



Willkommen im LammButtRind

Versteckt am Bistensee kochen wir mit Freude und Leidenschaft für euch. Pflanzliches von Holsteiner Feldern und Wiesen, Käse, Fisch, Geflügel und Fleisch aus dem Norden. 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 aus Hamburg 12

Dry White Port Tonic, Niepoort 11

Zero Alcohol

Granatapfel Spritz 9

Rhabarber Spritz 9

Guten Abend

Bestellt gerne à la carte. Oder ab 2 Gästen, lehnt euch entspannt zurück und genießt den chef's table.

Den chef's table gibt es in den Varianten vegetarisch und omnivor. Freut euch auf eine Reise voller Aromen in 4 Gängen zum Teilen quer durch die Karte.

59€, mit zusätzlichem Käsegang 66€ pro Person

Feel free to order à la carte. Or, for 2 or more guests, sit back, relax and enjoy our chef's table.

The chef's table is available in vegetarian, omnivorous and meat-based versions. Look forward to a journey full of flavours in 4 courses to share across the menu.

59€, with additional cheese course 66€ per person

Open wine bar until 21:30

Ausgewählte Weiß-, Rosé- und Rotweine zur freien Auswahl und Genuss am Tisch.

26€ pro Person

A selection of white, rosé and red wines to choose from and enjoy at your table.

26€ per person

À la carte

Hausgebackenes Wurzelbrot | Butter aus der Hofmeierei Geestfrisch, Hibiskus-Salz 6



Smashed Potato | Harissa, BBQ, Meersalz 11

Frühlingssalat | Spargel, Radieschen, Strauchtomate, gegrillte Oliven 16

Petersilienwurzel | Buttermilch, Apfel, Petersilie 17

Spargel | Panko, Sauce Paulista 16

Blumenkohl | Schwarzer Reis, Wildkräuter, Sesam 18

Rote Beete Risotto | Birne, Parmesan, Weißwein 16

Pilz-Ragoût | Karotte, Rotwein, Harissa 18



Hausgeräucherte Eismeerforelle | Petersilienwurzel, Birne 24

Honig-Senf Huhn | Gurke, Mango, Quinoa 23

Dry aged Kotelett vom Bentheimer Sattelschwein | Mais, Kartoffelpüree, Bacon Jam 25

Flat Iron Steak | Erbse, Gewürzgremolata, Schalotte 27



Käse aus dem Norden vom Hof Backensholz | Trauben, Rosmarin 15



Sticky Toffee Pudding | Karamell, Schmand, Sahne, Fleur de Sel 13

Joghurt Eiscrème | Rhabarber, Tonka 12

Das Crazy | Mascarpone, Orange, Granatapfel, Popcorn... für 2 17



À la carte

Homemade root bread | Butter from the Geestfrisch dairy, hibiscus salt 6



Smashed potatoes | Harissa, bbq, sea salt 11

Spring salad | Asparagus, radishes, vine tomatoes, grilled olives 16

Parsley root | Buttermilk, apple, parsley 17

Asparagus | Panko, Paulista sauce 18

Cauliflower | Black rice, wild herbs, sesame seeds 18

Beetroot risotto | Pear, Parmesan, white wine 16

Mushroom ragoût | Carrot, red wine, harissa 18



Home-smoked Arctic char | Parsley root, pear 24

Honey mustard chicken | Cucumber, mango, quinoa 23

Dry-aged Bentheimer saddle pork chop | Corn, mashed potatoes, bacon jam 25

Flat iron steak | Peas, spiced gremolata, shallots 27



Cheese from the north from Backensholz Farm | Grapes, rosemary 15



Sticky toffee pudding | Caramel, sour cream, fleur de sel 13

Yogurt ice cream | Rhubarb, tonka bean 12

Das Crazy | Mascarpone, orange, pomegranate, popcorn... for 2 17



Wein

Weiß

Riesling | KUPP GG Riesling 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 Poëte | Loire, Frankreich 56

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

Weissburgunder | Wagentristl, 2023 | Leuthaberg DAC, Österreich 46

Riesling | Schilfsandstein, 2022 | Beurer | Württemberg, Deutschland 39 | 17 | 9

Weissburgunder | Handwerk, 2024 | Leiner | Pfalz, Deutschland 37 | 16 | 8

Grauburgunder | Reserve, 2023 | 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



Wein

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 | Griebauerhof | 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



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

Nachhaltiges Wasser mit oder ohne Kohlensäure 75cl 6,90

Waterkant | Kola, Orange, Zitrone 25cl 3,60

Fever Tree Tonic Water 25cl 3,90

Säfte & Schorlen: Apfel, KiBa, Orange, Rhabarber, Traube, Maracuja 25cl 3,90

Feinherbes Dithmarscher Pilsener vom Fass 30cl 4,20

Alsterwasser 30cl 4,20

Dithmarscher | Pils, dunkel oder alkoholfrei 33cl 4,20

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

Geräuchertes Brisket-Sandwich | Cole Slaw, Honig, Senf 16

Gegrilltes Gemüse-Sandwich | Cole Slaw, Honig, Senf 15

Frühlingssalat | Spargel, Radieschen, Strauchtomate, gegrillte Oliven 16



Rübli Torte 6

Kindermenü

Brot und Butter



Geschnetzeltes vom Rind, Smashed Potato, bunte Möhre 13

oder

Fussili mit Butter oder Tomatensauce & Parmesan 11



Vanilleeis mit Keks 5



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

