

## Mittagstisch im Lamm

Parpadelle in würziger Ragout Sauce mit 16.9  
Creme Fraiche, Frühlingszwiebeln & Parmesan

Gebackener Kabeljau mit Erbsengemüse, 15.9  
Butterkartoffel & Weißweinsauce

Cremiges Pilzrisotto mit Flower Sprouts, 13.5  
pochiertem Ei & Kürbiskernen

## Upgrade gefällig?

### Vorspeise

Vitello Tonnato mit feiner Thunfisch- 9.5  
Zitronencreme & Paspier Algen

### Dessert

Tonkabohnen Panna Cotta mit eingelegten 8.9  
Zwetschgen & Brombeersorbet



# Mittags

## Vorspeisen

FRIZ SPEZIAL" 19.5

handgeschnittenes Tatar vom  
Rinderfilet mit knuspriger  
Kartoffelschnitte, Rucolapesto,  
Parmesanschaum, Kaviar &  
gebackenem Eigelb

Hummerschaumsüppchen 12.9  
mit gegrilltem Thunfisch,  
mariniertem Kohlrabi & Kürbiskernöl

Gebackene Garnelen 17.9  
mit mariniertem Romanasalat,  
Sirachaaioli, Frühlingszwiebeln &  
geröstetem Sesam

## Hauptgänge

Zwiebelrostbraten 32.9  
mit Zerlei Zwiebeln, Rotwein-Sauce  
und hausgemachten Spätzle

Filet vom Wolfsbarsch 33.5  
mit Rucola- Zitronenrisotto,  
Fenchelgemüse, gerösteten  
Pistazien & würzige Tomatensauce

Verschiedene Blattsalate 8.9  
mit knackigen Croutons, eingelegten  
Radieschen & Balsamico-Vinaigrette  
mit Feta & Granatapfel +5€

Cremiger Burrata 16.5  
mit gerösteter Focaccia, karamellisierten  
Feigen, Rosmarinvinaigrette, altem  
Balsamico & Kresse

Wiener Schnitzel 27.9  
vom Kalbsrücken mit  
hausgemachten Pommes &  
Preiselbeeren

Calamarata Nudeln 27.9  
in Salbeibutter mit Babyspinat,  
mariniertem Feta, geschmorter  
Roter Beete & gebackenen Pilzen

