



## Willkommen im LammButtRind

Versteckt am Bistensee kochen wir mit Freude und Leidenschaft für euch. Fisch, Fleisch, Käse und viel Grünes liefern uns Betriebe aus der Region. In der Küche wird alles von Hand zubereitet: klassisches Handwerk, ganz ohne Convenience oder Chichi.

Je nach Saison und Marktangebot kochen wir täglich eine frische Karte für euch. Klein, fein und abwechslungsreich.

Die Weine kommen von ausgewählten kleinen Weingütern und jungen Winzern aus einigen der spannendsten Weinregionen quer durch Europa.

Wir wünschen euch einen genussvollen Abend.

*Karolina, Lars & Crew*

LAMMBUTTRIND

# Aperitif

Pinot Rosé brut, 2021, Zähringer, Baden 8

Crémant AOC brut, Loire, Gratien & Meyer 8

Champagne brut, Alfred Gratien, 0,375l 48

Knut Hansen Gin Tonic Hamburg 12

Clara Hof Quitten-Spritz Eckernförde 11

Lakeside Martini 12

Dry White Port Tonic, Niepoort 10

## Cocktails zero %

Rooibos Vanille Safari 9

Apfel Kamille 9

Espresso Rote Beete 9

Aqua de Jamaica Zimt Ingwer 9



# Heute

Hausgebackenes Wurzelbrot, Nussbutter, Pickels 7



Entenbouillon, Dim Sum, Wurzelgemüse 14

Rübchen, Kerbel, Walnuss, Frankfurter Grüne Sauce 13

Grüner Spargel, tomatisierte Sauce, Panko 13

Gnocchi, Artischocke, Tomate, Balsamico, Thymian 22

Confierte Entenkeule, Kartoffelpüree, Rotkohl, Jus 29



Apfel, Schmand, Vanille, Streusel, Lorbeeröl 13



Käse vom Hof Backensholz, Aprikose, Lavendel-Honig, Cracker 15

## Bei Freunden am See

Einmal alles zum Teilen, Café & Portwein 49€ pro Person (ab 2 Personen)

Open Wine Bar bis 21:30 22€ pro Person

Wasser still und laut unbegrenzt 5€ pro Person (nur tischweise)

## Today

Home-baked root bread, nut butter, pickles 7



Duck consommé, dim sum, root vegetables 14

Baby turnips, chervil, walnut, Frankfurt green sauce 13

Green asparagus, tomato-flavoured sauce, panko 13

Gnocchi, artichoke, tomato, balsamic vinegar, thyme 22

Confit duck leg, mashed potatoes, red cabbage, gravy 29



Apple, sour cream, vanilla, crumble, bay oil 13



Farmhouse cheese from Backensholz, apricot, lavender honey, cracker 15

## With friends by the lake

All to share, café & port wine 49€ per person (2 or more persons)

Open wine bar thru 21:30 22€ per person

Still and sparkling water unlimited 5€ per person (only by the table)

## Heute

Hausgebackenes Wurzelbrot, Zwiebelbutter, Pickels 7



Pastinake, Birne, Labne, Salzkaramell 13

Smørrebrød, Hering, Rote Beete, Rettich 16

Grüne Bohnen, Tempura, Petersilie, Apfel 13

Blumenkohl, Massaman, Trauben, Nuss, Minze 22

Ochsenbäckchen, Röstzwiebelstampf, Karotte, Schalotte, Port 29



Schokoladenmilchschnitte, marinierte Zwetschge, Sahne 13



Käse vom Hof Backensholz, Aprikose, Lavendel-Honig, Cracker 15

## Bei Freunden am See

Einmal alles zum Teilen, Café & Portwein 49€ pro Person (ab 2 Personen)

Open Wine Bar bis 21:30 22€ pro Person

Wasser still und laut unbegrenzt 5€ pro Person (nur tischweise)

## Today

Home-baked root bread, onion butter, pickles 7



Parsnip, pear, labne, salted caramel 14

Smørrebrød, herring, beetroot, radish 13

Green beans, tempura, parsley, apple 13

Cauliflower, Massaman, grapes, nuts, mint 22

Oxtail, fried onion mash, carrot, shallot, port 29



Chocolate milky way, marinated plum, cream 13



Farmhouse cheese from Backensholz, apricot, lavender honey, cracker 15

## With friends by the lake

All to share, café & port wine 49€ per person (2 or more persons)

Open wine bar thru 21:30 22€ per person

Still and sparkling water unlimited 5€ per person (only by the table)

## Heute

Hausgebackenes Wurzelbrot, Olivenbutter und Pickels 7



Caponata, Haselnuss, Olive, Staudensellerie, Ziegenfeta 13

Orange, Zwiebel, Burrata, Rauchmandel 13

Fregola Sarda, Kürbis, Massaman, Heidelbeere 22

Pollo fino vom Freiland Butterhähnchen, Arancini, Tomate, Salbei 27

Auf der Haut gebratener Zander, Rahmsauerkraut, Apfel, Traube 27



Dunkles Zartbitterschokoladenmousse, Grapefruit, Miso, Crumble 13



Käse vom Hof Backensholz, Aprikose, Lavendel-Honig, Cracker 15

## Bei Freunden am See

Einmal alles zum Teilen, Café & Portwein 49€ pro Person (ab 2 Personen)

Open Wine Bar bis 21:30 22€ pro Person

Wasser still und laut unbegrenzt 5€ pro Person (nur tischweise)

## Today

Home-baked root bread, olive butter, pickles 7



Caponata, hazelnut, olive, celery, goat's feta 14

Orange, onion, burrata, smoked almond 13

Fregola Sarda, pumpkin, Massaman, blueberry 13

Pollo fino from free-range chickens, arancini, tomato, sage 22

Pikeperch fried on the skin, cream sauerkraut, apple, grapes 29



Dark chocolate mousse, grapefruit, miso, crumble 13



Farmhouse cheese from Backensholz, apricot, lavender honey, cracker 15

## With friends by the lake

All to share, café & port wine 49€ per person (2 or more persons)

Open wine bar thru 21:30 22€ per person

Still and sparkling water unlimited 5€ per person (only by the table)



# Wein

## Weiß

Riesling | KUPP GG Riesling Faß 18 VDP, 2022 | Peter Lauer | Saar, Deutschland 64

Chenin Blanc | La Jarre Anjou Blanc, 2020 | Domaine de Juchepie | Loire, Frankreich 58

Sauvignon Blanc | Pouilly Fumé, 2020 | Les Poète | Loire, Frankreich 52

Chardonnay | TON.BODEN, 2022 | Leiner | Pfalz, Deutschland 49

Riesling | Schilfsandstein, 2020 | Beurer | Württemberg, Deutschland 39

Weissburgunder | Handwerk, 2022 | Leiner | Pfalz, Deutschland 37 | 15 | 7

Grauburgunder | Reserve, 2020 | Forster | Nahe, Deutschland 37 | 15 | 7

Sauvignon Blanc | Grasgrün, 2022 | Holger Hagen | Steiermark, Österreich 36 | 14 | 7

Weißwein Cuvée | Trinkfluss, 2022 | Axel Pauly | Mosel, Deutschland 31 | 12 | 6

## Rosé

Spätburgunder | Rosé unfiltriert, 2022 | Enderle & Moll | Baden, Deutschland 39

Tinta Roriz Cuvée | Vale de Raposa, 2022 | Alves de Sousa | Douro, Portugal 31 | 12 | 6

Preise: Flasche | Viertel | 0,1



# Wein

## Rot

Pinot Noir | Gevrey-Chambertin, 2020 | Domaine Trapet Père & Fils | Burgund, Frankreich 109

Cabernet Franc, Merlot | Pomerol, 2016 | Château Bellegrave | Bordeaux, Frankreich 89

Corvina Cuvée | Amarone DOCG, 2017 | Speri | Valpolicella, Italien 72

Cabernet Franc, Merlot | St. Émilion Grand Cru, 2018 | Château d'Arcole | Bordeaux, Frankreich 64

Cuvée | 5 Marias DOC, 2020, Quinta do Zimbro | Douro, Portugal 54

Lagrein | Lagrein DOC, 2022 | Griebauerhof | Südtirol, Italien 46

Primitivo | Arpago, 2021 | I Pastini | Apulien, Italien 39 | 16 | 8

Cuvée | Zimbro Reserva, 2020 | Quinta do Zimbro | Douro, Portugal 38 | 15 | 8

Rioja | Rioja Reserva, 2022 | Bodegas Berarte | Rioja, Spanien 38 | 15 | 8

Grenache Cuvée | Rouge AOP, 2021 | Maison Plantevin | Côtes du Rhône, Frankreich 31 | 12 | 6

Preise: Flasche | Viertel | 0,1



## Digestif

Tawny Port 10 years Gaivosa   Douro, Portugal	4cl	8
Rum Botucal Reserva Exclusiva   Venezuela	4cl	12
Rum Don Papa   Philippinen	4cl	12
Whiskey Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whisky, 16 years   Schottland	2cl	10
Whiskey Nomad Outland Small Batch Whisky, finished in Jerez   Spanien	2cl	9
Whiskey Laphroig Islay Single Malt Scotch Whisky, 10 years   Schottland	2cl	8
Brandy de Jerez   Spanien	2cl	7
Cognac Baron Otard VSOP   Frankreich	2cl	9
Doppelkorn The Ostholsteiner   Lütjenburg	4cl	10
Kräuterschnaps Kanalgeist   Preetz	2cl	5
Obstbrand: Kirsch, Mirabelle, Waldhimbeere, Williams, Zwetschge   Sauerland	2cl	7
Grappa Chardonnay de Nonino   Udine, Italien	2cl	6



## Kalt

Wasser mit oder ohne Kohlensäure 75cl 6,90

Waterkant | Kola, Orange, Zitrone 25cl 3,50

Fever Tree Tonic Water 25cl 3,80

Säfte & Schorlen: Apfel, KiBa, Orange, Rhabarber, Traube, Maracuja 50cl 6,80

Feinherbes Dithmarscher Pilsener vom Fass 30cl 4,10

Alsterwasser 30cl 4,10

Dithmarscher | Pils, dunkel oder alkoholfrei 33cl 4,10

Maisel's Weisse | hell, dunkel oder alkoholfrei 50cl 5,90

## Heiß

Espresso | macchiato | doppio 2,90 | 3,40 | 3,90

Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Kakao 4,90

Chicco d'Oro Filterkaffee Tasse 3,90

Tee | Schwarz, Grün, Kräuter, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Rooibos Glas 4,80 | Kännchen 7,80



## 14-17 Uhr

- Dampfbrötchen mit Smoked Pulled Pork & BBQ Sauce 14
- Dampfbrötchen mit Sauerkraut & BBQ Sauce (vegetarisch) 13
- Chicoree Salat mit Zitrone, Haselnuss, Chilli & Geröstetem Brot (vegan) 12



- Schwedischer Apfelkuchen mit Sahne 6

## Kindermenü

Brot und Butter von uns für euch



Rind mit Kartoffelpüree und Karotte 12

Oder

Fussili mit Butter oder Tomate und Parmesan 10



Vanilleeis mit Schokoladen-Cookie 6



# 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
- 16 | Zimt

