

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

Frische Vongole 17.5
auf kleinem Zitronenrisotto, Staudensellerie, Safranschaum, getrocknete Kirschtomaten & Basilikum
Fresh Vongole on small lemonrisotto, cellery, safranfoam, dry cherrytomato & basil

Gegrillter Oktopus 18.5
auf mediterranem Ofenkartoffelsalat mit Oliven, Basilikumpesto, Paprika Aioli & Pinienkernen
Grilled octopus on meditteran oven potato salad with olives, basilpesto, pepperaioili & pine nuts
als Hauptgang 34.5

Tatar vom Lable Rouge Lachs 18.9
mit marinierten Glasnudeln, Sesamkrokant, Teriyakicreme & eingelegter Gurke
Tatar of the lable Rouge Salmon with marinated glass noodles, sesambrittle, teriyakicream & pickled cucumber

Vitello Tonnato "Lamm Style" 17.5
mit kurz gegrilltem Gelbflossen Thunfisch, feiner Thunfisch- Zitronencreme & frittierten Kapern
Vitello Tonnato with short grilled yellow Fin Tuna, fine Tuna-lemoncream & fried hijack

Suppenküche

Kartoffelcremesüppchen 12.9
mit gegrillter Garnele, Petersilien- Zitronen Crunch & würzigem Tomatenpesto
Potatocreamssoup with grilled Prawn, parsley- lemon crunch & spicy tomatopesto

Küchenliebhaber

Sautiertes Kalbsbries 18.5
mit marinierten Erbsen, Waldpilzen, eingelgtem Trüffel, Brezel Croutons & Haselnusschaum
Sauted Sweetbreads with marinated peas, pickled truffle, brezel croutons & hazelnutfoam

„FRIZ SPEZIAL" 18.9

Handgeschnittenes Rindertatar
auf Pumpernickel, Kapern Creme Fraiche, eingelegten Schalotten, Sardellen, gebackenem Eigelb & Kaviar
handcut beeftartare with baked potato thaler, marinated zucchini, parmesan aioli, backed egg yolk & caviar

Vegetarisch

Kürbis Bruschetta 15.9
mit karamellisiertem Ziegenkäse, geröstetem Walnussbrot, Granatapfel- Chilicreme & altem Balsamico
Pumpkin bruschetta with karamelised Goatchees, roasted walnut bread, pomgranade- Chilicream & old balsamico

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



Signature Dishes

Rosa gebratene Lammkrone 34.5
mit gegrillter Polentaschnitte, ZucchiniGemüse gerösteter Haselnuss & schwarzem Knoblauch
Roasted lamb crown with grilled polenta slices, zucchini vegetables roasted hazelnut & black Garlic

24h geschmortes Shortrib vom US-Beef 35.5
mit Süßkartoffelpüree, asiatischem Cole Slaw, Limettenjus, Frühlingszwiebeln & Sesam
24 hours braised short rib from us-beef with sweetpotato puree, asian cole slaw, limesauce, springonion & sesam

Surf & Turf 38.9
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 52.9

Rosa gebratener Rehrücken 38.5
mit gebackenen Kartoffelknödeln, Steinpilzen eingelegten Maronen, mariniertem Rosenkohl & Preiselbeerjus
Pink grilled venison back with baked potato dumplings, porcini mushrooms, pickled chestnuts, marinated brussels sprouts & granberysauce

Fisch

Gebratener Seeteufel "Saltimbocca Style" 32.5
mit schwarzen Bandnudeln in Salbeisauce, knusprigem Ibericoschinken & Bohnengemüse
Grilled Monkfish with black noodles in sagesauce, crunchy iberico ham & beans vegetables

Vegi

Trüffelrisotto 24.9
mit Ofenkürbis, frischem Rucola, Grana Padano, Zitronen Creme Fraiché & Walnüssen
Trufflerisotto with oven pumpkin, fresh arugula, grana padano, lemon creme fraiche & walnuts

Klassiker

Zwiebelrostbraten 31.5
vom deutschen Färsenrind mit Zerlei Zwiebeln, Rotwein-Sauce und hausgemachten Spätzle
Roast beef from the german cow withtwokinds 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

Rosa gebratene Kalbsleber 27.5
mit Kartoffel- Petersilienpüree, karamellisiertem Apfel, sautierten Baby Karotten & Senfsauce
Pink grilled veal liver with potato- parsleypuree, karamellised apple, baby carrots & mustard sauce



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!*

Gebratene Seezunge ca. 800 g, inkl. Beilagen pro Person 46

*mit frischer Zitrone, buntem Gemüse, Petersilienkartoffeln,
feinem Olivenöl & Weißweinsauce*

*Grilled Soul with fresh lemon, colored vegetables, parsley potatoes, fine 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

Süßes Abschluss

Orangen Crème Brûlée
mit dunklem Schokoladensorbet, kandierten
Orangen, eingelegten Zwetschgen & Zimt Crumble
*Orange Crème Brûlée with dark Chokolatesorbet, candied orange,
pickled plums & cinnamon crumble*

12.9

Passionsfrucht Tiramisu
mit Kokos- Sesamsorbet, Granatapfel Ragout,
Limetten Creme & knuspriger Ananas
*Marcuja Tiramisu with coconut- sesamsorbet, pomgranade ragout,
lime cream & crunchy pineapple*

13.5

Walnuss- Kürbis Brownie
mit Quittensorbet, Topfen- Vanillecreme, eingelgtem
Apfel Ragout & gebrannten Kürbiskernen
*Walnut- Pumpkin Brownie with quincesorbet, curd- vanilla cream,
pickled apple ragout & pumpkin seed*

12.5

Mango, Pfirsich & Cassis
pro Kugel mit Früchten 3.5

Variation 10

Dazu!

Seeberger Kaffeespezialitäten

Espresso	3.3
Doppelter Espresso	5.2
Cappuccino	4.2
Latte Macchiato	4.6
Kaffee Crème	3.5
Koffeinfreier Kaffee	3.5
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