Mittagstisch im Lamm

Fritz Kola „das gute schläft nie“

Kola	0,33l	3.9
Kola Zuckerfrei	0,33l	3.9
Mischmasch	0,33l	3.9
Apfelschorle Naturtrüb	0,33l	3.9
Pink Grapefruit Limo	0,33l	3.9
Orangenlimonade	0,33l	3.9
Johannisbeerschorle	0,33l	3.9

Richard's Sun Iced Tea

Pfirsich	0,33l	3.9

Espresso	3.4
Doppelter Espresso	5.2
Cappuccino	4.3
Latte Macchiato	4.6
Kaffee Créme	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	4.9
Kristall Weizen	0,5l	4.9

Starnberger Brauhaus „gutes aus Bayern“

Starnberger Hell vom Fass	0,3l	3.8
Starnberger Hell vom Fass	0,5l	4.9
Hefeweizen	0,5l	4.9

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

VISA mastercard maestro ApplePay Alipay

Mittags

Mittagstisch im Lamm

vom 17.11 - 20.11

Geschnetzeltes in Teriyakisauce mit Kokos- Reis, buntem Pfannengemüse & Sesam	16.9
Filet vom Kabeljau mit Kartoffel- Lauch Ragout, Weißwein- Muschelsauce & Kürbiskernen	16.9
Cremiges Pilzrisotto mit eingelegten Zwiebeln, glasiertem Rosenkohl & gerösteten Pinienkernen	14.5

Upgrade gefällig?

Vorspeise

Gegrillte Garnele mit eingelegter Gurke & Kürbis- Maracujasalsa	9.5

Dessert

Mandel Tiramisu mit marinierten Trauben & hausgemachtem Zimteis	8.9

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

VISA mastercard maestro American Express Pay Alipay

Mittags

Lamm Spezial

Feine Bandnudeln in Parmesansauce mit
frischem Herbsttrüffel & gebackenem Eigelb
28€

mit rosa gebratenem Kalbssteak
+ 17 €
mit gebratener Maispoulardenbrust
+ 14 €
mit rosa gebratenem Rinderfilet
+ 21 €
mit 4 gegrillten Garnelen
+ 12 €

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

Menü

Vorspeisen

„FRIZ SPEZIAL 19.9
handgeschnittenes Rindertatar mit knusprigem Kartoffeltaler, Pilz-Sour-Cream, eingelegten Zwiebeln, Kaviar & gebackenem Eigelb

Geräucherte Entenbrust 18.5
auf Kürbis Bruschetta, geröstetem Walnussbrot, eingelegten Cranberrys & mariniertem Feldsalat

Gegrillter Oktopus 18.9
mit mariniertem Fenchelsalat, grünem Apfel, Pfeffer- Cashews & geräucherter Aioli

Verschiedene Blattsalate 8.9
mit knackigen Croutons, eingelegten Radieschen & Balsamico-Vinaigrette
mit Pilzen & Feta +6€

Karamellisierter Ziegenkäse 16.9
auf Rote Beete Carpaccio, gerösteten Pistazien, eingelegten Walnüssen & Feigen

Hummerschaumsüppchen 13.9
mit gegrillter Garnele, mariniertem Kohlrabisalat & Kürbiskernöl

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten 32.9
mit 2erlei Zwiebeln, Rotwein-Sauce und hausgemachten Spätzle

Filet vom Seeteufel 32.5
mit Rote Beete- Thymianrisotto, glasiertem Rosenkohl, Karottenchip & Champagner Beurre Blanc

Wiener Schnitzel 29.5
vom Kalbsrücken mit hausgemachten Pommes, frischer Zitrone & Preiselbeeren

Ricotta- Waldpilz Ravioli 26.9
in Salbeisauce mit sautiertem Rosenkohl, gerösteten Walnüssen & eingelegten Feigen

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

VISA mastercard maestro AMERICAN EXPRESS Pay Alipay

Im Lamm