

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.

 = Vegi

 = Scharf

Jetzt Events
entdecken



Zum Aperitif

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

Vorspeise

Burrata	16,8
Radiccio Vinaigrette – Grapefruit – Spargelsalat	
Tatar vom Rind	18,8
Croissant – Trüffelcreme – Schnittlauch	
Korean Chicken	17,8
Smashed Gurkensalat – Teriyaki – Sesam	
Bao Bun 🍀 🍷	14,8
Tofu – Romanasalat – Chili-Mayo	
Lemabri Bao Bun 🍷	18,8
Pulled Beef – Thai Salat – Koriander – Erdnuss	
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

Sarahs Kimchi 🍴 8

Schweinebauch 🍴 16
Sarahs Kimchi

Lammhüfte rosa 26 / 39
Bohnencausolette – getrocknete Tomaten – Bärlauch

Entenbrust rosa gebraten 26 / 39
Rotes Curry – Spitzkohl – Süßkartoffel

Geräucherter Sellerie 🍀 24
Champignons – Kartoffel – Walnuss

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 „Schweinerei“ 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

Aperitif

2019 Blanc de Blanc Brut Nature Sektmanufaktur Hattemer – Gau-Algesheim – Rheinhessen	0.1 l	8,5
Pornstar Martini – Vodka – Maracuja – Vanille – Prosecco	10 cl	12,5
Espresso Martini – Vodka – Kaffeelikör – Espresso	8 cl	10,5
Valentine Spritz – Sarti (Blutorange – Maracuja – Mango) – Prosecco – Limette	0.2 l	9,5
Lillet Wild Berry – Beeren	0.2 l	9,5
Aperol Spritz – Sekt – Soda – Orange	0.2 l	9,5
Campari Orange	0.2 l	8,5
White Port – Thomas Henry Tonic	4 cl	8,5
Grahams White Port Blend No. 5	4 cl	5
Grahams Tawny Port – 20 Jahre (4.5 l)	5 cl	12

Vermouth *von Detlef Ueter – Rheinischer Vermouth*

Botanical – Vermouth mit angenehmen Zitrus – Kräuternoten „on the rocks“	5 cl	6
Rosé – Verführerische Eleganz der Himbeere „on the rocks“	5 cl	6
Vermouth Rosé – Thomas Henry Tonic (0.2 l)	4 cl	9,5
Antica Formula Vermouth	5 cl	8

Alkoholfreier Aperitif

Siegfried Wonderleaf – Lindenblüte – Piment – Wacholder – Tonic	0.2 l	8,5
Wonder Spritz – Orange – Enzian – Kräuter	0.2 l	8,5
Verjus – Tement – Thomas Henry Tonic	0.15 l	7,5
Lemabri Spritz – Limoncino Balsam – Limonade – Minze	0.2 l	8,5
Berry Spritz – Cranberry Balsam – Wild Berry – Beeren	0.2 l	8,5

Offene Weißweine 0.15 l

2024 Steilstück Riesling – Matthias Müller – Boppard	8,5
2024 Lugana Cà dei Frati – Sirmione – Lombardei	9
Lemabri Hauswein 2024 Sauvignon Blanc Peth Wetz – Rheinhessen – Bermersheim	7,5
Lemabri Hauswein 2023 Sulzfeld Weißburgunder Burg Ravensburg – Sulzfeld – Baden	8

Offene Roseweine 0.15 l

2024 Wagram Rosé Fritsch – Oberstockstall	7,5
--	-----

Offene Rotweine 0.15 l

2021 Diana Nemorensis I – Ômina Romana – Velletri	9
2021 Delicato Rouge – Mas Edem – Goult – Provence	7,5
2023 Primitivo – A Mano – Apulien	8