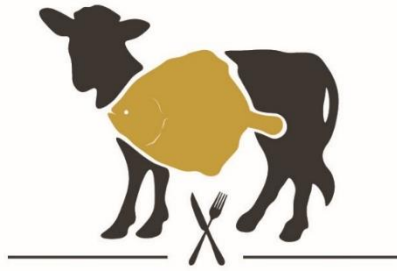


wilkommen

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 by taste sind unsere veganen Gerichte.

3 Gänge eurer Wahl
oder à la carte

39

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

Holsteiner Sommerrolle	7. 9 0
Kohl mit Karotte, Sellerie, Schafskäse & Dattelsauce 1,7 ✓	
Perlgraupen <i>vegan by taste</i>	9. 8 0
Hot stew mit Perlgraupen, Kohlrabi & Tomate 1 ✓	
Grün+	9. 8 0
Salat mit Koriander, Chili & Limette + Gegrillter Portobello <i>vegan by taste</i> , Confierte Forelle, oder Gebeiztes Roastbeef 7, 8, 9	
Segeltörn	12. 4 0
Suppe mit Meeresgetier aus Nordsee & Ostsee 7,8	
“Scallops” <i>vegan by taste</i>	8. 4 0
Kräuter-Seitling-Scallops auf Mango-Coulis ✓	
Bistensee	1 2. 6 0
Räucherfisch mit Kohlrabinudeln, Miso, Lauch & Schnittlauch 3,10,15	



V E G E T A R I S C H

Red *vegan by taste* 2 2 . 8 0

Rote Beete-Risotto mit Portobello-Steak
& Minz-Pesto *✓* 10,15

Smoke *vegan by taste* 2 4 . 9 0

Geräucherter Tofu in Nori mit Kohlrabi-
Nudeln, Pak Choi, Sesam & Miso *✓* 1

Ragù *vegan by taste* 2 3 . 9 0

Pappardelle, Gartengemüse, Tomatensugo
Porcini & gerösteter Blumenkohl *✓* 1



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 7,8

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

Ostsee 2 7. 4 0

Scholle, lauwarmer Kartoffelsalat, Radieschen-Gurken-Salat & Limetten-Sauce 4,7,8

Deich 2 6. 6 0

Geschmorte Lammhaxe, Polenta, Zucchini, Harissa, Limette, Minze & Zwiebelblätter mit Hibiskus 1,4,7

Bœuf rendsburguignon 2 5. 8 0

Highlander aus Rendsburg, Gartengemüse, Dauphine-Kartoffeln & Miso-Butter-Zwiebeln 1,3,7



K Ä S E & S Ü S S E S

Käse 1 4. 7 0

4 x Käse vom Backensholzer Hof, Rhabarber-
Chutney, Trauben & Knäckebrot [☞] 1,3,7

[im Menü 4€ Aufpreis]

Rosé *vegan by taste* 9, 5 0

Limettensorbet mit Hibiskus
& Babá au rhum [☞]

Das Schaf & Die Beeren 9, 6 0

Schafmilch Panna cotta, Waldbeeren
& Nussbaiser 1,3,7,9 [☞]

Lübeck 11, 8 0

Marzipanparfait, Tapioca do Brasil
& Orangensirup 1,3,7 [☞]



OFFENE WEINE [VIERTEL | 0,1 L]

WEISS

2018 | Vinho Verde, Portugal
Alvarinho & Trajadura, Solar de Serrade
9,50 | 4,30

2018 | Steiermark, Österreich
Grasgrün, Sauvignon Blanc, Holger Hagen
10,40 | 4,80

2018 | Baden, Deutschland
Weißburgunder, Zähringer
10,30 | 4,70

2018 | Rheinhessen, Deutschland
Grauburgunder, Thörle
9,90 | 4,50

ROSÉ

2018 | Douro, Portugal
Val de Raposa, Touriga Nacional & Tinta Roriz, Alves de Souza
9,60 | 4,40

ROT

2015 | Lisboa, Portugal
Tintaboa, Tinta Rouriz & Touriga Nacional, Quinta da Casaboa
9,00 | 4,10

2016 | Toro, Spanien
Issos, Tempranillo, Bodegas Carodorum
11,90 | 5,50

2018 | Côtes du Rhône, Frankreich
Côtes du Rhône Rouge AOP, Grenache, Syrah, Carignan &
Cinsault, Maison Plantevin
9,80 | 4,50

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

2017 | Apulien, Italien
Arpago, Primitivo, I Pastini
10,30 | 4,70



W E I S S W E I N E

2018 | Vinho Verde, Portugal
Alvarinho & Trajadura, Solar de Serrade
25,70

2017 | Alentejo, Portugal
Apelido Branco, Alvarinho, Rupeiro, Verdelho & Rabigato
26,90

2018 | Valencia, Spanien
Blés Joven, Macabeo & Sauvignon Blanc, Aranl on
28,30

2018 | Loire, Frankreich
Sancerre Blanc, Sauvignon Blanc, Domaine Vacheron
49,00

2018 | Südtirol, Italien
Valdifalco, Vermentino, Loacker
30,60

2018 | Steiermark, Österreich
Grasgrün, Sauvignon Blanc, Holger Hagen
28,50

2018 | Pfalz, Deutschland
Ilbesheim, Chardonnay unfiltriert, Leiner
36,80

2018 | Baden, Deutschland
Wei burgunder, Z hringer
28,00

2018 | Rheinhessen, Deutschland
Grauburgunder, Th rle
27,00

2018 | Mosel, Deutschland
Purist, Riesling, Pauly
32,00

R O S   W E I N E

2018 | Douro, Portugal
Val de Raposa, Touriga Nacional & Tinta Roriz, Alves de Souza
26,20

2017 | Württemberg, Deutschland
Blanc de Noir, Schwarzriesling, Zipf
26,40



R O T W E I N E

2015 | Lisboa, Portugal
Tintaboa, Tinta Rouriz & Touriga Nacional, Quinta da Casaboa
24,40

2016 | Toro, Spanien
Issos, Tempranillo, Bodegas Carodorum
33,00

2014 | Médoc-Bordeaux, Frankreich
La Pèyère Médoc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
& Cabernet Franc, Château La Pèyère
37,30

2018 | Côtes du Rhône, Frankreich
Côtes du Rhône Rouge AOP, Grenache, Syrah, Carignan &
Cinsault, Maison Plantevin
26,90

2018 | Südtirol, Italien
Lagrein DOC, Griesbauerhof
32,80

2017 | Apulien, Italien
VersoSud, Susumaniello, I Pastini - vegan
29,80

2017 | Apulien, Italien
Arpago, Primitivo, I Pastini
28,10

2015 | Valpolicella, Italien
Amarone della Valpolicella DOCG, Corvina, Corvinone,
Rondinella & Molinara, Speri
59,40

2012 | Südtirol, Italien
Brunello di Montalcino DOCG, Sangiovese, Loacker
68,60

2018 | Steiermark, Österreich
Maritimo, Refosko, Holger Hagen
29,40

2017 | Baden, Deutschland
Spätburgunder, Zähringer
29,00



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

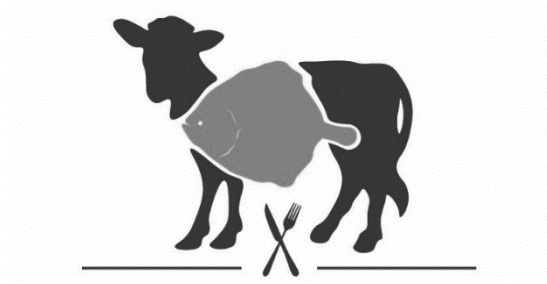
Holsteiner Katenschinken & Honigmelone	3,10,15	1 2. 60
Frisée-Salat mit gebackenem Ziegenkäse, Lavendel-Honig, Karotte, Walnuss & Orangen-Vinaigrette	7,8 ✓	1 5. 9 0
Bœuf rendsburguignon vom Highlander, Dauphine Kartoffeln & Miso-Butter-Zwiebeln	1,3,7	1 8. 8 0
Zucchini-Waffel mit Rucola, <i>vegan by taste</i> Tomatenchutney & geräuchertem Tofu	1	1 2. 0 0
Zucchini-Waffel mit Ruccola, Tomaten- chutney & hausgebeiztem Lachs	1,3,7	1 6. 0 0
Belgische Waffel mit Kirschen & Sahne oder Vanille-Eiscreme	1,7 ✓	8. 0 0
Vanille-Eiscreme mit Waldbeerenkompott	7 ✓	5. 8 0
Tiramisu-Torte	1,3,7,8 ✓	3. 8 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





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 by taste Our vegan dishes.

3 courses of your choice

39

or à la carte

CHEERS & BON APPETITE

mer

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

Holstein summer roll 7. 9 0

Cabbage with carrot, celery, feta cheese
& date sauce 1,7 

Pearl barley *vegan by taste* 9. 8 0

Hot stew with pearl barley, kohlrabi
& tomato 1 

Green + 9. 8 0

Salad with coriander, chili & lime+
Grilled portobello *vegan by taste*
Confit trout
Marinated roast beef 7,8

Sailing trip 12. 4 0

Soup with seafood and seaweed from the
North Sea & Baltic Sea 7,8

“Scallops” *vegan by taste* 8. 4 0

King oyster mushroom scallops on
mango coulis 

Bistensee 1 2. 6 0

Smoked fish kohlrabi noodles, miso,
leek & chives 3,10,15



VEGETARIAN

Red *vegan by taste* 2 2. 8 0

Beetroot risotto with portobello steak,
& mint pesto 10,15 V

Smoked *vegan by taste* 2 4. 9 0

Smoked tofu in nori with kohlrabi noodles,
pak choy, sesame & miso 1 V

Ragù *vegan by taste* 2 3. 9 0

Pappardelle, plum tomato sugo, garden
vegetables, porcini & roasted cauliflower V 1

Goat eats leaves 1 9. 4 0

Frisée salad, baked goat cheese, lavender
honey, carrot, walnut & orange vinaigrette 7,8 V



FISH, POULTRY & MEAT

Orient-Oldenburg-Duck 5 8. 0 0 [for 2]

Honey-lavender-glazed duck, carrot-ginger-puree, roasted cauliflower & chamoy sauce & chili 7,8

[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 4,7,8

Dike 2 6. 6 0

Braised lamb shank, zucchini, harissa, lime & onion leaves with hibiscus 1,4,7

Bœuf rendsburguignon 2 5. 8 0

Highlander from Rendsburg, garden vegetables, dauphine potatoes & miso-butter-onions 1,3,7



DESSERT

Cheese 1 4. 7 0

4 x cheese from the Backensholz farm, rhubarb
chutney, grapes & crispy bread 1,3,7 ☞

[in the menu 4€ upcharge]

Rosé *vegan by taste* 9, 5 0

Lime sorbet with hibiscus & Babá au rhum ☞

The sheep & the berries 9, 6 0

Sheep's milk panna cotta, dark forest berries
& nut baisier 1,3,7,9 ☞

Lübeck 11, 8 0

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



AFTERNOON MENU FROM 13 TO 17 O'CLOCK

Holstein smoked ham & honey melon	3,10,15	1 2. 6 0
Frisée salad with grilled goat cheese, lavender-honey, carrot, walnut & orange-vinaigrette	7,8 ♯	1 5. 9 0
Bœuf rendsbουργignon from the Highlander, dauphine potatoes & miso-butter-onions	1,3,7	1 8. 8 0
Zucchini waffle with ruccola, <i>vegan by taste</i> tomato chutney & smoked tofu	♯	1 2. 0 0
Zucchini waffle with ruccola, tomato chutney & smoked salmon	1,3,7	1 6. 0 0
Belgian waffle with cherries and whipped cream or vanilla ice cream	1,7 ♯	8. 0 0
Vanilla ice cream with berries compote	7 ♯	5. 8 0
Tiramisu cake	1,3,7,8 ♯	3. 8 0



UNSERE NÄCHSTEN VERANSTALTUNGEN



Vegalentin *vegan by taste*
Sonntag, 14. Februar

Menü-Box bestellen auf lammbuttrind.com

