



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. Die Vorspeisen und Signature-Gerichte haben alle die gleiche Portionsgröße. Gerichte mit zwei Preisen können auch als Hauptgang bestellt werden.

 = Vegi

 = Scharf


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

Kalbstafilespitz	22
Gepickeltes Gemüse – Kräutercreme	
Rotgarnele	26
Spargel – Zitrus – Cashew	
Jakobsmuschel gebraten	26
Fenchel – Apfel – Beurre Blanc	
Bao Bun 🍃 🌶️	14,5
Spicy Krautsalat – Tofu – Chili-Mayo	
Lemabri Bao Bun 🌶️	18,5
Beef – Thai-Salat – Koriander – Erdnuss	

Signature Gerichte von Sarah Henke und Christian Eckhardt

Sarahs Kimchi 	8
Schweinebauch  Sarahs Kimchi	16
Blumenkohl geröstet Bio-Ei – Walnuss – Sauce Hollandaise – Schinkenfond (auf Wunsch ohne Schinkenfond) 	16,8
Freilandhuhn Bärlauch-Gnocchi – Spargelgemüse – Estragonsauce	26 / 42
Ravioli gefüllt mit Burrata und Zitrone  Spargelgemüse – Zitronenverbene-Sauce	16 / 26
Adlerfisch auf der Haut gebraten Weißer Tomatenschaum – Kirschtomate – Mandel	24 / 38

Special

Roastbeef vom Black Angus 250g / 350g 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 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

Pizza Speciale

Pizza "Schweinerie" 18,5
Schweinebauch – Kimchi – Miso – Teriyaki-Sauce

Dessert Empfehlung

Süßer Pizza 15,5
Apfel – Brauner Zucker – Walnuss – Crème Fraîche

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



Dessert

Schokoladenmousse

Erdbeere – Crumble

16

Himbeertörtchen

Pistazie – Sauerrahmeis

16

Süße Pizza

Apfel – Brauner Zucker – Walnuss – Crème Fraîche

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.

