

Mittagstisch im Lamm

Gebratene Brust vom Maishähnchen mit Polenta Taler und Spargelragout	15.9
Gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffelrösti, Pfifferlingen, Rucola & Weißweinsauce	13.9
Sommerlicher "Nudelsalat" mit Fetawürfeln, Wassermelone, Amalfizitrone & Minze	11.9

Upgrade gefällig?

Vorspeise

Tomaten Gazpacho mit gegrillter Jakobsmuschel	9
--	---

Dessert

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	6.9
--------------------------------	-----



Vorspeisen

„FRIZ SPEZIAL“ Handgeschnittenes Rindertatar mit getrübelter Kartoffelschnitte, gebackenem Eigelb & Kaviar	16	Cremige Burrata mit Buntem Tomatensalat, Avocado, Basilikum, Altem Balsamico & Oliven	14.5
Bouillabaise "Lamm Style" mit Staudensellerie, Romatome & Thymianöl	12.9	Verschiedene Blattsalate mit knackigen Croutons, eingelegten Radieschen & Balsamico-Vinaigrette	8.5
Gegrillter Oktopus mit mariniertem Fenchelsalat, Orangenaoli, gebackenem Spargel & Basilikum Salsa	16.5		

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten von der Deutschen Färs mit Zerlei Zwiebeln, Rotwein-Sauce und hausgemachten Spätzle	28.5	Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes & Preiselbeeren	25.9
Gebratener Wolfsbarsch mit Rosmarin-Gnocchi, gegrillter Ochsenherztomate, Spargelgemüse und Weißweinsauce	31	Pfifferlingsrisotto mit gebratenen Pfifferlingen, Weißweinsauce, pochiertem Ei, getrockneten Tomaten und Rucola	24

