled king prawn and pumpkin seed- tomato pesto

Küchenlieblinge

Vitello Tonnato 18.5
mit Thunfisch- Zitronencreme, gegrilltem Blauflossen Thunfisch, Kapern & feinem Olivenöl
Vitello tonnato with tuna- lemoncream, grilled bluefin tuna, capers and fine olive oil

„FRIZ SPEZIAL" 19.5
handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet
mit gebackener Kartoffelschnitte, Trüffel Aioli, Perlzwiebeln, Kaviar & gebackenem Eigelb
Hand-cut beef filet tartar with crispy potato, truffle aioli, pearl onions, caviar & baked egg yolk
mit gehobeltem Herbsttrüffel +8€

Vegi

Büffel Camembert 16.5
mit geröstetem Sauerteigbrot, Pflaumen-Schalottenragout, Pistazienpesto & Zitrone
Buffalo Camembert with toasted sourdough bread, plum-shallot ragout, pistachio pesto and lemon

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 +5€

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

VISA mastercard maestro AMERICAN EXPRESS Pay Alipay

Vorspeisen & me(e)hr

Signature Dishes

Geschmorte Lammhaxe 29.9
in Rosmarinsauce mit feinem Kartoffelpüree, sautiertem Romanesco & Cranberry- Pistazien Chutney
Braised lamb shank in rosemary sauce with creamy potatoes, sautéed Romanesco and cranberry- pistachio chutne

Gebratene Maispoulardenbrust 28.5
mit Kartoffel- Trüffelgratin, gegrillten Steinpilzen, knusprigen Karottenchips & Thymian- Rahmsauce
Roasted corn-fed chicken breast with potato- truffle gratin, grilled porcini mushrooms, crispy carrot chips and thyme 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 gebratene Entenbrust 35.9
mit Honig-Chili-Glasur, Kokosreis, geschmortem Pak Choi & eingelegten Kumquats
Pink roasted duck breast with honey & chilli glaze, coconut rice, braised pak choi and pickled kumquats

Fisch

Filet vom Kabeljau 30.5
mit Kräuterkruste, geschmorter Kartoffel, gebranntem Lauch, Muschelsauce & Kürbiskernen
Cod fillet with herb crust, braised potato, charred leek, shellfish sauce and pumpkin seeds

Vegi

Feta- Spinatrisotto 26.9
mit pochiertem Ei, geschmortem Ofenkürbis, gebackenen Artischocken & eingelegten Walnüssen
Feta- spinach risotto with poached egg, roasted pumpkin, crispy artichokes and pickled walnuts

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 & cranberries

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

Lamm Spezial

Feine Bandnudeln in Parmesansauce mit frischem Herbsttrüffel & gebackenem Eigelb 26
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 angericht!

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

„Leckereien aus der Patisserie" *proPerson* 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 AMERICAN EXPRESS Pay Alipay

Lamm Special

Süsser Abschluss

Tonkabohnen Crème Brûlée 13.9

mit Brombeersorbet, marinierten Orangenfilets, gebackener Schokolade & Macadamiacreme

Tonka bean créme brûlée with blackberry sorbet, marinated orange fillets, baked chocolate and macadamia cream

Tiramisu "klassisch" 13.5

mit Zartbitter- Espressosorbet, marinierten Trauben & gebrannten Kakao- Mandeln

Classic tiramisu with dark chocolate- espresso sorbet, marinated grapes & caramelised cocoa almonds

Warmer Zwetschgenstrudel 13.5

mit Marzipan Crumble, Johannisbeeren, hausgemachtem Zimteis & Haselnussganache

Warm plump strudel with marzipan crumble, redcurrants, homemade cinnamon ice cream and hazelnut ganache

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 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