

Abendkarte



Nur wer gemeinsam genießt,
is(s)t glücklich –
unser Lemabri-Sharing-Konzept

Wir empfehlen Ihnen, das Essen zum Teilen einfach in die Tischmitte zu stellen, um die kulinarische Lemabri-Welt von Sarah Henke und Christian Eckhardt kennenzulernen.

So können Sie nach Belieben bestellen und die Gerichte mit Ihren Freunden und Ihrer Familie teilen oder sie einfach nacheinander als große Rundreise genießen.

Unsere Empfehlung zum Sattwerden ist es, drei kleine Gerichte zu bestellen. Gerichte mit zwei Preisen können auch als Hauptgang bestellt werden.

Das Lemabri bietet zudem den passenden Rahmen für besondere Anlässe. Ob Geburtstag, Firmenfeier oder private Veranstaltung, wir sorgen für stilvolle Räumlichkeiten, ein individuelles Menükonzept und persönliche Betreuung.

 = veggie
 = scharf

Jetzt Events
entdecken



Zum Aperitif

Pizzabrot 🌱

Oregano – Fleur de Sel 5,5

Grüne Oliven 🌱

5,5

Edamame 🌱

Maldon Sea Salt 6,8

Spicy Edamame 🌱 🍴

Teriyaki-Sauce – Togarashi Pfeffer 6,8

Vorspeise

Burrata 🌱

Radiccio Vinaigrette – Grapefruit – Spargelsalat 16,8

Tatar vom Rind

Croissant – Trüffelcreme – Schnittlauch 18,8

Korean Chicken

Smashed Gurkensalat – Teriyaki – Sesam 17,8

Bao Bun 🌱 🍴

Tofu – Romanasalat – Chili-Mayo 14,8

Lemabri Bao Bun 🍴

Pulled Beef – Thai Salat – Koriander – Erdnuss 18,8

Heiße Pfännchen (dazu reichen wir Pizzabrot)

Ziegenkäse – Rote Bete – Walnuss – Rucola – Honig 🌱 13,8

Speck – Pflaume – Zucchini – Champignons – Mozzarella – Rucola 15,8

Black-Tiger-Garnelen – Paprika – Pesto 16,8

Signature Gerichte

von Sarah Henke und Christian Eckhardt

Sarajs Kimchi 🍴	8
Schweinebauch 🍴	16
Sarajs Kimchi	
Lammhüfte rosa	26 / 39
Bohnencausoulette – getrocknete Tomaten – Bärlauch	
Entenbrust rosa gebraten	26 / 39
Rotes Curry – Spitzkohl – Süßkartoffel	
Geräucherter Sellerie 🌿	24
Champignons – Kartoffel – Walnuss – Madeiraschaum	
Frischkäse-Ravioli	24
Chorizoschaum – Dörripflaume – Grana Padano (auch vegetarisch 🌿)	
Saibling auf der Haut gebraten	24 / 36
Spargelgemüse – Graupen – weißer Tomatenschaum	

Special

Roastbeef vom Black Angus 250 g / 350 g	39 / 48
Pommes – Ofengemüse – Kräuterbutter (Zubereitungszeit ca. 25 Min.)	

Unsere Lemabri-Pizza aus dem Morello-Forni-Steinofen

Wir verwenden Fior di Latte, einen speziellen, trockeneren Mozzarella aus Kuhmilch. Er ist etwas trockener als normaler Mozzarella, was dazu beiträgt, das optimale Schmelzen des Käses beim Backen zu erreichen.

Weißer Pizza Mortadella	19,5
Mortadella – Burrata – Pistazie – Grana Padano	
Pizza Burrata ☘	17,8
Kirschtomate – Burrata – Rucola – Pesto	
Weißer Pizza Spargel ☘	18,5
Béchamelsauce – Kräutercreme – Spargel – Grana Padano	
Weißer Pizza Pastrami	19,5
Pastrami – Senfcreme – Wildkräuter	
Vegane Pizza ☘	15,8
Hummus – Tomate – Rote Zwiebel – Basilikum	
Pizza Parma	17,8
Pizzasugo – Parmaschinken – Rucola – Grana Padano	

Pizza Special

Pizza „Schweineerei“	18,5
Schweinebauch – Kimchi – Miso – Teriyaki-Sauce	

Dessert

Crème brûlée	14,8
Himbeere – Vanille – Buttercrumble	
Zirtone geeist	14,8
Limoncello (25% Vol.) – Basilikum – Pistazie	
Süße Pizza	16,5
Waldbeeren – Honig – Mandeln – Crème fraîche	

Getränkeempfehlung zum Dessert

Roter Portwein – Grahams Tawny Port 20 Jahre (aus der 4.5 l Flasche)	5 cl	12
Pornstar Martini – Vodka – Maracuja – Vanille – Prosecco	10 cl	12,5
Espresso Martini – Vodka – Kaffeelikör – Espresso	8 cl	10,5

Kaffeespezialitäten von Röstwerk Herzog

Café Crème	3,5
Espresso	3,2
Espresso Macchiato	3,4
Espresso (doppelt)	4,8
Cappuccino	4,2
Latte Macchiato	4,8