



wilkommen

IM

LAMMBUTTRIND



Die Küche des LammButtRind ist so schmackhaft wie einfach erklärt. Unsere portugiesisch-brasilianische Küchenbrigade kocht für euch eine leichte und zeitgenössische portugiesische Küche. Alles wird von Hand zubereitet: klassisches Küchenhandwerk eben – ganz ohne Chemie, Convenience oder Chichi.

Alle Gerichte sind so portioniert, dass ihr je nach Appetit mit zwei oder drei Gängen bestens versorgt seid.

Vegetarische Gerichte sind mit  ausgewiesen.

Mittwoch bis Sonntag

À la carte

oder 3 Gänge eurer Wahl

44,00

Montag

Wine & Dine Menü

Dienstag

Chef's Menü

Bom proveito & saúde

Leonardo, Marta, Miguel & Michael

meru

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



SPEISEN

☞ Couvert	14,00
Rote-Beete-Falafel, Oliven, Sardinen-Paté (☞Hummus), Tomaten-Chutney & Baguette ^{1, 8, 12, 15}	
☞ Quinoa tricolore Salat	17,00
Trauben, Avocado, Gurke, Radieschen, Nuss & frische Minze ^{8, 17}	
☞ Kürbis	19,00
Gelbe Beete, Spinat, Tofu & Paprika-Coulis ¹	
Aus der Berkel Maschine	15,00
Holsteiner Katenschinken, Honigmelone & Minze ^{8, 10, 15}	
Algarve	15,00
Fischsuppe & gegrilltes Landbrot ^{2, 4}	
Tintenfisch	20,00
Süßkartoffel, Wirsing & Vinaigrette ¹⁴	
Moqueca brasileira	22,00
Schwertfisch, Garnelen im Sud & Aipim dauphine ^{2, 4, 7}	
Garnelen	19,00
Beluga Linsen, Palmherzen & Paprika ²	
Confierte Entenkeule	19,00
Honig-Lavendel, Karotten-Ingwer-Püree, Blumenkohl & Chamoy Sauce	
Lamm Carrée	21,00
Aipim, Maronen, Apfel & Jus ^{7, 8}	
Flank Steak	22,00
Serrano, Aipim, Schalotten & Jus ⁷	



NACHSPEISEN

- ☞ Pastel de Belém 12,00
Orangen-Sorbet & Nuss-Crumble 1, 7
- ☞ Birne 13,00
Mandeleis, Milchreis & Portwein-Jus 1, 7
- ☞ Käse 14,00
4 Sorten, Rhabarber-Chutney, Trauben
& Baguette 1, 7, 10



MONTAG - WINE & DINE

☞ Couvert für 2	14,00
Rote-Beete-Falafel, Oliven, Sardinen-Paté (☞ Hummus), Tomaten-Chutney & Baguette ^{1, 8, 12, 15}	
☞ Alentejo Suppe	12,00
Saisonales Gemüse & Gegrilltes Landbrot ^{1, 8, 9}	
Confierte Entenkeule	19,00
Honig-Lavendel, Karotten-Ingwer-Püree, Blumenkohl & Chamoy Sauce	
<i>oder</i>	
☞ Kürbis	19,00
Gelbe Beete, Spinat, Tofu & Paprika-Coulis ¹	
☞ Birne	13,00
Mandeleis, Milchreis & Portwein-Jus ^{1, 7}	
À la carte	
<i>oder</i>	
als Menü in 4 Gängen	44,00
Weinbar ^{bis 21:30}	19,00



DIENSTAG – CHEF'S MENÜ

☞ Couvert für 2	14,00
Rote-Beete-Falafel, Oliven, Sardinen-Paté (☞ Hummus), Tomaten-Chutney & Baguette <small>1, 8, 12, 15</small>	
Algarve	15,00
Fischsuppe & gegrilltes Landbrot <small>2, 4</small>	
Flank Steak	22,00
Serrano, Aipim, Schalotten & Jus <small>7</small>	
<i>oder</i>	
☞ Quinoa tricolore Salat	17,00
Trauben, Avocado, Gurke, Radieschen, Nuss & frische Minze <small>8, 17</small>	
☞ Lübeck - Rio	13,00
Marzipanparfait, Tapioca do Brasil & Orangensirup <small>1, 3, 7</small>	
À la carte	
<i>oder</i>	
als Menü in 4 Gängen	44,00
Weinbar <small>bis 21:30</small>	19,00



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

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



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 & Minze <small>8,10,15</small>	15,00
☞ Quinoa tricolore Salat, Trauben, Avocado, Gurke, Radieschen, Nuss & frische Minze <small>8,17</small>	17,00
☞ Zucchini-Waffel mit buntem Salat & Tomaten-Chutney <small>1,3,7</small>	11,00
☞ Belgische Waffel mit Waldbeeren & Sahne oder Vanille-Eiscreme <small>1,7</small>	8,00
☞ Nougat & Vanille-Eiscreme & karamellierte Nüsse <small>7</small>	7,00
☞ Cheesecake, Waldbeeren & Limetten-Sorbet <small>1,3,7,8</small>	5,00



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





The cuisine of the LammButtRind is as tasty as simply explained. Our Portuguese-Brazilian kitchen brigade cooks a light and contemporary Portuguese cuisine for you. Everything is prepared by hand: classic kitchen craftsmanship - without any chemicals, convenience or chichi.

All dishes are portioned in such a way that you are well served with two or three courses, depending on your appetite.

Vegetarian dishes are marked with ♪.

Wednesday thru Sunday

À la carte

or 3 courses of your choice

44,00

Monday

Wine & dine menu

Tuesday

Chef's menu

Bom proveito & saúde

Leonardo, Marta, Miguel & Michael

meru

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



DISHES

☞ Couvert	14,00
Beetroot falafel, olives, sardine paté (☞ hummus), tomato-chutney & baguette ^{1, 8, 12, 15}	
☞ Quinoa tricolore salad	17,00
Grapes, avocado, cucumber, radishes, nuts & fresh mint ^{8, 17}	
☞ Pumpkin	19,00
Yellow beets, spinach, tofu & paprika coulis ¹	
From the Berkel machine	15,00
Holstein crude ham, honeydew melon & mint ^{8, 10, 15}	
Algarve	15,00
Fish soup & grilled country bread ^{2, 4}	
Octopus	20,00
Sweet potato, savoy cabbage & vinaigrette ¹⁴	
Moqueca brasileira	22,00
Swordfish, prawns in the broth & aipim dauphine ^{2, 4, 7}	
Prawns	19,00
Beluga lentils, palm hearts & peppers ²	
Confit duck leg	19,00
Honey-lavender, carrot-ginger puree, cauliflower & chamoy sauce	
Lamb carrée	21,00
Aipim, chestnuts, apple & jus ^{7, 8}	
Flank steak	22,00
Serrano, aipim, shallots & jus ⁷	



DESSERTS

- ☞ Pastel de Belém 12,00
Orange-sorbet & nut crumble ^{1, 7}
- ☞ Pear 13,00
Almond ice cream, rice pudding & port wine jus ^{1, 7}
- ☞ Cheese 14,00
Assortment of 4 cheeses, rhubarb-chutney, grapes
& baguette ^{1, 7, 10}



MONDAY - WINE & DINE

☞ Couvert for 2	14,00
Beetroot falafel, olives, sardine paté (☞ hummus), tomato-chutney & baguette ^{1, 8, 12, 15}	
☞ Alentejo soup	12,00
Seasonal vegetables & grilled country bread ^{1, 8, 9}	
Confit duck leg	19,00
Honey-lavender, carrot-ginger puree, cauliflower & chamoy sauce	
<i>or</i>	
☞ Pumpkin	19,00
Yellow beets, spinach, tofu & paprika coulis ¹	
☞ Pear	13,00
Almond ice cream, milk rice & port wine jus ^{1, 7}	
À la carte	
<i>or</i>	
Menu in 4 courses	44,00
Wine bar ^{thur 21:30}	19,00



DIENSTAG – CHEF'S MENÜ

☞ Couvert for 2	14,00
Beetroot falafel, olives, sardine paté (☞ hummus), tomato-chutney & baguette ^{1, 8, 12, 15}	
Algarve	15,00
Fish soup & grilled country bread ^{2, 4}	
Flank steak	22,00
Serrano, aipim, shallots & jus ⁷	
<i>or</i>	
☞ Quinoa tricolore salad	17,00
Graves, avocado, cucumber, radishes, nuts & fresh mint ^{8, 17}	
☞ Lübeck - Rio	13,00
Marzipan parfait, tapioca do Brasil & orange syrup ^{1, 3, 7}	
À la carte	
<i>or</i>	
Menu in 4 courses	44,00
Wine bar ^{thur 21:30}	19,00



AFTERNOON MENU FROM 13 TO 17 O'CLOCK

	Holstein smoked ham with honey melon & mince <small>8,10,15</small>	15,00
☞	Quinoa tricolore salad, graves, avocado, radishes,nuts & fresh mint <small>8, 17</small>	17,00
☞	Zucchini waffle with small garden salad & tomato chutney <small>1, 3, 7</small>	11,00
☞	Belgian waffle with berries & whipped cream or vanilla ice cream <small>1,7</small>	8,00
☞	Nougat and vanilla ice cream & caramelized nuts <small>7</small>	7,00
☞	Cheesecake with berries & lime-sorbet <small>1,3,7,8</small>	5,00

