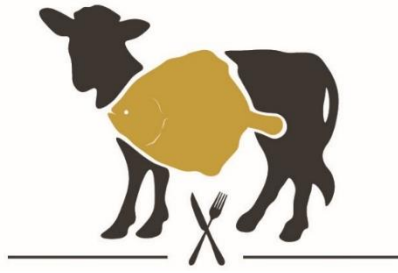


wilkommen

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.

3 Gänge eurer Wahl

39

oder à la carte

*Zum Wohl & Guten Appetit.*

mer

## A P E R E T I F

LammButtRind Spritz aus 31 Kräutern  
6,00

Dry White Port Tonic  
8,00

Caipirinha do Carioca  
9,70

Menger-Krug Pinot Noir Sekt  
5,80

Gratien & Meyer Crémant de Loire brut  
6,80

Alfred Gratien Champagne 0,375l  
39,00

Mionetto Prosecco  
5,50

Aperol, Hugo, Rosato Mio Spritz  
6,90

Nordès Gin aus Galizien mit Thomas Henry Tonic  
9,90

Campari Orange  
9,20

Martini Rosato Tonic  
7,90

Apfel & Rosen Appléritif – alkoholfrei  
5,50

Martini Floreale mit Tonic & Orange - alkoholfrei  
6,00



## V O R S P E I S E N

Couvert <small>VEGAN TASTE.</small>	6. 6 0
Knäckebrot, Falafel, Wasabi-Mayonnaise, Tomaten- Chutney, Pesto, Oliven & Pickled Carrots 1, 8, 12	
Holsteiner Sommerrolle <sup>✓</sup>	7. 9 0
Kohl mit Karotte, Sellerie, Schafskäse & Dattelsauce 9	
Grün <small>VEGAN TASTE.</small>	8. 4 0
Geräucherter Spargel & Spinat Crèmesuppe 1	
Perlgraupen <sup>✓</sup>	9. 8 0
Hot stew mit Perlgraupen, Kohlrabi & Tomate 1	
Blätter	9. 8 0
Salat mit Koriander, Chili & Limette + Gegrillter Portobello <small>VEGAN TASTE.</small> 10 Confierte Forelle 4	
Aus der Berkel Maschine	13. 9 0
Holsteiner Katenschinken mit Honigmelone & Minze 8, 10, 15	
Segeltörn	12. 8 0
Suppe mit allerlei Meeresgetier aus Nordsee & Ostsee 2, 4, 9	



## VEGAN

Ragù VEGAN  
TASTE. 19.90  
Pappardelle, Gartengemüse, Tomatensugo  
Porcini & gerösteter Blumenkohl 1,9

Gold VEGAN  
TASTE. 22.80  
Safran-Risotto mit Portobello-Steak  
& Minz-Pesto 8

Duke of Wellington VEGAN  
TASTE. 24.80  
Beet Wellington mit roter Beete, Nüssen, Pilzen,  
Rosmarin-Schmorkartoffeln, Hollandaise  
& Romanesco 1,8



## T I E R I S C H

Orient-Oldenburg-Ente

5 8. 0 0 [ für 2 ]

Honig-Lavendel-glasierte Ente, Karotten-Ingwer-Püree, gerösteter Blumenkohl & Chamoy Sauce

[ am Tisch tranchiert | im Menü 5€ Aufpreis pro Person ]

Ostsee

2 7. 4 0

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

Deich

2 6. 6 0

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

Bœuf rendsburguignon

2 5. 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 <sup>✓</sup> 1 4. 7 0

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

[ im Menü 4€ Aufpreis ]

Rosé <sup>VEGAN  
TÄSTE.</sup> 9, 5 0

Limettensorbet mit Hibiskus  
& Babá au rhum 1, 6

Das Schaf & Die Beeren <sup>✓</sup> 9, 6 0

Matcha-Panna cotta aus Schafmilch-Joghurt,  
Waldbeeren & Baiser 7

Lübeck - Rio <sup>✓</sup> 11, 8 0

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



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

## WEISS

2020 | Mosel, Deutschland  
Trinkfluss, Weissburgunder, 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  
Val de Raposa, Touriga Nacional & Tinta Roriz, Alves de Souza  
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

2020 | 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





## 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 VEGANUS  
TASTE.  
Blés Joven Blanco, Sauvignon Blanc Cuvée, Bodega Aranleon  
28,90

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

2020 | 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 VEGAN  
TASTE.  
Clandestino, Tempranillo, Bodega Menade  
33,30

2018 | Katalonien, Spanien VEGAN  
TASTE.  
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

5,80 | 2cl

Cognac Baron Otard VSOP | Frankreich

6,40 | 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

4,00 | 2cl

Kräuterschnaps Averna | Sizilien

4,80 | 2cl

Kräuterschnaps Kanalgeist | Preetz

4,00 | 2cl

Likör Baileys | Schottland

6,50 | 4cl

Likör Ramazotti | Italien

5,50 | 4cl

Likör Sambuca | Italien

3,90 | 2cl

Rum Botucal Reserva Exclusiva | Venezuela

9,90 | 4cl

Rum Don Papa | Philippinen

9,50 | 4cl

Tawny Port 10 years Gaivosa | Douro

8,00 | 5cl

Whiskey Laphroig Islay Single Malt Scotch Whisky  
10 years | Schottland

6,00 | 2cl

Whiskey Nomad Outland Small Batch Whisky  
finished in Jerez | Spanien

6,60 | 2cl

Whiskey Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whisky  
16 years | Schottland

7,60 | 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  
3,40 | 30cl

Alsterwasser  
3,40 | 30cl

Dithmarscher Pils dunkel oder alkoholfrei  
3,60 | 33cl

Maisel's Weisse hell, dunkel oder alkoholfrei  
4,90 | 50cl

## H E I S S G E T R Ä N K E

Espresso  
2,50

Espresso doppio  
3,80

Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Kakao  
3,90

Filterkaffee  
Tasse 2,90 | Kännchen 5,50

Tee: Schwarz, Grün, Kräuter, Pfefferminz, Kamille, Früchte,  
Rooibos  
Glas 3,40 | Kännchen 5,90



## NACHMITTAGS VON 13 BIS 17 UHR

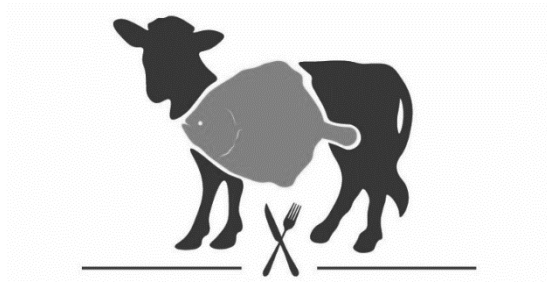
Holsteiner Katenschinken & Honigmelone 8,10,15	1 3. 90
Frisée-Salat mit gebackenem Ziegenkäse, ✓ Lavendel-Honig, Karotte, Walnuss & Orangen-Vinaigrette 7,8	1 5. 9 0
Bœuf rendsburguignon vom Highlander, Kartoffel-Püree & Miso-Butter-Zwiebeln 1,3,7	1 8. 8 0
Zucchini-Waffel mit Ruccola, Tomaten- chutney & gegrilltem Portobello 1,3,7	1 6. 0 0 <small>VEGAN ✓ TASTE.</small>
Belgische Waffel mit Kirschen & Sahne ✓ oder Vanille-Eiscreme 1,7	8. 0 0
Nougat & Vanille-Eiscreme ✓ & karamellierte Nüsse 7	5. 8 0
Cheesecake mit Waldbeeren 1,3,7,8	3. 8 0 <small>VEGAN ✓ TASTE.</small>



## 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

3 courses of your choice

39

or à la carte

CHEERS & BON APPETITE

men

## 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  
5,80

Gratien & Meyer crémant de Loire brut  
6,80

Alfred Gratien champagne 0,375l  
39,00

Mionetto prosecco  
5,50

Aperol, Hugo, Rosato Mio spritz  
6,90

Nordès gin from galicia with Thomas Henry Tonic  
9,90

Campari orange  
9,20

Martini Rosato tonic  
7,90

Apple and roses Appléritif – alcohol free  
5,50

Martini Floreale with tonic and orange – alcohol free  
6,00





## STARTERS

Couvert <small>VEGAN TASTE.</small>	6. 6 0
Herb-crusted crispy bread, falafel, wasabi mayonnaise, tomato-chutney, pesto, olives & pickled carrots	1, 8, 12
Holsteiner summer roll <small>VE</small>	7. 9 0
Cabbage with carrot, celery, feta cheese & date sauce	9
Green <small>VEGAN TASTE.</small>	8. 4 0
Smoked green asparagus & spinach crème soup	1
Pearl barley <small>VE</small>	9. 8 0
Hot stew with pearl barley, kohlrabi & tomato	1
Leaves	9. 8 0
Salad with coriander, chilli & lime + Grilled portobello <small>10 VEGAN TASTE.</small> Confit trout	4
Sliced in the Berkel machine	13. 9 0
Holstein smoked ham with honey melon & mince	8, 10, 15
Sailing trip	12. 8 0
Soup with varied seafood from the North Sea & Baltic Sea	2, 4, 9



## VEGAN

Ragù VEGAN TASTE. 19. 9 0

Pappardelle, garden vegetables, tomato sugo,  
porcini & roasted cauliflower 1, 9

Gold VEGAN TASTE. 2 2. 8 0

Saffron risotto with Portobello steak  
& mince pesto 8

Duke of Wellington VEGAN TASTE. 2 4. 8 0

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



## FISH, POULTRY & MEAT

### Orient-Oldenburg-Duck

5 8. 0 0 [ for 2 ]

Honey-lavender-glazed duck, carrot-ginger-puree, roasted cauliflower & chamoy sauce

[ carved at the table | in the menu 5€ upcharge per person ]

### Baltic Sea

2 7. 4 0

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

### Dike

2 6. 6 0

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

### Bœuf rendsburguignon

2 5. 8 0

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



## DESSERT

Cheese <sup>✓</sup> 1 4. 7 0

4 x Cheese from the Backensholz farm, rhubarb  
chutney, grapes & crispbread 1, 7, 10

[ in the menu 4€ upcharge ]

Rosé <sup>VEGAN TASTE</sup> 9, 5 0

Lime sorbet with hibiscus & babá au rhum 1, 6

The sheep & the berries <sup>✓</sup> 9, 6 0

Matcha panna cotta made from sheep's milk  
yoghurt, forest berries & meringue 7


Lübeck - Rio <sup>✓</sup> 11, 8 0

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






## AFTERNOON MENU FROM 14 TO 17 O'CLOCK


Holstein smoked ham with honey melon  
& mince 8,10,15 1 3. 9 0

Frisée salad with grilled goat cheese,   
lavender-honey, carrot, walnut  
& orange-vinaigrette 7,8 1 5. 9 0

Bœuf rendsbουργignon from the Highlander,  
potato puree & miso-butter-onions 1,3,7 1 8. 8 0

Zucchini waffle with ruccola, tomato   
chutney & grilled portobello  1 2. 0 0

Belgian waffle with cherries and whipped   
cream or vanilla ice cream 1,7 8. 0 0

Nougat and vanilla ice cream   
& caramelized nuts 7 5. 8 0

Cheesecake with forest berries 1,3,7,8   
 3. 8 0



**DELIVERY**

**VEGAN  BY  
TASTE.**

**phänomenal leckere**

**Menü-Boxen**

**&**

**Weine**

**[veganbytaste.com](https://veganbytaste.com)**