

Mittagstisch im Lamm

Supreme vom Maishähnchen mit Bohnen-
Pilzragout, Petrsilienkartoffeln & Portweinjus 16.9

Gebackener Kabeljau mit Spargel- Lauchgemüse,
Bärlauchpolenta, Paspieralgen & Weißweinsauce 15.9

Feine Bandnudeln mit Tomatensugo,
pochiertem Ei, Mozzarella & Pistazien 13.5

Upgrade gefällig?

Vorspeise

Hausgemachtes Maultäschle mit
Gemüsestreifen in feiner Rinderkraftbrühe 9.5

Dessert

Vanille Panna Cotta mit Waldbeersorbet
& marinierten Kumquats 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,
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