

*wilkommen*

IM

LAMM**BUTT**RIND



*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 & Share 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	8. 6 0	
	Falafel, Wasabi-Mayonnaise, Tomaten-Chutney, Oliven & Rustikales Baguette	1, 8, 12	
	Grün	8. 4 0	
	Geräucherter Spargel & Spinat Crèmesuppe	1	
	Blätter	11. 8 0	
	Salat mit Koriander, Chili & Orange + Gegrillter Portobello	10 oder Confierte Forelle	4
	Aus der Berkel Maschine	13. 9 0	
	Holsteiner Katenschinken mit Honigmelone & Minze	8, 10, 15	
	Segeltörn	13. 8 0	
	Suppe mit allerlei Meeresgetier aus Nordsee & Ostsee	2, 4, 9	



## VEGAN

HERALD  
TASTE.

Gold

2 2 . 8 0

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

HERALD  
TASTE.

Duke of Wellington

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 Kartoffel-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, Rhabarber-Chutney, Trauben  
& Rustikales Baguette 1, 7, 10

[ im Menü 4€ Aufpreis ]

**NEHM  
TASTE.** Rosé 9, 5 0

Limettensorbet mit Hibiskus  
& Babá au rhum 1, 6

☞ Lübeck - Rio 12, 8 0

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



**MONTAG**  
**WINE, DINE & SHARE**

**NEIN! KEIN TASTE.** Blätter 11. 8 0  
Salat mit Koriander, Chili & Orange mit  
gegrilltem Portobello 10

Orient-Oldenburg-Ente 2 6. 4 0

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

*oder*

**NEIN! KEIN TASTE.** Duke of Wellington 2 5. 8 0  
Beet Wellington mit roter Beete, Nüssen, Pilzen,  
Rosmarin-Schmorkartoffeln, Hollandaise  
& Spargel 1, 8

**NEIN! KEIN TASTE.** Rosé 9, 5 0  
Limettensorbet mit Hibiskus  
& Babá au rhum 1, 6

Einzelpreise


*oder* als Menü in 3 Gängen 40.00

Open Wine Bar bis 21 Uhr 19.00





**DIENSTAG**  
**WINE, DINE & SHARE**

 **Grün** 8 . 4 0  
Geräucherter Spargel & Spinat  
Crèmesuppe <sup>1</sup>

**Bœuf rendsburguignon** 2 6 , 8 0  
Highlander aus Rendsburg, Gartengemüse,  
Kartoffel-Püree & Miso-Butter-Zwiebeln <sup>1, 7, 9</sup>  
  
*oder*

 **Gold** 2 2 . 8 0  
Safran-Risotto mit Portobello-Steak  
& Minz-Pesto <sup>8</sup>

 **Lübeck - Rio** 12 , 8 0  
Marzipanparfait, Tapioca do Brasil  
& Orangensirup <sup>1, 3, 7</sup>

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 Cuvée, 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



## ROTW 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 & Minze 8,10,15	1 3. 9 0
☞	Bunter Gartensalat, gegrillter Portobello, Orangen-Vinaigrette & Rustikales Baguette 7,8	1 3. 9 0
	Zucchini-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 & Eierzeugnisse
- 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







## *Nordic. Handcrafted. Surprising*

Our cuisine is as tasty as simply explained. We cook with regional, Nordic products: vegetables, fruit, fish and meat from small producers that we know and appreciate. Everything in our kitchen is prepared by hand: classic kitchen craft at its best. And since we are open-minded and far traveled, we get inspiration and spices from all corners of the world. The result is a cuisine with soul, surprising flavors and vegetables as the stars on the plate.

Vegetarian dishes are marked with **V** .

**VEGAN**  
**TASTE.** Our vegan dishes.

Wednesday thru Sunday:

À la carte

or 3 courses of your choice

40,00

Monday & Tuesday:

Wine, Dine & Share Menu

**CHEERS & BON APPETITE**

me

## A P E R I T I F

LammButtRind spritz mixed with 31 herbs  
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 from galicia with Thomas Henry Tonic  
9,90

Campari orange  
9,80

Martini Rosato tonic  
7,90

Apple& roses Appléritif – alcohol free  
5,50

Martini Floreale with tonic and orange – alcohol free  
6,50



## STARTERS

<b>VEDRALOY TASTE.</b>	<b>Couvert</b>	8. 6 0
	Falafel, wasabi mayonnaise, tomato-chutney, olives & baguette rustique 1, 8, 12	
<b>VEDRALOY TASTE.</b>	<b>Green</b>	8. 4 0
	Smoked green asparagus & spinach crème soup 1	
<b>VEDRALOY TASTE.</b>	<b>Leaves</b>	11. 8 0
	Salad with coriander, chili & lime+ Grilled Portobello 10 or Confit trout 4	
	Sliced in the Berkel machine	13. 9 0
	Holstein smoked ham with honey melon & mince 8, 10, 15	
	Sailing trip	13. 8 0
	Soup with varied seafood from the North Sea & Baltic Sea 2, 4, 9	



## V E G A N



### Gold

2 2 . 8 0

Saffron risotto with Portobello steak  
& mince pesto 8



### Duke of Wellington

2 5 . 8 0

Beet Wellington with beetroot, nuts, mushrooms,  
rosemary stewed potatoes, hollandaise  
& asparagus 1, 8



## FISH, POULTRY & MEAT

Orient-Oldenburg-Duck 2 6. 4 0

Confit duck leg with honey-lavender,  
carrot-ginger puree, roasted cauliflower  
& chamoy sauce

Baltic Sea 2 6. 4 0

Plaice, lukewarm potato-radish-cucumber-  
salad & lime sauce 1, 4, 10

Dike 2 8. 6 0




Braised lamb shank, polenta, courgette,  
harissa, lime & onion leaves with hibiscus 7

Bœuf rendsburguignon 2 6. 8 0

Highlander from Rendsburg, garden vegetables,  
potato puree & miso butter onions 1, 7, 9



## DESSERT

-  Cheese 1 4. 7 0  
4 x Cheese assortment, rhubarb chutney,  
grapes & baguette rustique 1, 7, 10  
[ in the menu 4€ upcharge ]
-  Rosé 9, 5 0  
Lime sorbet with hibiscus & babá au rhum 1, 6
-  Lübeck - Rio 12, 8 0  
Marzipan parfait, tapioca do Brasil  
& orange syrup 1,3,7



**MONDAY**  
**WINE, DINE & SHARE**

<b>VENNY TASTE.</b>	Leaves	11. 8 0
	Salad with coriander, chili, lime & grilled Portobello 10	
	Orient-Oldenburg-Duck	2 6. 4 0
	Confit duck leg with honey-lavender, carrot-ginger puree, roasted cauliflower & chamoy sauce	
	<i>or</i>	
<b>VENNY TASTE.</b>	Duke of Wellington	2 5. 8 0
	Beet Wellington with beetroot, nuts, mushrooms, rosemary stewed potatoes, hollandaise & asparagus 1, 8	
<b>VENNY TASTE.</b>	Rosé	9, 5 0
	Limettensorbet mit Hibiskus & Babá au rhum 1, 6	
	À la carte prices	
	<i>or</i> menu in 3 courses	40.00
	Open wine bar thru 21 o'clock	19.00



**TUESDAY**  
**WINE, DINE & SHARE**

**VEINW** Green 8. 4 0  
**TASTE.**

Smoked green asparagus & spinach  
crème soup 1

Bœuf rendsburguignon 2 6. 8 0

Highlander from Rendsburg, garden vegetables,  
potato puree & miso butter onions 1, 7, 9

*or*

**VEINW** Gold 2 2. 8 0  
**TASTE.**

Saffron risotto with Portobello steak  
& mince pesto 8

**W** Lübeck - Rio 12, 8 0

Marzipan parfait, tapioca do Brasil  
& orange syrup 1,3,7

À la carte prices  
*or* menu in 3 courses 40.00

Open wine bar thru 21 o'clock 19.00





## AFTERNOON MENU FROM 13 TO 17 O'CLOCK

	Holstein smoked ham with honey melon & mince 8,10,15	1 3. 9 0
☞	Garden salad, grilled Portobello, orange- Vinaigrette & baguette rustique 7,8	1 3. 9 0
HEMP TASTE.	Zucchini waffle with small garden salad & tomato chutney 1, 3, 7	1 1. 0 0
☞	Belgian waffle with berries & whipped cream or vanilla ice cream 1,7	8. 0 0
☞	Nougat and vanilla ice cream & caramelized nuts 7	6. 8 0
☞	Cheesecake with berries & lime-sorbet 1,3,7,8	4. 9 0

