

# 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 14.07 - 17.07

Gebratene Hähnchenbrust im Salbei- Speckmantel mit Tomatenreis, mediterranem Gemüse & Portweinjus 16.9

Feine Bandnudeln in Hummersauce mit frischem Thunfischtatar, Kirschtomaten & Baby Spinat 15.9

Rucola Ravioli in Zitronenbutter mit gegrillter Avocado, Kräuterjoghurt & frischem Rucola 13.5

## Upgrade gefällig?

### Vorspeise

Gegrillte Garnele mit Zitrone & Minze 9.5  
auf Wassermelonen- Fetasalat

### Dessert

Haselnusseis mit eingelegten Kumquats, 8.9  
Cashew & weißer Schokolade

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