

Mittagstisch im Lamm

- | | |
|--|------|
| Geschnetzeltes in Pfeffer-Rahmsauce mit
Brokkoligemüse, Mandelchutney & Spätzle | 16.9 |
| Filet vom Steinbeißer auf Spargel-Risotto mit
Weißwein- Zitronensauce & Zuckerschoten | 15.9 |
| Geschmorte Ofen- Süßkartoffel mit Bärlauchpesto,
Pistazien & gezupftem Büffelmozzarella | 13.5 |

Upgrade gefällig?

Vorspeise

- | | |
|--|-----|
| Cremiger Burrata mit Paprikasalsa &
geröstetem Olivenbrot | 9.5 |
|--|-----|

Dessert

- | | |
|---|-----|
| Vanille Creme Brûlée mit Kumquats
& Brombeersorbet | 8.9 |
|---|-----|

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



Mittags

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 Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren

Cremige Zitronenpasta 25.9
mit getrockneten Tomaten, gebackenen Pfifferlingen, Burrata, gesalzenen Pistazien & Basilikumpesto

