

Mittagstisch im Lamm

- | | |
|--|------|
| Geschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Karotten-Gemüse, hausgemachten Spätzle & Frühlingszwiebel | 16.9 |
| Mediterranes Fischrisotto mit glasierten Kirschtomaten, Hummerschaum & gerösteten Pistazien | 15.9 |
| Feine Bandnudeln in Bärlauchsauce mit grünem Spargel, gezupftem Büffelmozzarella & Zitrone | 13.5 |

Upgrade gefällig?

Vorspeise

- | | |
|--|-----|
| Spargelcremesüppchen mit gegrilltem Oktopus & Basilikumöl | 9.5 |
|--|-----|

Dessert

- | | |
|---|-----|
| Hausgemachtes Mandel- Kühle mit eingelekten Himbeeren & Karamell Eis | 8.9 |
|---|-----|



Vorspeisen

| | | | |
|--|------|--|------|
| „FRIZ SPEZIAL handgeschnittenes Rindertatar mit knuspriger Kartoffelschnitte, eingelegten Borettane Zwiebeln, Bärlauchpesto, gebackenem Eigelb & Kaviar | 18.9 | Verschiedene Blattsalate mit knackigen Croutons, eingelegten Radieschen & Balsamico-Vinaigrette | 8.9 |
| Spargelschaumsüppchen mit marinierten Austernpilzen, gebratener Jakobsmuschel & Kürbiskernöl | 12.9 | Cremige Burrata auf gerösteter Focaccia mit mariniertem Rucola, Kirschtomaten, Kapern & Granatapfel Balsamico | 16.5 |
| Gegrillter Oktopus auf Kohlrabi Carpaccio, gebackenem Spargel, Tomaten- Olivensalat & Bärlauch Aioli | 18.5 | | |

Hauptgänge

| | | | |
|---|------|---|------|
| Zwiebelrostbraten mit 2erlei Zwiebeln, Rotwein-Sauce und hausgemachten Spätzle | 31.9 | Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel- Gurkensalat & Preiselbeeren | 27.9 |
| Filet vom Lable Rouge Lachs mit marinierten Glasnudeln, grünem Spargel, gelber Currysauce & gerösteten Cashews | 32.5 | Burrata- Trüffel Ravioli in würziger Tomatensauce mit Baby Spinat, gehobeltem Trüffel, Schalotten & Kartoffelstroh | 25.9 |

