



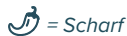
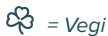
Abendkarte

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

Wir empfehlen Ihnen, das Essen zum Teilen einfach in die Mitte des Tisches 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 einfach nacheinander als große Rundreise genießen.

Unsere Empfehlung zum Sattwerden ist, drei kleine Gerichte zu bestellen. Die kalten, warmen und Signature-Gerichte haben alle die gleiche Portionsgröße. Gerichte mit zwei Preisen können auch als Hauptgang bestellt werden.








Getränkemenu



Weinmenu


Zum Aperitif

Pizzabrot 	5
Oregano – Fleur de Sel	
Grüne Oliven 	5,5
Edamame 	6,8
Maldon Sea Salt	
Spicy Edamame  	6,8
Teriyaki-Sauce – Togarashi Pfeffer	




Kalt

Thunfisch-Tatar 	16,8
Norichips – Miso – Daikon	
Lemabri Salat Bowl	18
Crispy Chicken – Grana Padano – Cerealien – Gurke – Kirschtomaten – Pizzabrot	
Spargelsalat	16,8
Garnele – Wildkräuter – Tomatenöl	

Warm

Crispy Black Tiger Garnelen	4 Stück	16,8
Reisbandnudeln – Thai-Vinaigrette		
Saibling gebraten		16,8 / 32,8
Zuckererbsen – Saiblings-Kaviar – Beurre blanc		
Adlerfisch kross gebraten		16,8 / 32,8
Artischocke – Paprika – weißer Tomatenschaum		
Kräuterseitling gebraten 		14,8
Pak Choi – Tofu – Honig-Sojasauce		
Blumenkohl geröstet		14,8
Bio-Ei – Walnuss – Sauce Hollandaise – Schinkenfond		
Korean Chicken 		16,8 / 32,8
Spicy Lemabri-Sauce		

Signature Gerichte von Sarah Henke und Christian Eckhardt

Sarahs Kimchi 	6,5
Bürgermeisterstück Pak Choi – Shiitake-Sauce	16,8 / 32,8
Schweinebauch 	15,8 / 28,5
Fagottini – gefüllte Pasta 	15,8
Tomate – Basilikum – Tomatenschaum – Mandel	

Große Teller

Argentinisches Rib-Eye-Steak 300 g	42,8
Pommes Frites – Schmorzwiebel – Kräuterbutter	



Unsere Lemabri-Pizza aus dem Morello-Forni-Steinofen

Wir verwenden Fior di Latte, einen speziellen, trockeneren Mozzarella aus Kuhmilch, für ein optimales Schmelzergebnis beim Backen.

Weißer Pizza Trüffel 🍄 Blattspinat – Braune Butter – Grana Padano	18,5
Pizza Carbonara Pizzasugo – Spiegelei – Prosciutto Cotto	14,8
Pizza Burrata 🍄 Kirschtomate – Burrata – Rucola – Pesto	16,8
Pizza Diavolo Pizzasugo – Scharfe Salsiccia – Jalapeños – Rote Zwiebel	14,8
Pizza Parma Pizzasugo – Parmaschinken – Rucola – Grana Padano	14,8

Dessert Empfehlung

Süße Pizza Apfel – Brauner Zucker – Ricotta	15,5
-------------------------------------------------------	------

**Wenn Ihre Lieblingspizza nicht dabei ist,
fragen Sie gerne unseren Service.**





Dessert

Weißer Schokolade

14,8

Apfel – Karamell – Erdnuss

Cheesecake-Törtchen

14,8

Erdbeeren – Joghurteis

Süße Pizza

15,5

Apfel – Brauner Zucker – Ricotta

Alle Preise sind in € und inkl. der gesetzlichen MwSt.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Service Personal.

