

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

Gebratene Jakobsmuscheln 18.9
mit Rote Bete- Zitronensalat, Topinamburcreme, gehobeltem Champignon & gerösteten Mandeln
grilled scallops with beetroot-lemonsalat, jerusalem artichoke, sliced mushroom & roasted almonds

Gegrillter Oktopus 18.5
mit gebackener Aubergine, Basilikumpesto, Burrata- Pfeffercreme & Paprika- Granatapfelsalat
grilled octopus with baked eggplant, basilpesto, burrata-peppercream & pepper- pomgranatesalat
als Hauptgang 34.5

Gebackene Garnelen 17.9
im Kokosmantel auf Gurken- Sesamsalat mit frischer Passionsfrucht, Chiliaioli & Zitronenverbene
baked King prawns in coconut coat on cucumber- sesamsalat with fresh passionfruit, chiliaioli & lemon verbena

Suppenküche

Hummerschaumsüppchen 12.9
mit marinierten Zuckerschoten, sautierten Miesmuscheln, Estragon & Zitronenöl
lobsterfoamsoup with marinated sugar snap peas, sauted mussels, tarragon & lemonoil

Küchenlieblinge

Salsiccia Arancini 17.5
mit marinierten Zucchini spaghetti, Pecorino-Sauerrahm, Fenchel & Creme von schwarzem Knoblauch
salsiccia arancini with marinated zucchini spaghetti, peccorino sourcream, fennel & black garlic cream

„FRIZ SPEZIAL“ 18.9
Handgeschnittenes Rindertatar
mit knusprigem Kartoffelstroh, Trüffelaioli, eingelegter Tomate, gebackenem Eigelb & Kaviar
handcut beeftartare with crunchy potatoslices, truffelaioli, pickled tomato, baked eggolk & caviar

Vegi

Hausgemachte Pilz-Täschle 16.5
mit Bergkäse, mariniertem Radicchio, Trüffel-Lauch Vinaigrette, Walnüssen & Frühlingzwiebeln
mushroom- dumplings with mountain cheese, marinated radicchio, truffle- poree vinaigrette, walnuts & springonion

Verschiedene Blattsalate 8.9
mit knackigen Croutons, Gemüsestreifen, eingelegten Radieschen & Balsamico-Vinaigrette
Various leaf salads with crunchy croutons, vegetable strips, pickled radish and Balsamic vinaigrette



Signature Dishes

Rosa gebratener Lammrücken 36.9
unter der Pfeffer-Kräuterkruste mit Chorizo-
Polenta, gebranntem Lauch & Portweinschalotten
*pink grilled saddle of lamb with pepper-herbscrust, chorizo-
polenta, burned poree & port wine shallots*

Rosa gebratenes Kalbsfilet 37.5
mit getrüffeltem Kartoffeltaler, buntem Gemüse,
Belper Knolle & Waldpilz-Rahmsauce
*pink grilled veal filet with truffled potatotaler, mixed vegetables,
belper tuber & forest mushroom cream sauce*

Surf & Turf 41.9
gebratenes Rinderfilet & Riesengarnele
an Bandnudeln in Cognac-Rahmsauce,
wildem Brokkoli & gehobeltem Trüffel
*Surf&Turf
beeftenderloin & kingprawn with tagliatelle in brandy-
creamsauce, wild broccoli & shaved truffel*

optional mit Rinderfilet & 1/2 Hummer 55.9

Supreme vom Perlhuhn 33.5
mit Reisnudeln in Kokos-Limettensauce,
Kim Chi "Lamm Style" & Ananas-Cashew Chutney
*supreme from guinea fowl mit ricenoodle in coconut-
limesauce, kim chi "lamm style" & pineapple- cashew chutney*

Fisch

Filet vom Winterkabeljau 32.5
mit Kartoffelpüree, Champagner-Sauerkraut,
geschmorter Roter Beete & Kaviar-Dillsauce
*filet of skrei with mashed potatos, champagne sauerkraut,
braised beet root & caviar- dillsauce*

Vegi

Risotto von getrockneten Tomaten 25.9
mit geräucherter Burratacreme, gerösteten
Pistazien, eingelegten Zitronen & Basilikumpesto
*risotto from dried tomatoes with smoked burratacream,
roasted pistacchio, pickled lemon & basilpesto*

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, redwinesauce and homemadeswabian pasta*

Wiener Schnitzel 27.9
vom Kalbsrücken mit Pommes, frischer Zitrone &
Preiselbeeren
*Wiener Schnitzel from veal sirloin with pommes frites,
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



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 filet, accompanied by wild vegetables, French fries, fine portwine
sauce and refined with truffled bernaisesauce!*

Dry Aged Tomahawk Steak ca. 1,2kg inkl. Beilagen pro Person 52

*Rosa und saftig gebraten, begleitet von wildem Gemüse, Pommes
Frites, feiner Portwein-Sauce und mit getrüffelter Sauce Bernaise
veredelt!*

*Fried pink and juicy tomahawk steak accompanied by wild vegetables, French fries, fine
portwine sauce and refined with truffled bernaisesauce!*

„Leckereien aus der Patisserie“ pro Person 14.9

*Einmal quer durch die Patisserie, zum dahinschmelzen!
One time across the patisserie*



Lamm Special

Süßes Abschluss

Cheesecake Crème Brûlée
mit Himbeersorbet, Macadamiacrumble,
gebackener weißen Schokolade & Vanilletopfen
*cheesecake Crème Brûlée with raspberrysorbet, macamiacrumble,
baked white chocolate & vanillacream*

13.9

Mango Tiramisu
mit Kokos-Limettensorbet, flambierter Baby
Ananas, Sesamkrokant & Minzganache
*mango tiramisu with coconut- limesorbet, flamed baby pineapple,
sesamkrokant & mint ganache*

14.5

Hausgemachtes Cashew- Küchlein
mit Dulce de Leche Eis, Orangencreme, eingelegter
Grapefruit & Basilikum-Schokoladenpesto
*homemade cashew cake with dulce de leche ice creame,
orangecream, pickled grapefruit & basil- chocolate pesto*

13.9

Mango, Pfirsich & Brombeer
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