



Willkommen im LammButtRind

Versteckt am Bistensee kochen wir jeden Tag frisch 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 Chemie, Convenience oder Chichi.

Die Weine kommen von ausgewählten kleinen Weingütern.

Wir wünschen euch einen genussvollen Abend.

Karolina Styn & 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 Apfel-Zimt-Spritz	Eckernförde 11
Clara Hof Feige-Blutorange-Spritz	Eckernförde 11
Lakeside Martini	12
Dry White Port Tonic, Niepoort	9
Basil Smash	alkoholfrei 9
Martini Floreale Tonic	alkoholfrei 9
Apfel & Rosen Appléritif	alkoholfrei 7



Speisen

Sauerteigbrot, gesalzene Butter von Hof Fuhlreit 7



Entenbouillon, Dim Sum, Wurzelgemüse 14

Spitzkohl, Nussbutter, Senf, Champignon 12

Pastinake, Birne, Labne, Salzkaramell 13

Grüne Bohne, Tempura, Petersilie, Apfel 12

Rosenkohl, Miso, Wildreis, Mandel 12



Entenbrust, Dim Sum, Rotkohl 32

Zander, Rahmsauerkraut, Speck, Traube 29

Ochsenbäckchen, Röstzwiebelstampf, Karotte, Schalotte, Port 31

Fregola Sarda, Kürbis, Massaman, Heidelbeere 28

Blumenkohl vom Grill, Massamanmayo, Trauben, Nuss, Minze 27



Brombeere, Kokosnuss, Baiser, Haselnusseiscreme 13

Dunkles Schokoladenmousse, Miso, Quittensorbet 12



Tartelette, Bergkäse, Birne, Trauben 9

Informationen zu Allergenen auf der letzten Seite.



Petit gourmand

Aperitif

Brot

3 Gänge à la carte

Käse

Espresso, Nussküchlein, Portwein

Wasser

75 pro Gast, ausschließlich tischweise



Menu

Sourdough bread, salted butter from Hof Fuhlreit 7



Duck bouillon, dim sum, root vegetables 14

Pointed cabbage, nut butter, mustard, mushroom 12

Parsnip, pear, labne, salted caramel 13

Green bean, tempura, parsley, apple 13

Brussels sprouts, miso, wild rice, almond 12



Duck breast, dim sum, red cabbage, jus 32

Pike-perch, creamed sauerkraut, bacon, grapes 29

Ox cheek, fried onion mash, carrot, shallot, port 31

Fregola sarda, pumpkin, massaman, blueberry 28

Grilled cauliflower, massaman mayo, grapes, walnut, mint 27



Blackberry, coconut, meringue, hazelnut ice cream 13

Dark chocolate mousse, miso, quince sorbet 12



Tartelette, mountain cheese, pear, grapes 9



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, 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, 2016 | 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



Kindermenü

Brot und Butter von uns für euch



Kürbissuppe 6



Rinderbraten mit Kartoffelpüree und Karotte 14

Fussili mit Butter oder Tomate und Parmesan 12



Vanilleeis mit Schoko-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



Menü mit Allergenen & Zusatzstoffen

Sauerteigbrot, gesalzene Butter von Hof Fuhlreit 1, 7



Entenbouillon, Dim Sum, Wurzelgemüse 1, 6, 9, 15, 16

Spitzkohl, Nussbutter, Senf, Champignon 3, 7, 10

Pastinake, Birne, Labne, Salzkaramell 7

Grüne Bohne, Tempura, Petersilie, Apfel 1, 5, 6, 9, 12

Rosenkohl, Miso, Wildreis, Mandel 5, 6, 8, 9, 12



Entenbrust, Dim Sum, Rotkohl, Jus 1, 6, 12, 15, 16

Zander, Rahmsauerkraut, Speck, Traube 1, 4, 7, 12

Ochsenbäckchen, Röstzwiebelstampf, Karotte, Schalotte, Port 1, 7, 9, 12, 15

Fregola Sarda, Kürbis, Massaman, Heidelbeere 1, 12, 16

Blumenkohl vom Grill, Massamanmayo, Trauben, Nuss, Minze 8, 16



Brombeere, Kokosnuss, Baiser, Haselnusseiscreme 3, 6, 8, 16

Dunkles Schokoladenmousse, Miso, Quittensorbet 3, 5, 6, 7, 9, 12



Tartelette, Bergkäse, Birne, Trauben 1, 3, 7, 10

