

## Fisch & Meer

Hummernudeln 22.5  
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 42.5

Gegrillte Jakobsmuscheln 18.5  
auf Zitronen Nudeln, halbgetrockneten Kirschtomaten, frischem Basilikum & Pinienkernen  
*grilled scallops on lemon noodles, half dried cherrytomatoes, fresh basil & pine nuts*

Gegrillter Oktopus 18.5  
auf Fenchel- Orangensalat mit gebackenen Kartoffelchen, Basilikum- Paprikasalsa & Parmesan Aioli  
*grilled octopus on fennel- orangesalad with baked small potatos, basil- peppersalsa & parmesansioli*  
als Hauptgang 34.5

Tataki vom Yellow Fin Thunfisch 18.9  
im Sesammantel mit Avocado- Mangotatar, Pak Choi, crunchy Glasnudel & Soja- Yuzu Vinaigrette  
*tataki from yellow fin tuna in sesam with avocado- mangotatar, pak choy, crunchy glasnoodle & soy- yuzu vinaigrette*

## Suppenküche

Kürbiscremesüppchen 12.5  
mit gegrillter Garnele, Apfel- Schalotten Chutney, Kürbiskernen & Öl  
*pumpkincreamsoup with grilled prawn, appel- shallots chutney, pumpkinseed & pumkin seed oil*

Hausgemachtes Wildmaultäschle 12.5  
in feiner Wildbrühe mit Wurzelgemüwestreifen, Wacholder & Thymianöl  
*handmade vensionmaultäschle in fine vensionsoup with root vegetables, juniper & thyme oil*

## Küchenliebhaber

Tranchen vom Wagyu Roastbeef 32.5  
mit gebackenem Sushi Reis, Soja- Eigelb, Frühlingszwiebeln, Spitzkohl & Shiitake Pilze  
*slices from wagyu roastbeef with baked sushi rice, soy eggolk, springonion, pointed cabbage & shitkeemushroom*

„FRIZ SPEZIAL“ 18.9

Handgeschnittenes Rindertatar  
auf getrüffelten Kartoffelspaghetti mit marinierten Artischocken, Rucola- Kürbiskern Pesto, gebackenem Eigelb & Kaviar  
*handcut beeftartare on truffled potato spaghetti with marinated artichoke, arugula- pumpkin seed pesto, baked eggolk & caviar*

## Vegi

Gebackener Fetakäse 15.9  
auf Rote Beete Carpaccio, Kichererbsencreme eingelegten Walnüssen, Sesam & Honigperlen  
*baked fetacheese on beet root carpaccio, chickpeascream, pickled walnuts, sesam & honeypirls*

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



## Signature Dishes

Duo vom Lamm (Haxe & Krone) 34.5  
mit Kartoffel- Feta Schnitte, Feigenragout,  
Ratatouillegemüse & Rosmarinjus  
*duo from lamb (knuckle & crown) with potato- fetaslices,  
figsragout, ratatouillevegetables & rosemaryjus*

Rosa gebratene Barberie Entenbrust 33.5  
mit Kürbisrisotto, Petersilienpesto, eingelegten  
Schalotten, Honig- Karotten & Portweinjus  
*pink grilled barberie duckbreast with pumpkin risotto,  
parsley pesto, pickled shallots, honey- carrots & portwinejus*

Surf & Turf 39.9  
gebratenes Rinderfilet & Riesengarnele  
an Bandnudeln in Cognac-Rahmsauce,  
wildem Brokkoli & gehobeltem Trüffel  
*Surf&Turf  
beef tenderloin & kingprawn with tagliatelle in brandy-  
creamsauce, wild broccoli & shaved truffel*

optional mit Rinderfilet & 1/2 Hummer 53.9

Rosa gebratener Hirschrücken 38.5  
mit Maronenpüree, gebackenem Sellerie,  
sautierten Waldpilzen, Preiselbeere & Trüffeljus  
*pink grilled deer back with chestnutspuree, baked cellery,  
sauteed forest mushrooms, cranberry & trufflejus*

## Fisch

Filet vom Heilbutt 33.5  
mit Teriyaki glasiert auf Kartoffel- Sesampüree,  
würziger Currysauce & Tempuragemüse  
*filet from halibutt with teriyaki glazed on potato-  
sesampuree, spicy currysauce & tempura vegetables*

## Vegi

Trüffel Paccheri Nudeln 26.9  
in feiner Parmesansauce mit frisch gehobeltem  
Wintertrüffel, gebeiztem Eigelb & Zitrone  
*truffel Paccheri noodles in fine parmesansauce with fresh  
sliced winter truffel, pickled eggolk & lemon*

## 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 home made swabian pasta*

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

Geschmorter Rehbraten 29.5  
mit hausgemachten Spätzle, Apfel- Rotkraut,  
Birne, Haselnusscrunch & Preiselbeerjus  
*braised roast vension with homemade swabian pasta, appel-  
redcabbage, pear, hazelnutcrunch & cranberryjus*



## 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 46

*Das sogenannte Königsstück aus dem Filet!  
Rosa und saftig gebraten, begleitet von wildem Gemüse, Pommes Frites,  
feiner Portwein-Sauce und mit getrüffelnder Sauce Bernaise veredelt!*

*Fried pink and juicy filet, accompanied by wild vegetables, French fries, Fine port  
wine sauce and refined with truffled Bernaise sauce!*

Fisch & Krustentierplatte, inkl. Beilagen pro Person 38

*mit frischer Zitrone, buntem Gemüse, feinen Tagliarini,  
Olivenöl & Weißweinsauce*

*Fish & crustacean plate with fresh lemon, colored vegetables, fine tagliarini,  
olive oil & white wine sauce*

„Leckereien aus der Patisserie“ pro Person 14.9

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



## Lamm Special

## Süßer Abschluss

**Tonkabohnen Crème Brûlée**  
mit Espressosorbet, mariniertes Pomelo,  
Zartbitterganache, Pekanüssen & Blutorange  
*tonkabean Crème Brûlée with espressosorbet, marinated pomelo,  
dark chocolate ganache, pecanuts & blood orange*

**Kokos Tiramisu**  
mit Litschisorbet, eingelegten Kumquats,  
Ananas- Minz Chutney & gerösteter Cashew  
*coconut tiramisu with lycheesorbet, pickled cumquats, pineapple-  
mint chutney & roasted cashew*

**Apfel- Zimt Riegel**  
mit Nougatsorbet, Haselnusscrunch, Apfel-  
Karamellragout & Cranberry Creme Fraiche  
*apple- cinamon latch with nougatsorbet, hazelnutcrunch, apple-  
caramell ragout & cranberry creme fraiche*

**Mango- Limette, Aprikose & Brombeer**  
pro Kugel mit Früchten 3.5  
Variation 10

## Dazu!

### Seeberger Kaffeespezialitäten

12.9	Espresso	3.4
	Doppelter Espresso	5.2
	Cappuccino	4.3
	Latte Macchiato	4.6
13.5	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