

Mittagstisch im Lamm

Halbe ausgelöste Ente mit Jasmin-Reis, Teriyaki-Gemüse & Currysauce	16.9
Filet vom Petersfisch auf Pestonudeln, mit Babypinac, Weißweinsauce & Mandeln	15.9
Gnocchis in Kürbissauce mit mariniertem Feta, Kirschtomaten & Basilikum	13.5

Upgrade gefällig?

Vorspeise

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernen, Creme Fraiche & gegrillter Garnele	9.5
---	-----

Dessert

Vanille Panna Cotta mit eingelegten Johannisbeeren & Karamelleis	8.9
---	-----



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,
Sirachaaoli, 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 Zerlei 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

