



Abendkarte

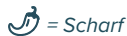
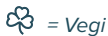


Nur wer gemeinsam genießt, is(s)t glücklich – unser Lemabri-Sharing-Konzept

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 Vorspeisen 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		

Vorspeise

Tataki vom Thunfisch		18,5
Ingwer – Miso – Teriyaki-Sauce		
Gebeizter Lachs		16,8
Kartoffelwaffel – Senf – Dill		
Rote Bete & Hirtenkäse 		14,8
Walnuss – Apfelbalsam		
Lemabri Salat Bowl 		12
Grana Padano – Cerealien – Gurke – Kirschtomaten – Pizzabrot		
Bao Bun 	2 Stück	14,5
Spicy Krautsalat – Tofu – Chili Mayo		
Lemabri Bao Bun	2 Stück	18,5
Pulled Pork – Kimchi		

Signature Gerichte von Sarah Henke und Christian Eckhardt

Sarahs Kimchi 	6,5
Schweinebauch  Sarahs Kimchi	15,8 / 28,5
Blumenkohl geröstet Bio-Ei – Walnuss – Sauce Hollandaise – Schinkenfond (auf Wunsch ohne Schinkenfond) 	14,8
Fagottini – gefüllte Pasta  Tomate – Basilikum – Tomatenschaum – Mandel	15,8
Kabeljau gebraten Dijon-Senf-Sauce – Kürbis – Apfel	18,8 / 35,8
Bürgermeisterstück Geräucherter Sellerie – Zwiebel – Balsamico-Glace	18,8 / 35,8

Special

Rinderfilet 180 g / 250 g Peperonata – Gremolata – Pommes Frites	38,8 / 45,8
--	-------------

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 Steinpilz Béchamelsauce – Steinpilze – Guanciale – Blattspinat – Grana Padano	18,5
Pizza Carbonara Pizzasugo – Spiegelei – Prosciutto Cotto	14,8
Pizza Burrata 🌿 Pizzasugo – Kirschtomate – Burrata – Rucola – Pesto	16,8
Weißer Pizza Herbsttrüffel 🌿 Béchamelsauce – Blattspinat – Grana Padano	18,5
Pizza Parma Pizzasugo – Parmaschinken – Rucola – Grana Padano	14,8

Dessert Empfehlung

Süßer Pizza Apfel – Brauner Zucker – Walnuss <i>oder</i> Feige – Honig – Walnuss	15,5
--	------

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



Dessert

Lemabri Zitrone

14,8

Pistazie – Sauerrahm-Eis

Dunkle Schokolade

14,8

Waldfruchtkompott – Tee-Granité

Süße Pizza

15,5

Apfel – Brauner Zucker – Walnuss

oder

Feige – Honig – Walnuss

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Service Personal.

