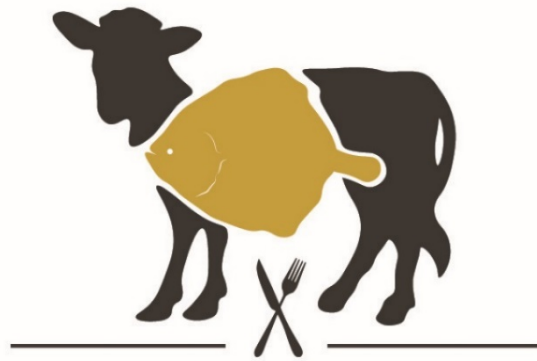




WILLKOMMEN

I M

LAMMBUTTRIND

A P E R I T I F

Beirão Orange, Quinta do Meiral
8,90

Dry White Port Tonic
9,80

Caipirinha do Carioca
9,90

Gratien & Meyer Crémant de Loire brut
8,30

Alfred Gratien Champagne 0,375l
46,00

Aperol Spritz, Hugo, Rosato Mio Spritz
7,90

Nordés Gin aus Galizien mit Thomas Henry Tonic
9,90

Campari Orange oder Spritz
9,90

Martini Rosato Tonic
9,50

Apfel & Rosen Appléritif – alkoholfrei
6,80

Martini Floreale mit Tonic & Orange – alkoholfrei
8,80





Die Küche des LammButtRind ist so schmackhaft wie
einfach erklärt.

Unsere Küchenbrigade kocht für Euch aus regionalen
Produkten eine leichte und zeitgenössische Küche.

Alles wird von Hand zubereitet:

klassisches Küchenhandwerk eben – ganz ohne Chemie,
Convenience oder Chichi.

Wir wünschen euch einen genussvollen Abend.

Chris MacCormick & Crew

Auf Unverträglichkeiten nehmen wir, soweit küchentechnisch möglich, Rücksicht.
Bitte teilt uns diese im Vorfeld mit.

Rein vegane Menüs bieten wir nicht an.

V O R W E G

Brot mit Butter & Sardine ^{1,4,7} 8 €

V O R S P E I S E N

Burrata, Orange, rote Zwiebel, Rauchmandel ^{7,8} 14 €

Spitzkohl, Nussbutter, Senf, Pilz ^{3,7,10} 13€

Pastinake, Birne, Salzkaramell ⁷ 14€

Blumenkohl, Ei, Trüffel ^{3,7} 15€

H A U P T G Ä N G E

Fregola Sarda, Pilze, Parmesan ^{7,12} 22€

Kabeljau, Schwarzwurzel, Romana Salat, grüne Sauce ^{1,4,7} 26€

Confierte Entenkeule, Jus, Spitzkohl, Kartoffel ¹² 25€

Geschmorte Rinderschulter, Püree, Karotte ^{7,9,12} 27€

D E S S E R T

Pastel de Nata, Himbeersorbet ^{1,3,7} 13€

Brombeere, Kokosnuss, Baiser, Haselnusseiscreme ^{3,7,8} 12€

Käse vom Affineur Kober, Trauben, Chutney & Nüsse ^{5,7,8,10} 14€



O F F E N E W E I N E

[F L A S C H E | V I E R T E L | 0 , 1 L]

W E I S S

2022 | Mosel, Deutschland
Trinkfluss, Weißwein Cuvée, Weingut Axel Pauly
26,90 | 10,80 | 5,40

2022 | Mendoza, Argentinien
Portillo, Chardonnay, Salentein
27,90 | 11,20 | 5,60

2022 | Stellenbosch, Südafrika
Chenin Blanc, Delheim Estate
29,90 | 11,90 | 5,90

R O S É

2022 | Douro, Portugal
Vale de Raposa, Touriga Nacional & Tinta Roriz, Alves de Sousa
28,80 | 11,50 | 5,80

2022 | Mendoza, Argentinien
Portillo, Rosé Malbec, Salentein
29,90 | 11,90 | 5,90

R O T

2022 | Mendoza, Argentinien
Portillo, Malbec, Salentein
28,80 | 11,50 | 5,80

2021 | Stellenbosch, Südafrika
Shiraz, Cabernet Sauvignon, Delheim Estate
29,90 | 11,90 | 5,90

2021 | Côtes du Rhône, Frankreich
Côtes du Rhône Rouge AOP, Grenache, Syrah, Carignan & Cinsault,
Maison Plantevin
32,40 | 12,90 | 6,40



W E I S S W E I N E

2022 | Pfalz, Deutschland
TON.BODEN, Chardonnay, Leiner
48,20

2022 | Pfalz, Deutschland
Handwerk, Weissburgunder, Leiner
33,60

2022 | Steiermark, Österreich
Grasgrün, Sauvignon Blanc, Holger Hagen
34,20

2020 | Nahe, Deutschland
Reserve, Grauburgunder, Forster
37,80

2020 | Württemberg, Deutschland
Schilfsandstein, Riesling, Beurer
38,50

2020 | Loire, Frankreich
Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc, Les Poëte
49,80

R O S É W E I N

2022 | Stellenbosch, Südafrika
Pinotage Rosé, Delheim Estate
33,40



R O T W E I N E

2020 | Douro, Portugal
Zimbro Reserva Cuvée, Quinta do Zimbro
36,90

2021 | Apulien, Italien
Arpago, Primitivo, I Pastini
33,70

2016 | Rioja, Spanien
Rioja Reserva, Bodegas Berarte
37,70

2018 | Côtes du Rhône, Frankreich
Villages Sablet AOC, Maison Plantevin
39,30

2022 | Südtirol, Italien
Lagrein DOC, Griebauerhof
39,40

2020 | Douro, Portugal
5 Marias, Quinta do Zimbro
48,80

2018 | Bordeaux, Frankreich
St. Émilion Grand Cru, Château d'Arcole
53,20

2017 | Valpolicella, Italien
Amarone della Valpolicella DOCG, Corvina, Corvinone, Rondinella &
Molinara, Speri
69,80

2015 | Douro, Portugal
5 Marias, Douro D.O.C., Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional,
Tinta Cao & Tinta Barocca, Quinta do Zimbro
1,5 l Magnum 140,00



D I G E S T I F

Brandy de Jerez | Spanien

6,80 | 2cl

Cognac Baron Otard VSOP | Frankreich

7,40 | 2cl

Doppelkorn The Ostholsteiner | Lütjenburg

9,50 | 4cl

Edelbrand Kirsch, Mirabelle, Waldhimbeere, Williams & Zwetschge | Sauerland

6,50 | 2cl

Grappa Chardonnay de Nonino, Udine | Italien

6,20 | 2cl

Kräuterschnaps Aalborg Jubiläums Akvavit | Dänemark

5,00 | 2cl

Kräuterschnaps Averna | Sizilien

5,80 | 2cl

Kräuterschnaps Kanalgeist | Preetz

5,00 | 2cl

Likör Baileys | Schottland

6,50 | 4cl

Likör Ramazotti | Italien

5,50 | 4cl

Likör Sambuca | Italien

4,90 | 2cl

Rum Botucal Reserva Exclusiva | Venezuela

10,90 | 4cl

Rum Don Papa | Philippinen

10,50 | 4cl

Tawny Port 10 years Gaivosa | Douro

8,00 | 5cl

Whiskey Laphroig Islay Single Malt Scotch Whisky
10 years | Schottland

7,00 | 2cl

Whiskey Nomad Outland Small Batch Whisky
finished in Jerez | Spanien

8,60 | 2cl

Whiskey Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whisky
16 years | Schottland

8,60 | 2cl



K A L T G E T R Ä N K E

Wasser mit oder ohne Kohlensäure ,
6,90 | 75cl

Waterkant Cola, Orange, Zitrone
3,70 | 33cl

Thomas Henry Tonic Water
3,90 | 25cl

Säfte: Apfel, KiBa, Orangen, Rhabarber, Traube, Maracuja
[auch als Saftschorlen]
3,60 | 25cl

Feinherbes Dithmarscher Pilsener vom Fass
4,10 | 30cl

Alsterwasser
4,10 | 30cl

Dithmarscher Pils dunkel oder alkoholfrei
4,10 | 33cl

Maisel's Weisse hell, dunkel oder alkoholfrei
5,80 | 50cl

H E I S S G E T R Ä N K E

Espresso
2,90

Espresso doppio
3,90

Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Kakao
4,80

Filterkaffee
Tasse 3,90 | Kännchen 8,00

Tee: Schwarz, Grün, Kräuter, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Rooibos
Glas 4,40 | Kännchen 7,50



LAMMBUTT RIND

NACHMITTAGS VON 13 BIS 17 UHR

Brot mit Butter & Sardine 1,4,7 8 €

Burrata, Orange, rote Zwiebel, Rauchmandel 7,8 14 €

Gnocchi, Tomate, Zucchini, Aubergine, Kräuter 1,4,7 17 €

Vanille Eiscreme, Crumble, Schokoladen Sauce 7,8 6 €

Apfelstrudel, Vanille 7,8 9 €

KINDERKARTE

alles frisch von unseren Chefs zubereitet

Brot und Butter ^{1,7}
(Vorweg und aufs Haus)

Fussilli, Tomatensauce, Parmesan ¹

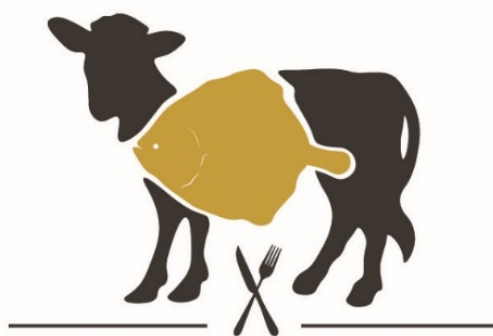
oder

Ragout vom Rind, Kartoffel Püree, Karotte ¹²

13,00 €

Vanilleeis, Crumble, Schokoladen-Sauce ^{3,7,12}

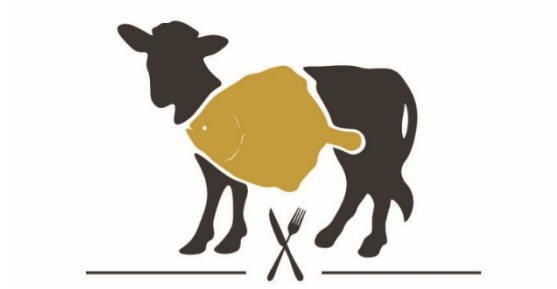
6,00 €



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





The cuisine of the LammButtRind is as tasty as simply explained. Our Portuguese-Brazilian kitchen brigade cooks a light and contemporary cuisine with a Portuguese accent for you. Everything is prepared by hand: classic kitchen craftsmanship - without any additives, convenience or chichi.

All dishes are portioned in one size between starter and main course, so you can try as much as possible and have a super delicious and varied meal.

Bom proveito & saúde

We take intolerances into consideration as far as technically possible. Please let us know in advance.

We do not offer purely vegan menus.

The genuinely Portuguese aperitif, directly from Beirão

Beirão Orange, Quinta do Meiral

8,90€

P O R T U G A

Bread, butter or sardine, 5 dishes for sharing and dessert

(parties with 2 or more)

49€ per guest

Cheers

3 x 0,25 l wine

36€



S E X T A (F R I D A Y)

Bread and butter or sardine 1,4,7 7/10€

Green asparagus, sauce paulista, tomato 1,3,7 16€

Pointed cabbage, nut butter, mustard, mushroom 3,7,10 16€

Parsnip, pear, salted caramel 7 17€

Ravioli, celery, orange, rosemary 1,7,9 21€

Confit duck leg, orange, saffron, cauliflower, carrot 12 22€

Blackberry, coconut, meringue, hazelnut ice cream 3,7,8 5,7,8,10 13€

Cheese from Kober, grapes, chutney and nuts 5,7,8,10 16€



S Á B A D O (S A T U R D A Y)

Bread and butter or sardine 1,4,7 7/10€

Cauliflower, egg, truffle 3,7 18€

Burrata, orange, red onion, smoked almond 7,8 17€

Green beans, tempura, parsley, apple 1,8 15€

Fregola Sarda, mushrooms, parmesan 7,12 21€

Dyke lamb, pickles, free-range egg, potato straw 3,12,16 23€

Lemon tarte, meringue, mint pineapple sorbet, mushrooms 1,3,7 13€

Cheese from Kober, grapes, chutney and nuts 5,7,8,10 16€



DOMINGO (SUNDAY)

Bread and butter or sardine 1,4,7 7/10€

Celery, apple, hazelnut, grape, blue mould cheese 7, 8, 9, 15 16€

Green asparagus, sauce paulista, tomato 1,3,7 16€

Pork, bun, cabbage, mayonnaise 1,3,7,10 17€

Braised beef shank, carrot, lovage 7,12 23€

Pointed cabbage, nut butter, mustard, mushroom 3,7,10 16€

Pastel de Nata 1,3,7 13€

Cheese from Kober, grapes, chutney and nuts 5,7,8,10 16€



SEGUNDA (MONDAY)

Bread and butter or sardine 1,4,7 7/10€

Cauliflower, egg, truffle 3,7 18€

Burrata, orange, red onion, smoked almond 7,8 17€

Green beans, tempura, parsley, apple 1,8 15€

Cod, farofa, romaine lettuce, green sauce 1,4,7 22€

Ravioli, celery, orange, rosemary 1,7,9 21€

Lemon tarte, meringue, mint pineapple sorbet, mushrooms 1,3,7 13€

Cheese from Kober, grapes, chutney and nuts 5,7,8,10 16€



TERÇA (T U E S D A Y)

Bread and butter or sardine 1,4,7 7/10€

Green asparagus, sauce paulista, tomato 1,3,7 16€

Chicory, feta cheese, lemon, hazelnut, chilli 7, 8, 10, 15 14€

Gnocchi, artichoke, tomato 1, 3, 7, 8 16€

Confit duck leg, orange, saffron, cauliflower, carrot 12 22€

Fregola Sarda, mushrooms, parmesan 7,12 21€

Quindim, tapioca, caipirinha, passion fruit sorbet 3,7,12 13€

Cheese from Kober, grapes, chutney and nuts 5,7,8,10 16€



Q U A R T A (W E D N E S D A Y)

Bread and butter or sardine 1,4,7 7/10€

Pointed cabbage, nut butter, mustard, mushroom 3,7,10 16€

Burrata, orange, red onion, smoked almond 7,8 17€

Parsnip, pear, salted caramel 7 17€

Dyke lamb, pickles, free-range egg, potato straw 3,12,16 23€

Ravioli, celery, orange, rosemary 1,7,9 21€

Blackberry, coconut, meringue, hazelnut ice cream 3,7,8 13€

Cheese from Kober, grapes, chutney and nuts 5,7,8,10 16€



Q U I N T A (T H U R S D A Y)

Bread and butter or sardine 1,4, 7 7/10€

Chicory, feta cheese, lemon, hazelnut, chilli 7, 8, 10, 15 14€

Cauliflower, egg, truffle 3,7 18€

Sandwich à Francesinha, white cabbage, 17€
cheese, beer, wine 1,3,7,10,12,15

Cod, farofa, romaine lettuce, green sauce 1,4,7 22€

Fregola Sarda, mushrooms, parmesan 7,12 21€

Quindim, tapioca, caipirinha, passion fruit sorbet 3,7,12 13€

Cheese from Kober, grapes, chutney and nuts 5,7,8,10 16€



CHILDREN'S MENU

all freshly cooked by our chefs

Bread and butter 1,7

Beetroot falafel and aioli 1,6

as a starter and complimentary

Fussilli, tomato sauce, parmesan 1

Fried fish, potato straw, mayonnaise 1,4

Beef ragout, potato straw, cauliflower 12

13,00

Quindim (from Rio de Janeiro and with coconut), tapioca,

almond ice cream 3,7,12

Vanilla ice cream, nut crumble, strawberry sauce 3,7,12

6,00



AFTERNOON MENU FROM 13 TO 17 O'CLOCK

Bread & butter 1,7	7,00
Bread & sardine 1,4	10,00
Red beet falafel and aioli	6,00
Burrata, orange, red onion, almond 7,8	16,00
Quinoa, grape, cucumber, coriander, radish, nut, cream cheese, fresh mint 7,8	15,00
Belgian waffle, vanilla ice cream, strawberry sauce 1,3,7	8,50
Vanilla ice cream, nut crumble, hazelnut creme 1,3,7,8	5,50
Cheesecake, lime sorbet 1,3,7,8	6,00

