

Mittagstisch im Lamm

Gebratene Hähnchenbrust mit Tomatenragout, Rosamarinkartoffeln & wildem Gemüse	15.9
Lachsnudeln in Weißweinsauce mit Brokkoli & gerösteten Mandeln	13.9
Pfifferlingsrisotto mit Zitronensauce mit Pochiertem Ei, Parmesan & Basilikum	11.9

Upgrade gefällig?

Vorspeise

Hausgemachte Maultasche in Rinderkraftbrühe & Gemüsestreifen	9
---	---

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	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	14.5	Verschiedene Blattsalate mit knackigen Croutons, eingelegten Radieschen & Balsamico-Vinaigrette	8.5
Gegrillter Oktopus mit mariniertem Fenchelsalat, Orangenaioli, knusprigen Kartoffelwürfeln & Paprika Salsa	16.5		

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten 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

