

# Mittagstisch im Lamm

## Fritz Kola „das gute schläft nie“

Kola	0,33l	3.8
Kola Zuckerfrei	0,33l	3.8
Mischmasch	0,33l	3.8
Apfelschorle Naturtrüb	0,33l	3.8
Pink Grapefruit Limo	0,33l	3.8
Orangenlimonade	0,33l	3.8
Johannisbeerschorle	0,33l	3.8

## Richard's Sun Iced Tea

Pfirsich	0,33l	3.8
----------	-------	-----

Espresso	3.4
Doppelter Espresso	5.2
Cappuccino	4.3
Latte Macchiato	4.6
Kaffee Crème	3.6
Koffeinfreier Kaffee	3.6
Affogato	6.2

## Vöslauer Mineralwasser

Prickelnd / Ohne	0,25l	3.3
Prickelnd / Ohne	0,75l	7.6

## Krombacher „eine Perle der Natur“

Pils vom Fass	0,3l	3.8
Alkoholfreies Pils	0,33l	3.8
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4.7
Kristall Weizen	0,5l	4.7

## Stamberger Brauhaus „gutes aus Bayern“

Stamberger Hell vom Fass	0,3l	3.8
Stamberger Hell vom Fass	0,5l	4.7
Hefeweizen	0,5l	4.7

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der separaten Karte für Allergiker.



# Mittags

# Mittagstisch im Lamm

vom 07.07 - 10.07

- |   |      |
|---|------|
| Linguine a la Ragout mit 24std. geschmortem Shortrib,<br>Trüffelcreme, Frühlingszwiebeln & Parmesan | 16.9 |
| Gegrillter Oktopus mit Rosmarin- Kartoffeln,<br>Auberginengemüse, Baby Spinat & bunten Oliven       | 15.9 |
| Gebackene Süßkartoffel mit frischem Granatapfel,<br>Rosmarin- Joghurt & gerösteten Mandeln          | 13.5 |

## Upgrade gefällig?

### Vorspeise

- |   |     |
|---|-----|
| Knuspriger Taco mit gebratener<br>Hähnchenbrust, Caesar Salat & Tomaten | 9.5 |
|---|-----|

### Dessert

- |  |     |
|--|-----|
| Weißes Kokos- Schokoladenmousse mit<br>Himbeersorbet & frischen Beeren | 8.9 |
|--|-----|

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der separaten Karte für Allergiker.



# Mittags

# Lamm Spezial

Großer Blattsalat mit gegrillten Pfifferlingen,  
Pinienkernen, Kirschtomaten &  
gehobeltem Parmesan

*mit cremigem Burrata & Pesto*

26€

*mit gebratener Perlhuhnbrust*

29€

*mit rosa gebratenem Rinderfilet*

36€

*mit 4 gegrillten Garnelen*

27€

*mit gebratenem Doradenfilet*

29€

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der separaten Karte für Allergiker.

## Vorspeisen

„FRIZ SPEZIAL 19.5

handgeschnittenes Rindertatar mit  
Caesar Salad, Laugencrossaint-  
Croutons, Parmesan-Aioli, Kaviar &  
gebackenem Eigelb

Gegrillte Garnelen 16.9

in Kräuter-Zitronenbutter auf  
Tomaten-Oliven Bruschetta &  
Paprika-Thymian-Aioli

Gegrillter Oktopus 18.5

mit Zucchini-Spaghetti, Ofenpaprika,  
Rosmarin crunch & geröstete  
Knoblauchaioli

## Hauptgänge

Zwiebelrostbraten 32.9

mit 2erlei Zwiebeln, Rotwein-Sauce  
und hausgemachten Spätzle

Filet von der Dorade 31.5

mit gerösteten Rosmarin-Kartoffeln,  
Ratatouille-Gemüse, Basilikum-  
Beurre-blanc & Salzzitronen-Chutney

Verschiedene Blattsalate 8.9

mit knackigen Croutons, eingelegten  
Radieschen & Balsamico-Vinaigrette

mit Granatapfel & Feta +5€

Mediterraner Ofenfeta mit 16.5

getrockneten Tomaten, marinierten  
Oliven, Rosmarin- Pinienkernen &  
Auberginencreme

Wiener Schnitzel 28.9

vom Kalbsrücken mit hausgemachten  
Pommes, frischer Zitrone & Preiselbeeren

Cremige Zitronenpasta 25.9

mit getrockneten Tomaten,  
gebackenen Pfifferlingen, Burrata,  
gesalzenen Pistazien & Basilikumpesto

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der separaten Karte für Allergiker.



# Im Lamm