



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.

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

Wir wünschen euch einen genussvollen Abend.

Eure LammButtRinder

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 Himbeer oder Quitten-Spritz	Eckernförde 11
Kir Royal mit Crémant	12
Dry White Port Tonic, Niepoort	10
Infused Earl Grey Tea, Rosmarin, Limette, Tonic	zero % 9
Infused Green Tea, Gurke, Minze, Zitrone	zero % 9

Guten Abend

Bestellt gerne à la carte. Oder lehnt euch entspannt zurück und genießt einen unserer chef's tables.

Viele Gerichte könnt ihr in zwei Größen wählen. Die kleinen vegetarischen Speisen sind perfekt als erster Gang sowie in Kombination mit Fisch, Geflügel oder Fleisch als Hauptgang.

Für Tische mit 4 oder mehr Gästen ist der chef's table die perfekte Wahl.

Feel free to order à la carte. Or sit back, relax and enjoy one of our chef's tables.

Many dishes are available in two sizes. The small vegetarian dishes are perfect as a starter or in combination with fish, poultry or meat as a main course.

The chef's table is the perfect choice for tables of four or more guests.

À Chef's table for 2 – omnivore or vegetarian

Brot, Butter & Salz, 8 Speisen querbeet aus der Karte in 3 Gängen

54, mit zusätzlichem Käsegang 59 pro Person

À Chef's table for 4 – omnivore

Brot, Butter & Salz, einmal die gesamte Karte in 3 Gängen

54, mit zusätzlichem Käsegang 59 pro Person

Open wine bar until 21:30

Ausgewählte Weiß-, Rosé- und Rotweine
Fünf Weinsorten, am Tisch, soviel du magst

24 pro Person

À la carte

Hausgebackenes Wurzelbrot, Butter aus der Hofmeierei Geestfrisch, Salz 6



Burrata, Orange, Rauchmandel, rote Zwiebel, Würzöl 14

Tomate-Papaya-Tatar, Sesam, blauer Mohn, Knoblauch, Koriander 13

Romana Salatherzen, Zitrone, Petersillie, Karpfen, Deichkäse, Haselnuss klein 12 | groß 19

Karotte, Süßkartoffel, Schalotte, Orange, Chili 14

Lister Kartoffelragout, Spargel, Apfel, Dill, Meerrettich 14 | 22

Risotto, Spargel, Kräutersaitlinge, Radicchio, Bärlauch 15 | 24



Gebratene Garnelen, Zitrone, Meersalz 15 | 24

Forellenfilet aus unserem Räucherofen, Apfel, Meerrettich 17

Barbarie Flugente, glasiert mit Gewürzhonig 17

Geschmorte Kalbssemmerolle, Aprikose, Schmorsauce 18

Rosa gebratenes Deichlammnüsschen, Sauce gribiche 19



Käse vom Hof Backensholz, Chutney, Lavendel-Honig, Rosmarin-Cracker 14



Warme Apfeltarte, Lorbeer-Eiscreme 12

Zitronenparfait, Schokolade, Erdbeere 11

Zartbitterschokoladenmousse, Olivenöl, Fleur de sel 8



À la carte

Homemade root bread, butter from the Geestfrisch farm dairy, salt 6



Burrata, orange, smoked almonds, red onion, seasoned oil 14

Tomato and papaya tartare, sesame seeds, blue poppy seeds, garlic, coriander 13

Romaine lettuce hearts, lemon, parsley, capers, cheese, hazelnuts small 12 | large 19

Carrot, sweet potato, shallot, orange, chilli 14

Lister potato ragout, asparagus, apple, dill, horseradish 14 | 22

Risotto, asparagus, king oyster mushrooms, radicchio, wild garlic 15 | 24



Fried prawns, lemon, sea salt 15 | 24

Trout fillet from our smokehouse, apple, horseradish 17

Barbary duck, glazed with spiced honey 17

Braised veal roulade, apricot, braising sauce 18

Pink roasted lamb, sauce gribiche 19



Cheese from the Backensholz farm, chutney, lavender-honey, rosemary crackers 14



Warm apple tart, laurel ice cream 12

Lemon parfait, chocolate, strawberry 11

Dark chocolate mousse, olive oil, fleur de sel 8



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 Poëte | 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, 2021 Domaine Trapet Père & Fils Burgund, Frankreich	109
Cabernet Franc, Merlot Pomerol, 2016 Château Bellegrave Bordeaux, Frankreich	89
Nebbiolo Belgardo Terre Alfieri, 2022 Cascina Vengore Piemont, Italien	69
Cabernet Franc, Merlot St. Émilion Grand Cru, 2018 Château d'Arcole Bordeaux, Frankreich	66
Corvina, Corvinone, Rondinella Marchesa MariaBella, 2022 Massimago Valpolicella, Italien	59
Cuvée 5 Marias DOC, 2020 Quinta do Zimbro Douro, Portugal	58
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



Kalte Getränke

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

Heiße Getränke

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 Kännchen 6,80



Snacks von 14 bis 17 Uhr

Sandwich, Pastrami, Rotkohl, Pickles, Senf 16

Sandwich, gegrilltes Gemüse, Rotkohl, Pickles, Käse 15

Romana Salatherzen, Zitrone, Petersillie, Karpfen, Deichkäse, Haselnuss 19



Rhabarberkuchen mit Sahne 6

Kindermenü

Brot und Butter von uns für euch



Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffeln und buntem Gemüse 12

oder

Fussili mit Butter oder Tomate und Parmesan 10



Vanilleeis mit Schokoladen-Cookie 6



Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage

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

