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.

= veggie
= scharf

Jetzt Events entdecken

Zum Aperitif

Pizzabrot 5,8
Oregano – Fleur de Sel

Grüne Oliven 5,8

Edamame 6,8
Maldon Sea Salt

Spicy Edamame 6,8
Teriyaki-Sauce – Togarashi Pfeffer

Vorspeise

Eingelegter Kürbis 16,8
Burrata – Wildkräuter – Kernöl – Birne

Rindertatar 19,8
Brioche – Rote Bete – Crème Fraîche

Tempura Garnelen 19,8
Thaisalat – Mango – Chili Mayo

Roh marinierter Lachs 19,8
Daikon – Miso-Créme – Wildkräuter

Bao Bun 14,8
Tofu – Romanasalat – Chili-Mayo

Lemabri Bao Bun 18,8
Pulled Beef – Thai Salat – Koriander – Erdnuss

Gebackene Wan Tan – Beef 17,8
Spicy Krautsalat – Teriyaki-Sauce

Heiße Pfännchen (dazu reichen wir Pizzabrot)

Ziegenkäse – Rote Bete – Walnuss – Rucola 14,8

Mediterrane Schweinebäckchen – Spitzpaprika – Balsamicoschalotten 15,8

Black-Tiger-Garnelen – Paprika – Pesto 16,8

Signature Gerichte
von Sarah Henke und Christian Eckhardt

Sarahs Kimchi 8

Schweinebauch 16 / 30
Sarahs Kimchi

Gänsebraten von der Keule 42,8
Apfel-Rotkohl – Kartoffelknödel – Maronen

Freilandhuhn kross gebraten 38
Hokkaido Kürbis – Kräutersaitling – Koreanische Jus

Atlantik Kabeljau 26 / 39
Kartoffel-Lauch-Nage – Forellenkaviar – Wilder Brokkoli

Black Tiger Garnele 28
Safran Risotto – Geschmorte Paprika – Tomatenschaum

Blumenkohl Teriyaki 24
Sesam – Kokos – Mini Pak Choi

Frischkäse Ravioli 26
Weißer Trüffelschaum – Blattspinat – Champignon – Haselnuss

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.
Unsere Pizzen können bis 20:30 Uhr bestellt werden.

Weiße Pizza Mortadella 19,5
Mortadella – Burrata – Pistazie – Grana Padano

Pizza Burrata 17,8
Kirschtomate – Burrata – Rucola – Pesto

Weiße Pizza Trüffel 19,5
Béchamelsauce – Wildkräuter – Sommertrüffel – Grana Padano

Weiße Pizza Salmone Bianco 19,5
Béchamelsauce – Geräucherter Lachs – Grana Padano

Vegane Pizza – Grillgemüse 16,8
Pizzasugo – Tomate – Mediterranes Grillgemüse – Basilikum

Pizza Parma 17,8
Pizzasugo – Parmaschinken – Rucola – Grana Padano

Pizza „Black Tiger“ 19,5
Pizzasugo – Black Tiger Garnelen – Kirschtomaten – Knoblauch

Dessert

Crème brûlée 13,8
Himbeere – Vanille – Buttercrumble

Schokoladenmousse 14,8
Marinierte Zwetschgen – Schmandeis – Haselnuss

Apfelschnitte 14,8
Karamell – Vanille – Spekulatius

Getränkeempfehlung zum Dessert

Roter Portwein – Grahams Tawny Port 20 Jahre (aus der 4.5 l Flasche)	5 cl	12
Choya Silver – Japanischer Pflaumenwein	5 cl	5,5
Pornstar Martini – Vodka – Maracuja – Vanille – Prosecco	10 cl	12,5
Espresso Martini – Vodka – Kaffeelikör – Espresso	8 cl	10,5

Kaffeespezialitäten von Röstwerk Herzog

Affogato – Vanilleeis – doppelter Espresso 6,8

Café Crème 3,5

Espresso 3,2

Espresso Macchiato 3,4

Espresso (doppelt) 4,8

Cappuccino 4,2

Latte Macchiato 4,8