

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 08.09 - 11.09

Gebratene Schweinemedallions in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle & sautiertem Brokkoli 16.9

Filet vom Tilapia mit feinen Bandnudeln in Kürbissauce an Zucchini Gemüse, getrockneten Tomaten & Kürbiskernen 15.9

Geschmorte Aubergine mit marinierten Fetawürfeln, Granatapfel, frischer Kresse & altem Balsamico 13.5

Upgrade gefällig?

Vorspeise

Kürbiscremesüppchen mit gegrillter Garnele & Kürbiskernöl 9.5

Dessert

Nougat Panna Cotta mit marinierten Aprikosen & Walnusseis 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,
Rosmarincrunch & geröstete
Knoblauchaioli

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

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

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