

Fisch & Meer

Hummernudeln 23.5
mit Hummer, Kaisergranat & Garnele an kleinem Nudelnest in tomatisierter aglio e olio Sauce mit Amalfi Zitrone & feinem Olivenöl
lobster, norway lobster & king prawn with small noodle in tomato aglio e olio sauce with amalfi lemon & fine oliveoil
als Hauptgang 43,5

Duett vom Thunfisch 18.9
mit eingelegter Spitzpaprika, gebackener Avocado, Mango- Chili Salsa & Limetten- Zitronengrascrème
duett from tuna with pickled pointed peppers, baked avocado, mango- chili salsa & lime- lemongrass cream

Gegrillter Oktopus 18.5
auf Kohlrabi Carpaccio, gebackenem Spargel, Tomaten- Olivensalat & Bärlauch Aioli
grilled octopus on kohlrabi carpaccio, baked asparagus, tomato- olivensalat & wild garlic aioli
als Hauptgang 34.5

Knoblauch- Chili Garnelen 17.9
mit Ouzo flambiert, Kirschtomaten, grünem Spargel, Chili Hollandaise & Knoblauch Baguette
garlic- chili king prawns flamed with ouzo, cherrytomatoes, green asparagus, chili hollandaise & garlic baguette

Suppenküche

Spargelschaumsüppchen 12.9
mit marinierten Austernpilzen, gebratener Jakobsmuschel & Kürbiskernöl
asparagusfoamsoup with marinated oyster mushrooms, grilled scallop & pumpkin seeds oil

Küchenliebinger

Bäckchen vom Iberico Schwein 17.5
mit Guanciale, Pimientos de Padrón, gebackenen Artischockenherzen & geschmortem Fenchel
cheeks from iberico pork with guanciale, padron peppers, baked artichoke & braised fennel

„FRIZ SPEZIAL“ 18.9
handgeschnittenes Rindertatar
mit knuspriger Kartoffelschnitte, eingelegten Borettane Zwiebeln, Bärlauchpesto, gebackenem Eigelb & Kaviar
handcut beeftartare with crunchy potatoes, pickled borettane onion, wild garlic pesto, baked egg yolk & caviar

Vegi

Cremiger Burrata 16.5
auf gerösteter Focaccia mit mariniertem Rucola, Kirschtomaten, Kapern & Granatapfel Balsamico
creamy burrata on roasted focaccia with marinated arugula, cherrytomatoes, capers & pomgranate balsamico

Verschiedene Blattsalate 8.9
mit knackigen Croutons, buntem Gemüse, eingelegten Radieschen & Balsamico Vinaigrette
variable salads with crunchy croutons, different vegetables, pickled radish & balsamico vinaigrette



Signature Dishes

Rosa gebratener Lammrücken 36.9

mit Tomatenrisotto, Ofenpaprika, Auberginen-Fetaröllchen, Bärlauchpesto & Madeirajus
pink grilled saddle of lamb with tomatorisotto, oven pepper, eggplant- fetaroll, wild garlic pesto & madeirajus

Rosa gebratenes Kalbsfilet 37.5

unter der Zitronen- Bärlauchkruste mit Kartoffel-Kohlrabi Ragout, Baby Karotten & Portweinjus
pink grilled veal fillet with lemon- wild garlic crust, potato-kohlrabi ragout, baby carrots & portwinejus

Surf & Turf 41.9

gebratenes Rinderfilet & Riesengarnele an Bandnudeln in Cognac-Rahmsauce, wildem Brokkoli & gehobeltem Trüffel
Surf & Turf
beef tenderloin & king prawn on tagliatelle in cognac cream sauce, wild broccoli & sliced truffle

optional mit Rinderfilet & 1/2 Hummer 55.9

Supreme vom Perlhuhn 33.5

mit Kräutern gefüllt an gerösteten Gnocchi, cremigem Spargelragout, Haselnuss & Ricotta
supreme from guinea fowl filled with herbs, roasted gnocchi, creamy asparagus ragout, hazelnut & ricotta

Fisch

Filet vom Lable Rouge Lachs 32.5

mit marinierten Glasnudeln, grünem Spargel, gelber Currysauce & gerösteten Cashews
fillet from lable rouge salmon with marinated glassnoodles, green asparagus, yellow curry sauce & roasted cashew

Vegi

Burrata- Trüffel Ravioli 25.9

in würziger Tomatensauce mit Baby Spinat, gehobeltem Trüffel, Schalotten & Kartoffelstroh
burrata- truffle ravioli in spicy tomato sauce with baby spinach, sliced truffle, shallots & potatoslices

Klassiker

Zwiebelrostbraten 31.9

vom deutschen Färsenrind mit Zerlei Zwiebeln, Rotwein-Sauce und hausgemachten Spätzle
roast beef from the german cow with two kinds of onions, red wine sauce and homemade swabian pasta

Wiener Schnitzel 27.9

vom Kalbsrücken mit Kartoffel- Gurkensalat frischer Zitrone & Preiselbeeren
Wiener Schnitzel from veal sirloin with potato- cucumbersalat, amalfi lemon & cranberries



Lamm Surprise Menü

Die Lieblingsgerichte der Küche in einem großartigen Menü vereint. Lassen Sie sich überraschen!

3 Gänge Menü 62

3x 0,1l Weinbegleitung 19



Klassiker & FleischesLust

Sharing is caring

Was gibt es Schöneres als zu teilen?

Spezials ab 2 Personen



„A Bissle von Allem“ Vorspeise pro Person 21.9

Fisch, Fleisch, Vegi? - Warum nicht einfach alles!

Eine kleine Auswahl, von uns ausgesucht - Für Sie perfekt angerichtet!

A bit of everything "Fish, meat, vegetables? - Why not just everything!

A small selection, selected by us. Prepared perfectly for you!

„Chateaubriand“ 500g, inkl. Beilagen pro Person 48

Das sogenannte Königsstück aus dem Filet!

Rosa und saftig gebraten, begleitet von wildem Gemüse, Pommes

Frites, feiner Portwein-Sauce und mit getrüffelter Sauce Bernaise veredelt!

Fried pink and juicy fillet, accompanied by wild vegetables, french fries, fine portwine sauce and refined with truffled bernaise sauce!

Wolfsbarsch in der Salzkruste ca. 1 kg inkl. Beilagen pro Person 58

Begleitet von wildem Gemüse, Petersilien- Kartoffele, feiner

Weißweinsauce und mit frischer Zitrone & Olivenöl veredelt!

Sea Bass in the salt crust accompanied by wild vegetables, parsley potatoes, fine white wine sauce and refined with fresh lemon and olive oil

„Leckereien aus der Patisserie“ pro Person 14.9

Einmal quer durch die Patisserie, zum dahinschmelzen!

One time across the patisserie



Lamm Special

Süßer Abschluss

Kokos Crème Brûlée 13.9
mit Brombeer- Limettensorbet, eingelegter
Mango, Matchaschaum & Kokos- Mandel Chip
*coconut Crème Brûlée with blackberry- limesorbet, pickled mango,
matcha foam & coconut- almond chip*

Zitronen- Baileys Tiramisu 14.5
mit weißem Schokoladeneis, mariniertem Erdbeer-
Rhabarber Ragout, Kaffee Crumble & Basilikum
*lemon- baileys tiramisu with white chocolate icecream, marinated
strawberry- rhubarb ragout, coffee crumble & basil*

Joghurt- Himbeer Riegel 13.9
mit Pistazieneis, Zartbitterschokolade, knusprigen
Himbeeren, Zitronenganache & Baiser
*yoghurt- raspberry bar with pistachio ice cream, dark chocolate,
crunchy raspberry, lemon ganache & meringue*

Mango, Pfirsich & Erdbeer
pro Kugel mit Früchten 3.5
Variation 10

Dazu!

Seeberger Kaffeespezialitäten

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



Nach dem Lamm, ist
vor dem Lamm:

Sonntagsbraten

Jeden Sonntag gibt's bei uns im Lamm
einen wunderbaren Schmor-Braten mit feiner
Sauce, knackigem Gemüse, hausgemachten
Spätzle und fluffigen Knödel. Wie früher bei
der Großmutter!



Süßes Danach & Gutes Davor