



SEEHOTEL
TÖPFERHAUS
Bei Freunden am See

RESTAURANT AM BISTENSEE

LammButtRind

SPEISEKARTE

Wald • Wiese • See • Knick

UNSERE KÜCHE

AUS WALD, WIESE, SEE UND KNICK

Unsere Küche beginnt nicht am Herd, sondern draußen: am Bistensee, im Wald, auf Wiese und Feld. Und am Knick, jener alten norddeutschen Hecke, die hier seit Jahrhunderten die Landschaft gliedert. Was dort wächst und lebt, gibt den Ton an auf unserer Karte.

Diese Landschaft ist unsere Inspiration: für Gerichte mit viel Gemüse, mit Fisch und Fleisch, klar kombiniert und norddeutsch geprägt. In der Küche wird alles von Hand zubereitet: klassisches Handwerk, ohne Convenience und ohne Chichi.

Die Weine dazu kommen von ausgewählten kleinen Weingütern und jungen Winzern aus einigen der spannendsten Weinregionen Europas.

Wir wünschen euch einen genussvollen Abend.

Euer Team LammButtRind

Our kitchen starts outside: at lake Bistensee, in the woods, meadows and hedgerows of the North. This landscape sets the tone for our menu. Everything is made by hand, with honest craft. Enjoy your evening.

ZUM ANKOMMEN

APERITIF

Pinot Rosé brut, 2021 8
Weingut Zähringer · Baden

Crémant AOC brut 8
Gratien & Meyer · Loire

Champagne brut 48
Alfred Gratien · 0,375 l

Knut Hansen Gin Tonic 12
aus Hamburg

Dry White Port Tonic 11
Niepoort

SPRITZ

Aperol Spritz 9

Sarti Spritz 9

Solares Spritz 9

OHNE ALKOHOL

Granatapfel Spritz 9

Rhabarber Spritz 9

À LA CARTE

FÜR DEN TISCH

Wurzelbrot	6
Butter Hibiskus-Salz	

VORSPEISEN

Kartoffel	11
Harissa BBQ Meersalz	
Chicorée	14
Skyr Holunder Stachelbeere	
Burrata	15
Kirsche Zwiebel Chili Basilikum	
Roastbeef	16
Honig-Rauchsenf Dill-Zwiebel Schwarzbrot	
Kohlrabi	18
Panko Schnittlauch Senfsaat	

HAUPTGÄNGE

Petersilienwurzel	17
Buttermilch Apfel Petersilie	
Polenta	22
Lauch Radieschen Deichkäse	
Eismeerforelle	26
Petersilienwurzel Birne	
Entenkeule	27
Sommerkraut Johannisbeere Entenjus	
Ochsenbacke	28
Kartoffel Schalotte Persillade	

KÄSE

Käse	15
Hof Backensholz Trauben Rosmarin	

DESSERT

Joghurt	12
Rhabarber Tonka	
Sticky Toffee	13
Karamell Schmand Sahne Fleur de Sel	
Das Crazy	für 2 · 17
Mascarpone Orange Granatapfel Popcorn	

FROM FOREST, MEADOW, LAKE AND HEDGEROW

À LA CARTE

FOR THE TABLE

Root bread	6
Butter Hibiscus salt	

STARTERS

Potato	11
Harissa BBQ Sea salt	
Chicory	14
Skyr Elderflower Gooseberry	
Burrata	15
Cherry Onion Chilli Basil	
Roast beef	16
Honey smoked mustard Dill onion Dark bread	
Kohlrabi	18
Panko Chive Mustard seeds	

MAINS

Parsley root	17
Buttermilk Apple Parsley	
Polenta	22
Leek Radish Deichkäse	
Arctic char	26
Parsley root Pear	
Duck leg	27
Summer cabbage Redcurrant Duck jus	
Ox cheek	28
Potato Shallot Persillade	

CHEESE

Cheese	15
Backensholz farm Grapes Rosemary	

DESSERT

Yogurt	12
Rhubarb Tonka	
Sticky toffee	13
Caramel Sour cream Cream Fleur de sel	
Das Crazy	for 2 · 17
Mascarpone Orange Pomegranate Popcorn	

WEINKARTE

WEISS & ROSÉ

WEISS

Riesling • KUPP GG Faß 18 VDP, 2023 Peter Lauer • Saar, Deutschland	68
Chenin Blanc • La Jarre Anjou Blanc, 2020 Domaine de Juchepie • Loire, Frankreich	59
Sauvignon Blanc • Pouilly Fumé, 2021 Les Poète • Loire, Frankreich	56
Chardonnay • TON.BODEN, 2022 Weingut Leiner • Pfalz, Deutschland	49
Weissburgunder • Wagentristl, 2023 Leithaberg DAC, Österreich	46
Riesling • Schilfsandstein, 2022 Weingut Beurer • Württemberg, Deutschland	39 • 17 • 9
Weissburgunder • Handwerk, 2024 Weingut Leiner • Pfalz, Deutschland	37 • 16 • 8
Grauburgunder • Reserve, 2023 Weingut Forster • Nahe, Deutschland	37 • 16 • 8
Weißwein Cuvée • Trinkfluss, 2024 Axel Pauly • Mosel, Deutschland	32 • 13 • 7

ROSÉ

Spätburgunder • Rosé unfiltriert, 2022 Enderle & Moll • Baden, Deutschland	39
Tinta Roriz Cuvée • Vale de Raposa, 2023 Alves de Sousa • Douro, Portugal	32 • 13 • 7

Preise: Flasche • Viertel • 0,1 l

WEINKARTE

ROT

Pinot Noir • Gevrey-Chambertin, 2021 Domaine Trapet Père & Fils • Burgund, Frankreich	119
Cabernet Franc, Merlot • Pomerol, 2016 Château Bellegrave • Bordeaux, Frankreich	98
Nebbiolo • Belgardo Terre Alfieri, 2022 Cascina Vengore • Piemont, Italien	69
Cabernet Franc, Merlot • St. Émilion Grand Cru, 2018 Château d'Arcole • Bordeaux, Frankreich	68
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 Griesbauerhof • Südtirol, Italien	49
Primitivo • Arpago, 2022 I Pastini • Apulien, Italien	39 • 17 • 9
Cuvée • Zimbro Reserva, 2022 Quinta do Zimbro • Douro, Portugal	38 • 17 • 9
Rioja • Rioja Reserva, 2022 Bodegas Berarte • Rioja, Spanien	38 • 16 • 9
Grenache Cuvée • Rouge AOP, 2024 Maison Plantevin • Côtes du Rhône, Frankreich	31 • 13 • 7

Preise: Flasche • Viertel • 0,1 l

ZUM AUSKLANG

DIGESTIF

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

ERFRISCHEND & WÄRMEND

GETRÄNKE

KALT

Nachhaltiges Wasser mit oder ohne Kohlensäure · 75 cl	6,90
Waterkant Kola, Orange oder Zitrone · 25 cl	3,60
Fever Tree Tonic Water 25 cl	3,90
Säfte & Schorlen Apfel, KiBa, Orange, Rhabarber, Traube, Maracuja · 25 cl	3,90
Feinherbes Dithmarscher Pilsener vom Fass 30 cl	4,20
Alsterwasser 30 cl	4,20
Dithmarscher Pils, dunkel oder alkoholfrei · 33 cl	4,20
Maisel's Weisse hell, dunkel oder alkoholfrei · 50 cl	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 · Kännchen	6,80

VON 14 BIS 17 UHR

NACHMITTAGSKARTE

Brisket-Sandwich Cole Slaw Honig Senf	16
Gemüse-Sandwich Cole Slaw Honig Senf	15
Burrata Orange Rauchmandel	16
Frisch gebackener Kuchen	6

FÜR DIE KLEINEN

KINDERMENÜ

Brot und Butter	
Geschnetzeltes Rind Smashed Potato Möhre	13
Fussili Butter oder Tomatensauce Parmesan	11
Vanilleeis Keks	5

FROM 2 TO 5 PM

AFTERNOON MENU

Brisket sandwich	16
Cole slaw Honey Mustard	
Vegetable sandwich	15
Cole slaw Honey Mustard	
Burrata	16
Orange Smoked almond	
Freshly baked cake	6

FOR THE LITTLE ONES

KIDS' MENU

Bread and butter	
Sliced beef	13
Smashed potato Carrot	
Fusilli	11
Butter or tomato sauce Parmesan	
Vanilla ice cream	5
Cookie	

AUF EINEN BLICK

ALLERGENKARTE

FÜR DEN TISCH

Wurzelbrot 1 · 7

VORSPEISEN

Kartoffel 10

Chicorée 10

Burrata 7

Roastbeef 1 · 7 · 10

Kohlrabi 1 · 7 · 10

HAUPTGÄNGE

Petersilienwurzel 7

Polenta 7

Eismeerforelle 4 · 7 · 10

Entenkeule 7

Ochsenbacke 1 · 7 · 9

KÄSE

Käse 7

DESSERT

Joghurt 7

Sticky Toffee 1 · 3 · 7 · 8

Das Crazy 1 · 7 · 8

Spuren anderer Allergene lassen sich nicht ausschließen, spricht uns gern an.

1 · Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

2 · Krebs- und Krustentiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

3 · Eier und Eierzeugnisse

4 · Fisch und Fischerzeugnisse

5 · Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

6 · Soja und Sojaerzeugnisse

7 · Milch und Milcherzeugnisse

8 · Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

9 · Sellerie und Sellerieerzeugnisse

10 · Senf und Senferzeugnisse

11 · Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

12 · Schwefeldioxid und Sulfite

13 · Lupine und Erzeugnisse daraus

14 · Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

15 · Konservierungsstoffe

16 · Zimt

AT A GLANCE

ALLERGEN CARD

FOR THE TABLE

Root bread 1 · 7

STARTERS

Potato 10

Chicory 10

Burrata 7

Roast beef 1 · 7 · 10

Kohlrabi 1 · 7 · 10

MAINS

Parsley root 7

Polenta 7

Arctic char 4 · 7 · 10

Duck leg 7

Ox cheek 1 · 7 · 9

CHEESE

Cheese 7

DESSERT

Yogurt 7

Sticky toffee 1 · 3 · 7 · 8

Das Crazy 1 · 7 · 8

Traces of other allergens cannot be excluded, please just ask us.

1 · Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt and products thereof

2 · Crustaceans and products thereof

3 · Eggs and products thereof

4 · Fish and products thereof

5 · Peanuts and products thereof

6 · Soybeans and products thereof

7 · Milk and products thereof

8 · Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof

9 · Celery and products thereof

10 · Mustard and products thereof

11 · Sesame seeds and products thereof

12 · Sulphur dioxide and sulphites

13 · Lupin and products thereof

14 · Molluscs and products thereof

15 · Preservatives

16 · Cinnamon