

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	14,8
Birne – Rucula – Sonnenblumenkerne	
Tatar vom Rind	18,8
Croissant – Trüffelcreme – Schnittlauch	
Koeran Chicken	17,8
Smashed Gurkensalat – Teriyaki – Sesam	
Tempura-Garnele	19,8
Grüner Papaya-Salat – Koriander – Minze – Erdnuss	
Bao Bun Tofu 	14,8
Tofu – Romanasalat – Chili-Mayo	
Lemabri Bao Bun	18,8
Pulled Beef – Thaisalat – Erdnuss	
Heiße Pfännchen aus dem Morello-Forni-Steinofen (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 🍴 Sarajs Kimchi	16
Wildschweinragout Krokette – Wurzelgemüse – Wacholder	22 / 34
Entenbrust rosa gebraten Rotes Curry – Spitzkohl – Süßkartoffel	26 / 39
Geräucherter Sellerie 🍀 Champignons – Kartoffel – Walnuss	24
Linguine – Pasta 🍀 Trüffelschaum – Wirsing – Marone	24
Zander auf der Haut gebraten cremiges Risotto – Radicciovinaigrette – Mandel	24 / 36
Special	
Roastbeef vom Black Angus 250 g / 350 g Pommes – Ofengemüse – Thymianjus (Zubereitungszeit ca. 25 Min.)	39 / 48

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 Mortadella 18,5

Mortadella – Burrata – Pistazie – Basilikum – Grana Padano

Pizza Burrata  16,8

Kirschtomate – Burrata – Rucola – Pesto

Weißer Pizza Trüffel  18,5

Béchamelsauce – Blattspinat – Grana Padano

Pizza Parma 16,8

Pizzasugo – Parmaschinken – Rucola – Grana Padano

Vegane Pizza  14,8

Hummus – Tomate – Rote Zwiebel – Basilikum

Pizza Ziegenkäse  14,8

Pizzasugo – Rote Bete – Rucola – Walnuss

Pizza Special

Pizza „Schweinerei“ 18,5

Schweinebauch – Kimchi – Miso – Teriyaki-Sauce

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

Dessert

Kakaobohne Himbeersorbet – Mandel	14,8
Piña Colada Passionsfruchttörtchen – Kokos – Ananas-Chutney	14,8
Süße Pizza Apfel – Honig – Walnuss – Crème fraîche	15,5

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 – Bernersheim	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