

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 27.10 - 30.10

Knusprige Ente mit Teriyaki glasiert an Duftreis,
Limettenjus und buntem Pfannengemüse 16.9

Filet von der Meerbarbe mit Tomatenrisotto,
Erbsengemüse & Safransauce 15.9

Gnocchi in Gorgonzolasauce mit Babyspinat,
Haselnüssen & geschmortem Ofenkürbis 13.5

Upgrade gefällig?

Vorspeise

Cremiges Kartoffelsüppchen mit
Tomatenpesto & Creme Fraîché 9.5

Dessert

Karamell Tiramisu mit Walnusseis &
Marzipan crumble 8.9

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



Mittags

Lamm Spezial

Feine Bandnudeln in Parmesansauce mit
frischem Herbsttrüffel & gebackenem Eigelb

26€

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.

Vorspeisen

„FRIZ SPEZIAL 19.5

handgeschnittenes Rindertatar mit
gebackener Kartoffelschnitte, Trüffel
Aioli, Perlzwiebeln, Kaviar &
gebackenem Eigelb

Vitello Tonatto 18.5

mit Thunfisch- Zitronencreme,
gegrilltem Blauflossen Thunfisch,
Kapern & feinem Olivenöl

Gegrillter Oktopus 18.9

mit marinierter Roter Beete,
Kichererbsencreme, Cashew &
Orange

Verschiedene Blattsalate 8.9
mit knackigen Croutons, eingelegten
Radieschen & Balsamico-Vinaigrette

mit Pilzen & Feta +5€

Büffel Camembert 16.5
mit geröstetem Sauerteigbrot,
Pflaumen- Schalottenragout,
Pistazienpesto & Zitrone

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten 32.9
mit Zerlei Zwiebeln, Rotwein-Sauce
und hausgemachten Spätzle

Filet vom Kabeljau 30.5
mit Kräuterkruste, geschmorter
Kartoffel, gebranntem Lauch,
Muschelsauce & Kürbiskernen

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

Feta- Spinatrisotto 26.9
mit pochiertem Ei, geschmortem
Ofenkürbis, gebackenen Artischocken &
eingelegten Walnüssen

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



Im Lamm