

wilkommen

IM

LAMMBUTTRIND



Heimat. Handwerk. Habt ihr nicht gesehen.

Unsere Küche ist so schmackhaft wie einfach erklärt. Wir kochen mit Produkten aus unserer Heimat: Gemüse, Obst, Fisch und Fleisch von kleinen Produzenten, die wir kennen und schätzen. Alles in unserer Küche wird von Hand zubereitet: klassisches Küchenhandwerk eben – ganz ohne Chemie, Convenience oder Chichi. Und da wir auf dem Land aber nicht hinter dem Mond leben, holen wir uns Inspiration und Gewürze aus allen Ecken der Welt. Was dann auf den Teller kommt, habt ihr so noch nicht gesehen: eine Küche mit Seele, viel Aroma und Gemüse in der Hauptrolle.

Vegetarische Gerichte sind mit  ausgewiesen.

**VEGANES
TASTE.** sind unsere veganen Gerichte.

Mittwoch bis Sonntag:

À la carte

oder 3 Gänge eurer Wahl

40,00

Montag und Dienstag:

Je ein Wine & Dine Menü

Zum Wohl & Guten Appetit.

mer

A P E R E T I F

Green Spritz aus 31 Kräutern
6,00

Dry White Port Tonic
8,00

Caipirinha do Carioca
9,70

Menger-Krug Pinot Noir Sekt
5,90

Gratien & Meyer Crémant de Loire brut
7,80

Alfred Gratien Champagne 0,375l
44,00

Aperol, Hugo, Rosato Mio Spritz
6,90

Nordès Gin aus Galizien mit Thomas Henry Tonic
9,90

Campari Orange
9,80

Martini Rosato Tonic
7,90

Apfel & Rosen Appléritif – alkoholfrei
5,50

Martini Floreale mit Tonic & Orange - alkoholfrei
6,50



V O R S P E I S E N

Couvert <small>VEINLUP TASTE.</small>	6. 6 0
Falafel, Wasabi-Mayonnaise, Tomaten- Chutney, Oliven & Rustikales Baguette <small>1, 8, 12</small>	
Holsteiner Sommerrolle <small>V^d</small>	9. 2 0
Kohl mit Karotte, Sellerie, Schafskäse & Dattelsauce <small>9</small>	
Grün <small>VEINLUP TASTE.</small>	8. 4 0
Geräucherter Spargel & Spinat Crèmesuppe <small>1</small>	
Blätter	11. 8 0
Salat mit Koriander, Chili & Orange + Gegrillter Portobello <small>VEINLUP TASTE.</small> <small>10</small> oder Confierte Forelle <small>4</small>	
Aus der Berkel Maschine	13. 9 0
Holsteiner Katenschinken mit Honigmelone & Minze <small>8, 10, 15</small>	
Segeltörn	13. 8 0
Suppe mit allerlei Meeresgetier aus Nordsee & Ostsee <small>2, 4, 9</small>	



VEGAN

Gold VEGAN
TASTE.

2 2 . 8 0

Safran-Risotto mit Portobello-Steak
& Minz-Pesto 8

Duke of Wellington VEGAN
TASTE.

2 5 . 8 0

Beet Wellington mit roter Beete, Nüssen, Pilzen,
Rosmarin-Schmorkartoffeln, Hollandaise
& Spargel 1, 8



T I E R I S C H

Orient-Oldenburg-Ente

2 6. 4 0

Confierte Entenkeule mit Honig-Lavendel, Karotten-Ingwer-Püree, gerösteter Blumenkohl & Chamoy Sauce

Ostsee

2 6. 4 0

Scholle, lauwarmer Kartoffelsalat, Radieschen-Gurken-Salat & Limetten-Sauce 1, 4, 10

Deich

2 8. 6 0

Geschmorte Lammhaxe, Polenta, Zucchini, Harissa, Limette, Minze & Zwiebelblätter mit Hibiskus 7

Bœuf rendsburguignon

2 6. 8 0

Highlander aus Rendsburg, Gartengemüse, Kartoffel-Püree & Miso-Butter-Zwiebeln 1, 7, 9



K Ä S E & S Ü S S E S

Käse  1 4. 7 0

4 x Käse vom Backensholzer Hof, Rhabarber-
Chutney, Trauben & Rustikales Baguette 1, 7, 10

[im Menü 4€ Aufpreis]

Rosé  9, 5 0

Limettensorbet mit Hibiskus
& Babá au rhum 1, 6

Das Schaf & Die Beeren  9, 6 0

Grüne Panna cotta aus Bio-Joghurt,
Waldbeeren & Baiser 7

Lübeck - Rio  12, 8 0

Marzipanparfait, Tapioca do Brasil
& Orangensirup 1, 3, 7



M O N T A G

Blätter 11. 8 0

Salat mit Koriander, Chili & Orange +

Gegrillter Portobello HEIMLICH TASTE. 10
oder Confierte Forelle 4

Orient-Oldenburg-Ente 2 6. 4 0

Confierte Entenkeule mit Honig-Lavendel, Karotten-
Ingwer-Püree, gerösteter Blumenkohl & Chamoy Sauce

oder

Duke of Wellington HEIMLICH TASTE. 2 5. 8 0

Beet Wellington mit roter Beete, Nüssen, Pilzen,
Rosmarin-Schmorkartoffeln, Hollandaise
& Spargel 1, 8

Rosé HEIMLICH TASTE. 9, 5 0

Limettensorbet mit Hibiskus
& Babá au rhum 1, 6

Einzelpreise

oder als Menü in 3 Gängen 40.00

Open Wine Bar bis 22 Uhr 19.00



D I E N S T A G

Grün 8 . 4 0

Geräucherter Spargel & Spinat
Crèmesuppe 1

Bœuf rendsburguignon 2 6 , 8 0

Highlander aus Rendsburg, Gartengemüse,
Kartoffel-Püree & Miso-Butter-Zwiebeln 1, 7, 9

oder

Gold HEIMAT
TASTE. 2 2 . 8 0

Safran-Risotto mit Portobello-Steak
& Minz-Pesto 8

Lübeck - Rio VE 12 , 8 0

Marzipanparfait, Tapioca do Brasil
& Orangensirup 1,3,7

Einzelpreise

oder als Menü in 3 Gängen 40.00

Open Wine Bar bis 21 Uhr 19.00



OFFENE WEINE [FLASCHE | VIERTEL | 0,1 L]

WEISS

2020 | Mosel, Deutschland
Trinkfluss, Weissburgunder Cuvée, Weingut Axel Pauly
24,00 | 9,10 | 4,10

2020 | Rheinhessen, Deutschland
Fundament, Grauburgunder, Weingut Schittler Becker
25,80 | 9,80 | 4,30

2020 | Sizilien, Italien
Mezzaloro Vulari, Grillo, Agricola Baglio Oro
26,80 | 10,20 | 4,50

2020 | Steiermark, Österreich
Grasgrün, Sauvignon Blanc, Holger Hagen
27,70 | 10,40 | 4,80

ROSÉ

2019 | Douro, Portugal
Vale de Raposa, Touriga Nacional & Tinta Roriz, Alves de Sousa
26,20 | 9,60 | 4,40

ROT

2019 | Sizilien, Italien
Mezzaloro Tali, Nero d'Avola & Syrah, Agricola Baglio Oro
25,80 | 9,80 | 4,30

2019 | Toro, Spanien
Selecionada, Tempranillo, Bodegas Carodorum
27,70 | 10,40 | 4,80

2019 | Côtes du Rhône, Frankreich
Côtes du Rhône Rouge AOP, Grenache, Syrah, Carignan &
Cinsault, Maison Plantevin
28,90 | 11,00 | 4,90

2018 | Südtirol, Italien
Lagrein DOC, Griesbauerhof
32,80 | 11,90 | 5,50

oder **Open Wine Bar** bis 21 Uhr

19,00



W E I S S W E I N E

2017 | Vinho Verde, Portugal
alr Vinho Verde DOC, Loureiro, Avesso, Azal & Arinto, Casa de Mouraz
29,90

2019 | Valencia, Spanien 
Blés Joven Blanco, Sauvignon Blanc Cuvée, Bodega Aranleon
28,90

2019 | Kastilien-León, Spanien 
Menade Verdejo, Verdejo, Bodega Menade
34,90

2019 | Mosel, Deutschland
Purist, Riesling, Pauly
34,00

2018 | Pfalz, Deutschland
Tonmassiv, Chardonnay unfiltriert, Leiner
38,80

2019 | Loire, Frankreich
Sancerre Blanc, Sauvignon Blanc, Domaine Vacheron
49,00

R O S É W E I N E

2020 | Roussillon, Frankreich
J'ai rendez vous avec vous Rosé, Grenache, Domaine Riere
Cadene
29,40



R O T W E I N E

2015 | Douro, Portugal

Poços Tinto Grande Reserva, Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinta Roriz, Tinta Barocca, Quinta dos Poços

44,90

2019 | Kastilien-León, Spanien 

Clandestino, Tempranillo, Bodega Menade

33,30

2019 | Katalonien, Spanien 

Coca i Fitó nu, Garnacha Negra, Bodega Coca i Fitó

37,30

2014 | Médoc-Bordeaux, Frankreich

La Péyère Médoc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
& Cabernet Franc, Château La Péyère

38,30

2017 | Apulien, Italien

Arpago, Primitivo, I Pastini

29,10

2015 | Valpolicella, Italien

Amarone della Valpolicella DOCG, Corvina, Corvinone,
Rondinella & Molinara, Speri

59,40

2015 | Toskana, Italien

Brunello di Montalcino DOCG, Sangiovese, Loacker

68,60



D I G E S T I F

Brandy de Jerey | Spanien

6,80 | 2cl

Cognac Baron Otard VSOP | Frankreich

7,40 | 2cl

Doppelkorn The Ostholsteiner | Lütjenburg

9,50 | 4cl

Edelbrand Kirsch, Mirabelle, Waldhimbeere, Williams & Zwetschge | Sauerland

6,50 | 2cl

Grappa Chardonnay de Nonino, Udine | Italien

6,20 | 2cl

Kräuterschnaps Aalborg Jubiläums Akvavit | Dänemark

5,00 | 2cl

Kräuterschnaps Averna | Sizilien

5,80 | 2cl

Kräuterschnaps Kanalgeist | Preetz

5,00 | 2cl

Likör Baileys | Schottland

6,50 | 4cl

Likör Ramazotti | Italien

5,50 | 4cl

Likör Sambuca | Italien

4,90 | 2cl

Rum Botucal Reserva Exclusiva | Venezuela

10,90 | 4cl

Rum Don Papa | Philippinen

10,50 | 4cl

Tawny Port 10 years Gaivosa | Douro

8,00 | 5cl

Whiskey Laphroig Islay Single Malt Scotch Whisky
10 years | Schottland

7,00 | 2cl

Whiskey Nomad Outland Small Batch Whisky
finished in Jerez | Spanien

8,60 | 2cl

Whiskey Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whisky
16 years | Schottland

8,60 | 2cl



K A L T G E T R Ä N K E

Magnus Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure
5,90 | 0,75l

CocaCola, Fanta, Sprite
3,00 | 30cl

Thomas Henry Tonic Water
3,60 | 25cl

Säfte: Apfel, KiBa, Orangen, Rhabarber & Traube
[auch als Saftschorlen]
3,40 | 30cl

Feinherbes Dithmarscher Pilsener vom Fass
3,60 | 30cl

Alsterwasser
3,60 | 30cl

Dithmarscher Pils dunkel oder alkoholfrei
3,60 | 33cl

Maisel's Weisse hell, dunkel oder alkoholfrei
5,40 | 50cl

H E I S S G E T R Ä N K E

Espresso
2,60

Espresso doppio
3,90






Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Kakao
3,90

Filterkaffee
Tasse 2,90 | Kännchen 6,00

Tee: Schwarz, Grün, Kräuter, Pfefferminz, Kamille, Früchte,
Rooibos
Glas 3,40 | Kännchen 6,50



NACHMITTAGS VON 13 BIS 17 UHR

Holsteiner Katenschinken & Honigmelone 8,10,15	1 3. 90
Bunter Gartensalat, Orangen-Vinaigrette,  & Rustikales Baguette 7,8	1 3. 9 0
Tomaten-Waffel mit buntem Salat  & Tomaten-Chutney 1,3,7	1 1. 0 0
Belgische Waffel mit Waldbeeren & Sahne  oder Vanille-Eiscreme 1,7	8. 0 0
Nougat & Vanille-Eiscreme  & karamellisierte Nüsse 7	6. 8 0
Cheesecake, Waldbeeren  & Limetten-Sorbet 1,3,7,8	4. 9 0



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- 1 Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebs- & Krustentiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 3 Eier & Eiererzeugnisse
- 4 Fisch & Fischerzeugnisse
- 5 Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
- 6 Soja & Sojaerzeugnisse
- 7 Milch & Milcherzeugnisse
- 8 Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss & Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie & Sellerieerzeugnisse
- 10 Senf & Senferzeugnisse
- 11 Sesamsamen & Sesamsamenerzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid & Sulfite
- 13 Lupine & Erzeugnisse daraus
- 14 Weichtiere & Weichtiererzeugnisse
- 15 Konservierungsstoffe

