

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 🍀	5,5
Oregano – Fleur de Sel	
Grüne Oliven 🍀	5,5
Edamame 🍀	6,8
Maldon Sea Salt	
Spicy Edamame 🍀 🥄	6,8
Teriyaki-Sauce – Togarashi Pfeffer	

Vorspeise

Burrata 🍀	16,8
Antipasti-Gemüse – Wildkräutersalat – Pesto	
Tatar vom Rind	18,8
Croissant – Trüffelcreme – Schnittlauch	
Korean Chicken	17,8
Smashed Gurkensalat – Teriyaki – Sesam	
Bao Bun 🍀 🥄	14,8
Tofu – Romanasalat – Chili-Mayo	
Lemabri Bao Bun 🥄	18,8
Pulled Beef – Thai Salat – Koriander – Erdnuss	
Geflämmte Fjord Forelle	18,8
Gurke – Buttermilch – Apfel – Dill	
Heiße Pfännchen (dazu reichen wir Pizzabrot)	
Ziegenkäse – Wassermelone – Zucchini – Fenchel 🍀	13,8
Albóndigas – Hackfleischbällchen – würzige Tomatensauce – Mozzarella – Rucola	15,8
Black-Tiger-Garnelen – Paprika – Pesto	16,8

Signature Gerichte

von Sarah Henke und Christian Eckhardt

Sarabs Kimchi 🍴 8

Schweinebauch 🍴 16

Sarabs Kimchi

Gegrilltes Roastbeef 42

Gerösteter Spitzkohl – Kartoffel-Mille-Feuille – BBQ Aromen

Rotbarsch gebraten 24 / 38

Kartoffel – Spinat – Waldpilze – Sommertrüffel

Geräucherter Sellerie 🍴 24

Waldpilze – Walnuss – Madeiraschaum

Cremiges Kräuterrisotto 24

Black Tiger Garnelen – Tomate – Grana Padano

auch vegetarisch 🍴

Freilandhuhn gebraten 38

Gegrillte Aprikose – Salatherz – Sommertrüffel

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.

Weißer Pizza Mortadella 19,5

Béchamelsauce – Mortadella – Burrata – Pistazie – Grana Padano

Pizza Burrata 🌿 17,8

Kirschtomate – Burrata – Rucola – Pesto

Weißer Pizza Trüffel 🍄 19,5

Béchamelsauce – Wildkräuter – Sommertrüffel – Grana Padano

Weißer Pizza Pastrami 19,5

Béchamelsauce – Pastrami – Senfcreme – Wildkräuter

Vegane Pizza – Bruschetta-Art 🌿 🍷 14,8

Pizzasugo – Tomate – Knoblauch – Chiliöl – Basilikum

Pizza Parma 17,8

Pizzasugo – Parmaschinken – Rucola – Grana Padano

Pizza Special

Pizza „Schweinerei“ 18,5

Schweinebauch – Kimchi – Miso – Teriyaki-Sauce



Dessert

Crème brûlée	14,8
Himbeere – Vanille – Buttercrumble	
Délice von Karamell	14,8
Kirsche – Mandel – Minze	
Süße Pizza	16,5
Waldbeeren – Honig – Mandeln – Crème fraîche	

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 – Kaffeeликör – 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

