

## Mittagstisch im Lamm

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

Gebackener Kabeljau mit Erbsengemüse, Butterkartoffel & Weißweinsauce 15.9

Cremiges Pilzrisotto mit Flower Sprouts, pochiertem Ei & Kürbiskernen 13.5

## Upgrade gefällig?

### Vorspeise

Vitello Tonnato mit feiner Thunfisch-Zitronencreme & Paspier Algen 9.5

### Dessert

Tonkabohnen Panna Cotta mit eingelegten Zwetschgen & Brombeersorbet 8.9



# 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

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

## Hauptgänge

Zwiebelrostbraten 32.9

mit 2erlei Zwiebeln, Rotwein-Sauce  
und hausgemachten Spätzle

Wiener Schnitzel 27.9

vom Kalbsrücken mit  
hausgemachten Pommes &  
Preiselbeeren

Filet vom Wolfsbarsch 33.5

mit Rucola-Zitronenrisotto,  
Fenchelgemüse, gerösteten  
Pistazien & würzige Tomatensauce

Calamarata Nudeln 27.9

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



# Im Lamm