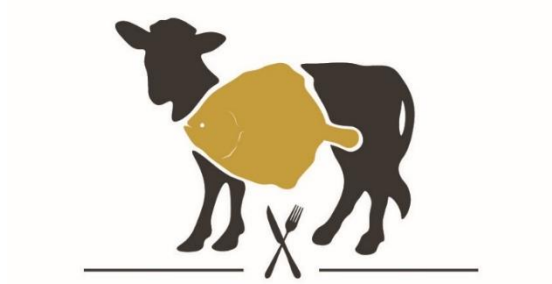


wilkommen

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.

VEGAN
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

VEGANES TASTE.	Couvert für 2	11 . 6 0
	Falafel, Wasabi-Mayonnaise, Tomaten- Chutney, Oliven & Rustikales Baguette 1, 8, 12	
	Algarve	9 . 4 0
	Gaspacho mit	
VEGANES TASTE.	Sardine auf Crostini 4 oder Gegrilltem Gemüse auf Crostini	
VEGANES TASTE.	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



Gold

2 2 . 8 0

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



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]

**VEGAN
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

VEGAN
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

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

VEGAN
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

	Algarve	9 . 4 0
	Gaspacho mit	
	Sardine auf Crostini ⁴	
VEGAN TASTE.	oder Gegrilltem Gemüse auf Crostini	
	Bœuf rendsburguignon	2 6, 8 0
	Highlander aus Rendsburg, Gartengemüse, Kartoffel-Püree & Miso-Butter-Zwiebeln ^{1, 7, 9}	
	 oder	
VEGAN TASTE.	Gold	2 2. 8 0
	Safran-Risotto mit Portobello-Steak & Minz-Pesto ⁸	
☞	Lübeck - Rio	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 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

VEGAN
TASTE.

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

VEGAN
TASTE.

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 Pèyère Médoc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
& Cabernet Franc, Château La Pèyère
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,
Roibos
Glas 3,40 | Kännchen 6,50



NACHMITTAGS VON 13 BIS 17 UHR

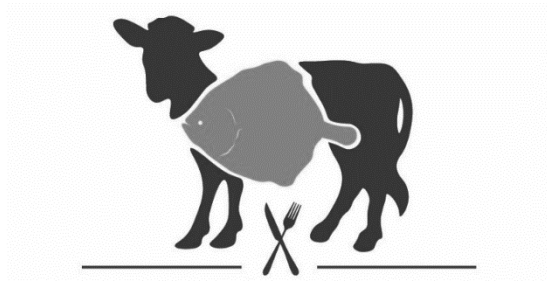
	Holsteiner Katenschinken, Honigmelone & Minze 8,10,15	1 3. 9 0
✓	Bunter Gartensalat, gegrillter Portobello, Orangen-Vinaigrette & Rustikales Baguette 7,8	1 3. 9 0
VEGANES TASTE.	Zucchini-Waffel mit buntem Salat & Tomaten-Chutney 1,3,7	1 1. 0 0
✓	Belgische Waffel mit Waldbeeren & Sahne oder Vanille-Eiscreme 1,7	8. 0 0
✓	Nougat & Vanille-Eiscreme & karamellierte 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 ♪.

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

	Couvert for 2	11 . 6 0
	Falafel, wasabi mayonnaise, tomato-chutney, olives & baguette rustique 1, 8, 12	
	Algarve	9 . 4 0
	Gaspacho with	
	Sardine on crostini 4 or Grilled vegetables on crostini	
	Leaves	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	



VEGAN

VEGAN
TASTE.

Gold

2 2 . 8 0

Saffron risotto with Portobello steak
& mince pesto 8

VEGAN
TASTE.

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]

VEGANIC TASTE. 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

VEGANUSP TASTE. 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

or

VEGANUSP TASTE. Duke of Wellington 2 5. 8 0

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

VEGANUSP TASTE. Rosé 9, 5 0

Limettensorbet mit Hibiskus
& Babá au rhum 1, 6

À la carte prices

or menu in 3 courses 40.00

Open wine bar thru 21 o'clock 19.00



TUESDAY
WINE, DINE & SHARE

	Algarve	9 . 4 0
	Gaspacho with	
	Sardine on crostini ⁴	
VEGAN TASTE.	or Grilled vegetables on crostini	
	Bœuf rendsburguignon	2 6 , 8 0
	Highlander from Rendsburg, garden vegetables, potato puree & miso butter onions ^{1, 7, 9}	
	or	
VEGAN TASTE.	Gold	2 2 . 8 0
	Saffron risotto with Portobello steak & mince pesto ⁸	
☞	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
VEGAN 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

