

## Mittagstisch im Lamm

- |  |      |
|--|------|
| Steak von der Rinderhüfte mit Coleslaw Salat, würzigen Ofenkartoffeln und Portweinjus              | 16.9 |
| Gegrillte Garnelen mit Spaghetti in Aglio e olio Sauce, sautierte Kirschtomaten, Zitrone & Avocado | 15.9 |
| Cremiges Pilzrisotto mit Babykarotten, grünem Spargel, mariniertem Feta & Haselnüssen              | 13.5 |

## Upgrade gefällig?

### Vorspeise

- |   |     |
|---|-----|
| Tomaten- Mango Salat mit Rucola, Büffelmozzarella & altem Balsamico | 9.5 |
|---|-----|

### Dessert

- |  |     |
|--|-----|
| Weißes Schokoladenparfait mit Haselnusseis und marinierten Erdbeeren | 8.9 |
|--|-----|

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



# Mittags

## 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

