



## 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.

LAMMBUTT RIND

# 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



# Menü

Sauerteigbrot, gesalzene Butter von Hof Fuhlreit 7



Spitzkohl, Nussbutter, Senf, Champignon 15

Blumenkohl, Trüffel, Ei 14

Pastinake, Birne, Labne, Salzkaramell 13

Grüne Bohne, Tempura, Petersilie, Apfel 13

Rosenkohl, Miso, Wildreis, Mandel 12



Lamm, Landei, Kartoffelstroh, Wirsing 29

Kabeljau-Filet, Kartoffel, Grünkohl, Limette 34

Geschmorte Rinderschulter, Mais, Kartoffel, Kürbiskraut, Jus 32

Pilzrisotto, Kräutersaitling, Granola 28

Blumenkohl vom Grill, Polenta, Koriander, Mandel, Rosine 27



Brombeere, Kokosnuss, Baiser, Haselnusseiscreme 13

Dunkles Schokoladenmousse, Miso, Quittensorbet 12



Käse vom Hof Backensholz, Fenchel, Zwiebelchutney, Walnussbrot 13

Informationen zu Allergenen findet Ihr auf der letzten Seite.



# Menu

Sourdough bread, salted butter from Hof Fuhlreit 7



Pointed cabbage, nut butter, mustard, mushroom 15

Cauliflower, truffle, egg 14

Parsnip, pear, labne, salted caramel 13

Green bean, tempura, parsley, apple 13

Brussels sprouts, miso, wild rice, almond 12



Lamb, organic egg, potato straw, savoy cabbage 29

Cod fillet, potato, kale, lime 34

Braised beef shoulder, sweetcorn, potato, pumpkin cabbage, jus 32

Mushroom risotto, granola 28

Grilled cauliflower, polenta, coriander, almond, sultana 27



Blackberry, coconut, meringue, hazelnut ice cream 13

Dark chocolate mousse, miso, quince sorbet 12



Cheese from Hof Backensholz, fennel, onion chutney, walnut bread 13



# 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

Focaccia 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



Spitzkohl, Nussbutter, Senf, Champignon

Blumenkohl, Trüffel, Ei

Pastinake, Birne, Labne, Salzkaramell

Grüne Bohne, Tempura, Petersilie, Apfel

Rosenkohl, Miso, Wildreis, Mandel



Lamm, Landei, Kartoffelstroh, Wirsing

Kabeljau-Filet, Kartoffel, Grünkohl, Limette

Geschmorte Rinderschulter, Mais, Kartoffel, Kürbiskraut, Jus

Pilzrisotto, Kräutersaitling, Granola

Blumenkohl vom Grill, Polenta, Koriander, Mandel, Rosine



Brombeere, Kokosnuss, Baiser, Haselnusseiscreme

Dunkles Schokoladenmousse, Miso, Quittensorbet



Käse vom Hof Backensholz, Fenchel, Zwiebelchutney, Walnussbrot

