

Mittagstisch im Lamm

Geschnetzeltes vom Kalb & Rind in Rahmsauce mit Salsiccia Ravioli, Kirschtomaten & Pfifferlingen	16.9
Großer Salat im Balsamicodressing mit gegrillten Garnelen, frischer Avocado, Mango & Grana Padano	15.9
Hausgemachte Gemüselasagne mit würziger Tomatensauce, Pistazien & frischem Basilikum	13.5

Upgrade gefällig?

Vorspeise

Gegrillter Thunfisch mit marinierten Reismudeln & buntem Gemüse	9.5
---	-----

Dessert

Macadamia Panna Cotta mit weißem Schokoladeneis & Apfelcrumble	8.9
--	-----



Vorspeisen

FRIZ SPEZIAL"

handgeklopftes Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Rucola, gebackenen Pfifferlingen, Parmesan, Pinienkernen & Basilikum-Zitronenpesto

19.5

Verschiedene Blattsalate mit knackigen Croutons, eingelegten Radieschen & Balsamico-Vinaigrette

8.9

Kokos- Limettensüppchen mit gegrilltem Yellow Fin Thunfisch, Papaya- Chilisalat, Thai-Basilikum & Purple Curry Erdnüsse

12.9

Karamellisierter Ziegenkäse auf Romana- Aprikosensalat, Holunder- Orangenvinaigrette, Pistazien & Rosmarin Joghurt

16.5

Gegrillter Oktopus auf gerösteter Zucchini, zweierlei Kichererbse, eingelegten roten Zwiebeln, Basilikum & Oliven

18.5

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten mit 2erlei Zwiebeln, Rotwein-Sauce und hausgemachten Spätzle

31.9

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit hausgemachten Pommes & Preiselbeeren

27.9

Filet vom Steinbutt mit Zitronen- Thymianrisotto mit gegrilltem Pak Choi, Safransauce & Tomaten Chutney

34.5

Pfifferlingsnudeln in Mandelbutter mit Piemontos de Patron, Peccorino, Kirschtomaten & gebratenem Wachtelei

25.9



Im Lamm