

Mittagstisch im Lamm

Gegrilltes Steak von der Rinderhüfte mit Grünem Spargel, Pfefferrahmsauce & Pommes,	15.9
Mediterrane Fischpfanne mit Fenchel-Artischockengemüse, Bandnudeln & Tomatensauce	13.9
Cremiges Pfifferlingsrisotto mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten & Rucola	11.9

Upgrade gefällig?

Vorspeise

Gebackene Calamari mit Romanasalat & Zitronenaioli	9
--	---

Dessert

Schokoladen Panna Cotta mit Beeren	6.9
------------------------------------	-----



Vorspeisen

„FRIZ SPEZIAL Handgeschnittenes Rindertatar mit Kresse-Tomatensalat, Kartoffelchips, gebackenem Eigelb & Kaviar	16	Cremige Burrata mit mariniertem Rucola, halbgetrockneten Tomaten, grünem Pfeffer & Altem Balsamico	14.5
Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit mariniertem Wildkräutersalat, Cantaloup Melone & knusprigem Parmaschinken	12.9	Verschiedene Blattsalate mit knackigen Croutons, eingelegten Radieschen & Balsamico-Vinaigrette	8.5
Gegrillter Oktopus mit mariniertem Fenchelsalat, Orangenaïoli, gebackenem Spargel & Basilikum Salsa	16.5		

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten von der Deutschen Färs mit Zerlei Zwiebeln, Rotwein-Sauce und hausgemachten Spätzle	28.5	Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes & Preiselbeeren	25.9
Gebratener Wolfsbarsch mit Rosmarin-Gnocchi, gegrillter Spitzpaprika, grünem Spargel und Weißweinsauce	31	Pestonudeln Bandnudeln in feiner Basilikum- Pestosauce mit überbackener Tomate, Pecorinospähnen, gerösteten Pinienkernen & gebeiztem Eigelb	24