

Mittagstisch im Lamm

Supreme vom Maishähnchen mit Gnocchis, Bohnengemüse & Portweinjus	16.9
Filet vom Lachs mit Teriyaki glasiert an Duftreis, Currygemüse & Wasabi- Erdnüssen	15.9
Rucola Ravioli mit Baby Spinat, Mozzarella Steinchampignons & getrockneten Tomaten	13.5

Upgrade gefällig?

Vorspeise

Bresaola mit Feldsalat, gebackenem Sellerie & Apfelcarpaccio	9.5
---	-----

Dessert

Pistazien Panna Cotta mit Waldbeersorbet & Kumquats	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

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



Im Lamm