



# Abendkarte

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


---

Wir empfehlen Ihnen, das Essen zum Teilen einfach in die Tischmitte 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. Die Vorspeisen und Signature-Gerichte haben alle die gleiche Portionsgröße. Gerichte mit zwei Preisen können auch als Hauptgang bestellt werden.





 = Vegi

 = Scharf





## Zum Aperitif

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

## Vorspeise

<b>Thunfisch Tataki</b>	22
Miso – eingelegtes Gemüse – Buchenpilze	
<b>Korean Beef Tatar</b> 	22
Sesam – Eigelb – Erdnuss	
<b>Jakobsmuschel</b>	26
Kürbis – Apfel - Zitronenverbene	
<b>Bao Bun</b>  	14,5
Scharfer Krautsalat – Tofu – Chili Mayo	
<b>Lemabri Bao Bun</b> 	18,5
Beef – Thai Salat – Koriander – Erdnuss	

## Signature Gerichte von Sarah Henke und Christian Eckhardt

<b>Sarahs Kimchi</b> 	8
<b>Schweinebauch</b>  Sarahs Kimchi	16
<b>Blumenkohl geröstet</b> Bio-Ei – Walnuss – Sauce Hollandaise – Schinkenfond (auf Wunsch ohne Schinkenfond) 	16,8
<b>Freilandhuhn</b> Grüner Spargel – Süßkartoffel – Kalamansisaucce	24 / 38
<b>Steinpilzravioli</b>  Waldpilze – Trüffelschaum	16 / 26
<b>Kabeljau gebraten</b> Wilder Brokkoli – Krustentiersauce	24 / 38

## Special

<b>Roastbeef vom Black Angus 250g / 350g</b> Kartoffeltörtchen – Ofengemüse – Thymianjus (Zubereitungszeit 25 min)	45 / 52
--	---------

## 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** 18,5

Steinpilze – Guanciale – Blattspinat – Grana Padano

### **Pizza Burrata** 🍀 16,8

Pizzasugo – Kirschtomate – Burrata – Rucola – Pesto

### **Weißer Pizza Trüffel** 🍀 18,5

Béchamelsauce – Blattspinat – Grana Padano

### **Pizza Parma** 16,8

Pizzasugo – Parmaschinken – Rucola – Grana Padano

## Pizza Speciale

### **Pizza "Schweinerie"** 18,5

Schweinebauch – Kimchi – Miso – Teriyakisauce

## Dessert Empfehlung

### **Süßer Pizza** 15,5

Apfel – Brauner Zucker – Walnuss – Crème Fraiche

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



## Dessert

### Schokoladen Mousse

Kirsche – Biscoff

15

### Lemabri Zitrone

Pistazie – Sauerrahm-Eis

15

### Süße Pizza

Apfel – Brauner Zucker – Walnuss – Crème Fraiche

15,5

## Getränkeempfehlung zum Dessert

### Roter Portwein

Grahams Tawny Port – 20 Jahre (aus der 4.5 l Flasche ) 5 cl

12

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal.

