

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 30.06 - 03.07

Lamm's Burger mit knusprig gebackener Hähnchenbrust 16.9
im Brioche Brötchen, knusprigem Bacon & Parmesan

Feine Bandnudeln mit Lachswürfeln, glasierten 15.9
Kirschtomaten, Zuckerschoten & Mandeln

Mediterran gefüllte Paprika mit Feta überbacken an 13.5
Basmati Reis, Frühlingszwiebeln & Pistazien

Upgrade gefällig?

Vorspeise

Avocado- Mango Salat mit gegrillter 9.5
Garnele & Maracuja Vinaigrette

Dessert

Marinierte Beeren mit Minze, 8.9
Haselnusseis & gebackener 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, Rosmarin crunch & geröstete Knoblauchaioli

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten 31.9

mit Zerlei 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