

WILLKOMMEN



DAS RESTAURANT LAMMBUTTRIND. MITTEN IM NORDEN GELEGEN UND DIE HEIMAT IM HERZEN.

WIR KOCHEN KONSEQUENT REGIONAL. UNSERE PRODUKTE STAMMEN VON FISCHERN, BAUERN UND JÄGERN AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN.

IN DER KÜCHE LEGEN WIR WERT AUF KREATIVITÄT UND KLASSISCHES KÜCHENHANDWERK. DAS ERGEBNIS SIND SPEISEN VOLLER AROMEN AUS MEER, SEE, WALD UND FELD.

WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN ABEND

STEPHAN SCHELLENBERG, CHEF JULIAN RICHERT & LAMMBUTTRINDER



LAMMBUTTRIND



NORDISCHE FEINSCHMECKEREI VOLLER AROMEN.

ZUM START SERVIEREN WIR KLEINE LECKEREIEN. EUER MENÜ WÄHLT IHR DANN FREI AUS DER KARTE, GANZ NACH APPETIT, LUST UND LAUNE.

DIE KARTE IST KURZ UND KNAPP, DAFÜR SIND ALLE SPEISEN IMMER EXTREM FRISCH, REGIONAL UND SAISONAL.

DIE WEINKARTE IST GENAUSO INTERESSANT UND AUF DEN PUNKT. HIER FINDET IHR SPITZENWEINE AUS GANZ BESONDEREN REBSORTEN, VON CARMÉNÈRE ÜBER MALBEC BIS TANNAT.

UND ZUM PERFEKTEN ABSCHLUSS EINES GENUSSVOLLEN ABENDS HALTEN WIR EINIGE NORDISCHE DIGESTIFS BEREIT.

LAMMBUTTRIND

BURRATA • TOMATE, BASILIKUM, KAFFEE - € 11

SEEZUNGE • AAL, APFEL, RETTICH, FRÜHLINGSKRÄUTER - € 14

ENTENLEBER • PORTWEIN, JOHANNISBEERE, BUCHWEIZEN, ZIEGENKÄSE - € 15

SCHWEINEBAUCH • MELONE, AVOCADO, ZITRONE - € 13

TAFELSPITZ • LEIPZIGER ALLERLEI, FLUSSKREBS, KARTOFFEL - € 14



FRISCHKÄSE • BEETE, JOHANNISBEERE, GARTENKRÄUTER - € 26

ROTBARSCH • SPARGEL, TORTELLINI, BÄRLAUCH, HOLLANDAISE - € 29

BÜSUMER LAMMRÜCKEN • CHORIZO, GERÄUCHERTE PAPRIKA, ARTISCHOCKE, MAIS - € 29

KALBSFILET • MORCHELN, SOMMERTRÜFFEL, SHERRY, KARTOFFEL - € 32



ERDBEERE • BUTTERMILCH, GURKE - € 13

RHABARBER • ROTE BEETE, WEIßE SCHOKOLADE - € 13

HOLSTEINER KÄSE • CHUTNEY, PASTRAMI, FRÜCHTEBROT - € 14

VIER GÄNGE - € 55 ODER € 79 MIT WEINBEGLEITUNG

FÜNF GÄNGE - € 66 ODER € 99 MIT WEINBEGLEITUNG

SECHS GÄNGE - € 77 ODER € 109 MIT WEINBEGLEITUNG

KAFFEE MIT PETITS FOURS - € 6

ÜBER ALLERGENE INFORMIERT EUCH GERNE DER RESTAURANT-SERVICE

LAMMBUTTRIND CHEF'S TABLE

AN AUSGEWÄHLTEN DATEN

8 GÄNGE UND 8 WEINE



DIE SPEISEN SUCHT CHEF RICHERT AUS.
FREUT EUCH AUF GANZ VIELE AROMEN.

DAZU GIBT ES DIE PASSENDEN WEINE AUS UNSEREM KELLER.
DIE WEINFLASCHEN BLEIBEN AUF DEM TISCH UND IHR NEHMT, WAS EUCH AM BESTEN MUNDET.

WASSER BRAUCHT MAN ZUM LEBEN UND GEHÖRT NATÜRLICH DAZU.

IHR SITZT ALLE ZUSAMMEN AN EINER LANGEN TAFEL.
UNSERE KÖCHE SETZTEN SICH ZUM FACHSIMPELN AUCH MAL DAZU.

CHEF'S TABLE - DIE NÄCHSTEN DATEN AUF LAMMBUTTRIND.COM

APERITIFS

ROSATO MIO – HIBISKUS & ORANGE	€5,80
CRÉMANT BRUT – GRATIEN & MEYER	€5,90
LIMAGINATION – LIMETTE & MARACUJA ALKOHOLFREI	€6,00
AMARILLO VERDE – CARDENAL MENDOZA ANGELUS	€7,00
CAIPIRINHA – PARA MATAR AQUELA SAUDADE, É NOIS	€8,90
CHAMPAGNE BRUT – ALFRED GRATIEN – 0,375 L	€39,00

WEIß

	0,10 L	0,25 L	0,75 L
2016 GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN MARKUS PFAFFMANN, PFALZ, DEUTSCHLAND,	€ 4,20	€ 9,20	€ 24,90
2016 FALSE BAY SAUVIGNON BLANC FALSE BAY, WESTERN CAPE, SÜDAFRIKA	€ 4,30	€ 9,50	€ 25,90
2016 METZGER PRACHTSTÜCK, WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY QBA TROCKEN WEINGUT METZGER, PFALZ, DEUTSCHLAND	€ 4,40	€ 9,70	€ 26,60

ROSÉ

	0,10 L	0,25 L	0,75 L
2017 PINOTAGE ROSÉ DELHEIM, STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA	€ 4,30	€ 9,50	€ 25,90

ROT

	0,10 L	0,25 L	0,75 L
2017 „DADÁ“ MALBEC & BONARDA FINCA LAS MORAS, SAN JUAN, ARGENTINIEN	€ 4,30	€ 9,50	€ 25,40
2016 “BABOR” CABERNET SAUVIGNON ODFJELL VINEYARDS, MAIPO VALLEY, CHILE	€ 4,30	€ 9,50	€ 25,50
2016 DOPPIO PASSO, PRIMITIVO IGT SALENTO CASA VINICOLA CARLO BOTTER, FOSSALTA DI PIAVE, ITALIEN	€ 4,90	€ 10,80	€ 32,00

SOUTH AFRICA COLLECTION



VOM BIODYNAMISCHEN WEINGUT WATERKLOOF ([WWW.WATERKLOOFWINES.CO.ZA](http://www.waterkloofwines.co.za)) IN CAPE FLORAL KINGDOM IN SÜDAFRIKA BEZIEHEN WIR EINIGE DER BESTEN WEINE. ZUSAMMEN MIT UNSEREN FREUNDEN VON WATERKLOOF HABEN WIR EINE AUSWAHL SÜDAFRIKANISCHER WEINE ZUSAMMEN GESTELLT, WELCHE DIE WUNDERBARE AROMEN VIELFALT DIESER SCHÖNEN REGION WIDERSPIEGELN. BESONDERER DANK HIERFÜR AN NADIA BARNARD UND LOUIS BOUTINOT.

WEIß

		0,75 L
2015	CHENIN BLANC WILD FERMENT, DELHEIM, STELLENBOSCH	€ 38,70
2013	„CIRCLE OF LIFE“ WHITE, WATERKLOOF, STELLENBOSCH	€ 39,90
2015	„THE SITE“ CHARDONNAY, DE WETSHOF ESTATE, WESTERN CAPE	€ 47,00

ROSÉ

		0,75 L
2016	CIRCUMSTANCE CAPE CORAL ROSÉ, WATERKLOOF, STELLENBOSCH	€ 46,80

ROT

		0,75 L
2016	„IMPOSSIBLE“ RED, LABORIE, WESTERN CAPE	€ 34,10
2014	„RHEBOKSKLOOF VINEYARD SELECTION“ PINOTAGE, RHEBOKSKLOOF, PAARL	€ 38,20
2012	„CIRCLE OF LIFE“ RED, WATERKLOOF, STELLENBOSCH	€ 43,80
2015	„THE CHOCOLATE BLOCK“, BOEKENHOUTSKLOOF, FRANSCHHOEK	€ 54,90

AUSGEWÄHLTE REBSORTEN



IN DEN BESTEN WEINANBAUGEBIETEN DER WELT GIBT ES AUCH IMMER EINE BESONDERE TRAUBE. WIR HABEN IN WEINREGIONEN, DIE WIR SEHR SCHÄTZEN, JEWEILS EINEN WEIN GESUCHT, DER DIESE REGION UND SEINE AROMEN IN BESONDERER WEISE CHARAKTERISIERT. HERAUSGEKOMMEN IST EINE AUSWAHL 11 WUNDERBARER WEINEN AUS DER NEUEN UND ALTEN WELT. VIEL VERGNÜGEN AUF EINER ENTDECKUNGSREISE VOLLER AROMEN!

WEIß

		0,75 L
2016	CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC, CLOUDY BAY MARLBOROUGH, NEUSEELAND	€ 54,80
2013	RAUENTHAL NONNENBERG RIESLING QbA, WEINGUT GEORG BREUER, RHEINGAU, DEUTSCHLAND	€ 68,40

ROT

		0,75 L
2013	MAX RESERVA CARMENERE, ERRAZURIZ, ACONCAGUA VALLEY, CHILE	€ 49,50
2014	CATAMAYOR RESERVA TANNAT, BODEGAS CASTILLO VIEJO, SAN JOSÉ, URUGUAY	€ 53,20
2013	NAPA VALLEY ZINFANDEL, RAVENSWOOD KALIFORNIEN, USA	€ 62,30
2015	KANONKOP PINOTAGE, KANONKOP STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA	€ 68,50
2014	PRIMUS MALBEC, BODEGAS SALENTEIN, MENDOZA, ARGENTINIEN	€ 69,80
2012	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, FRESCOBALDI-CASTEL GIOCONDO, TOSKANA, ITALIEN	€ 75,60
2012	„THE DEAD ARM“ SHIRAZ, D'ARENBERG, MCLAREN VALE, AUSTRALIEN	€ 78,70
2010	CHÂTEAU DE PEZ AOC SAINT ESTÈPHE, BORDEAUX-MÉDOC, FRANKREICH	€ 86,10
2011	MACÁN RIOJA DOCA, BENJAMIN DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA, VALBUENA DE DUERO, SPANIEN	€ 94,80

DIGESTIFS

GRAPPA – IL MERLOT DE NONINO	2 CL	€ 6,20
OBSTBRAND – VERBOTENER APFEL DOLLERUP	2 CL	€ 6,50
VINTAGE PORT – L'ORMARINS	5 CL	€ 8,90
KORN – THE OSTHOLSTEINER	4 CL	€ 9,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MAGNUS MINERALWASSER MIT / OHNE KOHLENSÄURE	0,30 L	€ 2,80
MAGNUS MINERALWASSER MIT / OHNE KOHLENSÄURE	0,75 L	€ 5,90
COCA COLA, FANTA, SPRITE	0,30 L	€ 3,00
SCHWEPPE	0,30 L	€ 3,30
SÄFTE UND SAFTSCHORLEN	0,30 L	€ 3,30
APFEL ORANGE TRAUBE RHABARBER MULTIVITAMIN		

BIERE

DITHMARSCHER PILSENER VOM FASS	0,30 L	€ 3,40
DITHMARSCHER PILSENER DUNKEL	0,33 L	€ 3,50
DITHMARSCHER PILSENER ALKOHOLFREI	0,33 L	€ 3,50
ALSTERWASSER MIT ZITRONENLIMONADE	0,30 L	€ 3,40
MAISEL'S WEISSE HELL DUNKEL ALKOHOLFREI	0,50 L	€ 4,70

HEIßE GETRÄNKE

TASSE KAFFEE		€ 2,50
KÄNNCHEN KAFFEE		€ 4,70
ESPRESSO		€ 2,40
DOPPELTER ESPRESSO		€ 3,60
CAPPUCCINO		€ 3,30
MILCHKAFFEE		€ 3,60
LATTE MACCHIATO		€ 3,90
KÄNNCHEN TEE *		€ 4,90
TASSE SCHOKOLADE		€ 3,50

* TEESORTEN:

ASSAM RAMBUNG, CHILL OUT WITH HERBS, ENGLISH MORNING TEA, FINE YELLOW CHINA, IRISH WHISKEY CREAM, MASALA CHAI, SNOW WHITE'S DREAM, VANILLA ROOIBOS, VERBENA, WHITE YUNNAN SILVER TIPS

WIR VERWENDEN VORZUGSWEISE PRODUKTE VON NACHHALTIG BEWIRTSCHAFTETEN BAUERNHÖFEN UND KLEINEN PRODUZENTEN AUS UNSERER REGION.



ZU UNSEREN LIEFERANTEN ZÄHLEN UNTER ANDEREM:

UNSER EIGENER KRÄUTERGARTEN
BACKENSHOLZER HOF, OSTER-OHRSTEDT
BOMMERLUNDER, FLENSBURG
CARSTENS HIGHLANDS, RENDSBURG
CHEF'S CULINAR FEINHEIMISCH, KIEL
CLARA HOF DESTILLERIE, ECKERNFÖRDE
DITHMARSCHER BRAUEREI, DITHMARSCHEN
DITTMAYER'S AUSTERN COMPAGNIE, SYLT
FISCHEREI REESE, PLÖN
FÖRDE GARNELEN, STRANDE
GALLOWAY HOF KOLL, HOLZBUNGE
HAGENAH FISCHHANDEL, HAMBURG
HÜHNERHOF KLEIN WITTENSEE
KLAUS MEYN WURSTWAREN, WESSELN
LANDSCHLACHTEREI THERESIENHOF, PLÖN
MAGNUS MINERALBRUNNEN, NORDERSTEDT
MARKER GEMÜSE, HAMBURG
MARKERUPER GÄNSE, HUSBY
MILCHSCHAFSHOF SOLTERBECK, OWSCHLAG
OLDESLOER BRENNEREI, BAD OLDESLOE
OSTSEE FISCHER, ECKERNFÖRDE
SCHLACHTEREI NEIHARDT, HOLTSEE
SUSSLÄNDER SCHWEIN, KOLLMAR
THE OSTHOLSTEINER, LÜTJENBURG

ALLERGENE

- 1 GLUTENHALTIGES GETREIDE WIE WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, SOWIE DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE
- 2 KREBS- UND KRUSTENTIERE SOWIE DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE
- 3 EIER UND EIERERZEUGNISSE
- 4 FISCH UND FISCHERZEUGNISSE
- 5 ERDNÜSSE UND ERDNUSSEERZEUGNISSE
- 6 SOJA UND SOJAERZEUGNISSE
- 7 MILCH UND MILCHERZEUGNISSE
- 8 SCHALENFRÜCHTE WIE MANDELN, HASELNUSS, WALNUSS, KASCHUNUSS, PECANNUSS, PARANUSS, PISTAZIE, MACADAMIANUSS UND QUEENSLANDNUSS, 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

KONSERVIERUNGSTOFFE

- 15 KONSERVIERUNGSTOFFE

LAMMBUTTRIND - ALLERGENE

AMUSE - 1,3,4,7

BURRATA • TOMATE, BASILIKUM, KAFFEE - 1,3,7

SEEZUNGE • AAL, APFEL, RETTICH, FRÜHLINGSKRÄUTER - 1,4,7

ENTENLEBER • PORTWEIN, JOHANNISBEERE, BUCHWEIZEN, ZIEGENKÄSE - 7

SCHWEINEBAUCH • MELONE, AVOCADO, ZITRONE - 7

TAFELSPITZ • LEIPZIGER ALLERLEI, FLUSSKREBS, KARTOFFEL - 1,2,3,7,9



FRISCHKÄSE • BEETE, JOHANNISBEERE, GARTENKRÄUTER - 1,3,7,10

ROTBARSCH • SPARGEL, TORTELLINI, BÄRLAUCH, HOLLANDAISE - 1,2,3,4,7

BÜSUMER LAMMRÜCKEN • CHORIZO, GERÄUCHERTE PAPRIKA, ARTISCHOCKE, MAIS - 3,7,15

KALBSFILET • MORCHELN, SOMMERTRÜFFEL, SHERRY, KARTOFFEL - 1,3,7



ERDBEERE • BUTTERMILCH, GURKE - 3,7

RHABARBER • ROTE BEETE, WEIßE SCHOKOLADE - 1,3,7,8

HOLSTEINER KÄSE • CHUTNEY, PASTRAMI, FRÜCHTEBROT - 7,8

WELCOME



THE RESTAURANT LAMMBUTTRIND.

LOCATED RIGHT IN THE CENTER OF SCHLESWIG-HOLSTEIN AND RUN BY A TEAM CARRYING THE NORTH IN THEIR HEARTS.

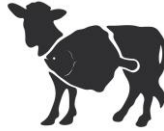
WE COOK EXTREMELY REGIONALLY. OUR PRODUCTS COME FROM LOCAL FISHERMEN, FARMERS AND HUNTERS. IN THE KITCHEN, WE VALUE CREATIVITY AND CLASSIC COOKING CRAFTS. THE RESULT IS FOOD FULL OF NATURAL FLAVORS FROM THE NORTH AND BALTIC SEA, LAKES, FORESTS AND FIELDS.

WE WISH YOU A VERY PLEASANT EVENING

STEPHAN SCHELLENBERG, CHEF JULIAN RICHERT & LAMMBUTTRINDER



LAMMBUTTRIND



NORDIC CUISINE FULL OF FLAVORS.

TO START, WE SERVE SMALL TREATS. YOU THEN CHOOSE YOUR PREFERRED MENU COMPLETELY FREE.

THE MENU IS SHORT AND CONCISE, BUT ALL DISHES ARE OUTRAGEOUSLY FRESH, REGIONAL AND SEASONAL.

THE WINE LIST IS JUST AS INTERESTING AND TO THE POINT. HERE YOU WILL FIND EXTRAORDINARY WINES FROM HAND-PICKED GRAPE VARIETIES, FROM CARMÉNÈRE VIA MALBEC TO TANNAT.

AND FOR THE PERFECT FINISH OF A PLEASURABLE EVENING, WE SERVE SELECTED REGIONAL NORDIC DIGESTIVES.

LAMMBUTTRIND

BURRATA • TOMATO, BASIL, COFFEE - € 11

SOLE • EEL, APPLE, REDDISH, SPRING HERBS - € 14

DUCK LIVER • PORT WINE, RED CURRANT, BUCKWHEAT, GOAT CHEESE - € 15

PORK BELLY • MELON, AVOCADO, LEMON - € 13

'TAFELSPITZ' OX • ROOT VEGETABLES, CRAYFISH, POTATO - € 14



CREAM CHEESE • BEETROOT, CURRANT, GARDEN HERBS - € 26

REDFISH • ASPARAGUS, TORTELLINI, WILD GARLIC, HOLLANDAISE - € 29

RACK OF LAMB FROM BÜSUM • CHORIZO, SMOKED PAPRIKA, ARTICHOKE, CORN - € 29

VEAL FILET • MOREL, SUMMER TRUFFLE, SHERRY, POTATO - € 32



STRAWBERRY • BUTTERMILK, CUCUMBER - € 13

RHUBARB • BEET, WHITE CHOCOLATE - € 13

HOLSTEIN CHEESE • CHUTNEY, FRUIT BREAD, PASTRAMI - € 14

FOUR COURSES - € 55 OR WITH WINE ACCOMPANIMENT € 79

FIVE COURSES - € 66 OR WITH WINE ACCOMPANIMENT € 99

SIX COURSES - € 77 OR WITH WINE ACCOMPANIMENT € 109

COFFEE WITH PETITS FOURS - € 6

OUR RESTAURANT SERVICE WILL INFORM YOU ABOUT ALLERGENS

LAMMBUTTRIND CHEF'S TABLE

ON SELECTED DATES, RSVP

8 COURSES UND 8 WINES



CHEF RICHERT CHOOSES THE MENU.
YOU WILL ENJOY A DINNER FULL OF FLAVORS.

WE WILL SERVE A FINE SELECTION OF CORRESPONDING WINES.
THE WINE BOTTLES WILL REMAIN ON THE TABLE AND YOU CHOOSE YOUR FAVORITE WINES.

WATER IS VITAL AND WE SERVE STILL AND SPARKLING MINERAL WATER.

YOU'RE ALL SITTING TOGETHER AT A LONG BOARD.
OUR CHEFS WILL JOIN YOU FOR A CHAT AMONG GOURMETS.

CHEF'S TABLE - UPCOMING DATES ON LAMMBUTTRIND.COM

APERITIFS

ROSATO MIO – HIBISKUS & ORANGE	€5,80
CRÉMANT BRUT – GRATIEN & MEYER	€5,90
LIMAGINATION – LIMETTE & MARACUJA ALKOHOLFREI	€6,00
AMARILLO VERDE – CARDENAL MENDOZA ANGELUS	€7,00
CAIPIRINHA – PARA MATAR AQUELA SAUDADE, É NOIS	€8,90
CHAMPAGNE BRUT – ALFRED GRATIEN – 0,375 L	€39,00

WHITE

		0,10 L	0,25 L	0,75 L
2016	GRAUBURGUNDER QBA DRY MARKUS PFAFFMANN, PALATINATE, GERMANY	€ 4,20	€ 9,20	€ 24,90
2016	FALSE BAY SAUVIGNON BLANC FALSE BAY, WESTERN CAPE, SOUTH AFRICA	€ 4,30	€ 9,50	€ 25,90
2016	METZGER PRACHTSTÜCK, WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY QBA DRY WEINGUT METZGER, PALATINATE, GERMANY	€ 4,40	€ 9,70	€ 26,60

ROSÉ

		0,10 L	0,25 L	0,75 L
2017	PINOTAGE ROSÉ DELHEIM, STELLENBOSCH, SOUTH AFRICA	€ 4,30	€ 9,50	€ 25,90

RED

		0,10 L	0,25 L	0,75 L
2017	„DADÁ“ MALBEC & BONARDA FINCA LAS MORAS, SAN JUAN, ARGENTINA	€ 4,30	€ 9,50	€ 25,40
2016	“BABOR” CABERNET SAUVIGNON ODFJELL VINEYARDS, MAIPO VALLEY, CHILE	€ 4,30	€ 9,50	€ 25,50
2016	DOPPIO PASSO, PRIMITIVO IGT SALENTO CASA VINICOLA CARLO BOTTER, FOSSALTA DI PIAVE, ITALY	€ 4,90	€ 10,80	€ 32,00

SOUTH AFRICA COLLECTION



FROM THE BIODYNAMIC WINERY WATERKLOOF (WWW.WATERKLOOFWINES.CO.ZA) IN CAPE FLORAL KINGDOM IN SOUTH AFRICA, WE SOURCE SOME OF THE BEST WINES. TOGETHER WITH OUR FRIENDS FROM WATERKLOOF WE HAVE COMPILED A SELECTION OF SOUTH-AFRICAN WINES THAT REFLECT THE WONDERFUL AROMAS OF THIS BEAUTIFUL REGION. SPECIAL THANKS GO TO NADIA BARNARD AND LOUIS BOUTINOT.

WHITE

		0,75 L
2015	CHENIN BLANC WILD FERMENT, DELHEIM, STELLENBOSCH	€ 38,70
2013	“CIRCLE OF LIFE” WHITE, WATERKLOOF, STELLENBOSCH	€ 39,90
2015	“THE SITE” CHARDONNAY, DE WETSHOF ESTATE, WESTERN CAPE	€ 47,00

ROSÉ

		0,75 L
2016	CIRCUMSTANCE CAPE CORAL ROSÉ, WATERKLOOF, STELLENBOSCH	€ 46,80

RED

		0,75 L
2016	„IMPOSSIBLE” RED, LABORIE, WESTERN CAPE	€ 34,10
2014	„RHEBOKSKLOOF VINEYARD SELECTION” PINOTAGE, RHEBOKSKLOOF, PAARL	€ 38,20
2012	“CIRCLE OF LIFE” RED, WATERKLOOF, STELLENBOSCH	€ 43,80
2015	„THE CHOCOLATE BLOCK”, BOEKENHOUTSKLOOF, FRANSCHHOEK	€ 54,90

SELECTED GRAPE VARIETIES



EACH LEADING WINE GROWING REGION FEATURES ONE PARTICULAR GRAPE. WE VISITED OUR FAVORITE REGIONS AND CHOSE ONE OUTSTANDING WINE THAT CHARACTERIZES THE REGION AND ITS FLAVORS IN A SPECIAL WAY. THE RESULT IS A SELECTION OF 11 DELIGHTFUL WINES FROM THE NEW AND OLD WORLD. WE WISH YOU A JOYFUL JOURNEY FULL OF FLAVORS!

WHITE

		0,75 L
2016	CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC, CLOUDY BAY MARLBOROUGH, NEW ZEALAND	€ 54,80
2013	RAUENTHAL NONNENBERG RIESLING QbA, WEINGUT GEORG BREUER, RHEINGAU, GERMANY	€ 68,40

RED

		0,75 L
2013	MAX RESERVA CARMENERE, ERRAZURIZ, ACONCAGUA VALLEY, CHILE	€ 49,50
2014	CATAMAYOR RESERVA TANNAT, BODEGAS CASTILLO VIEJO, SAN JOSÉ, URUGUAY	€ 53,20
2013	NAPA VALLEY ZINFANDEL, RAVENSWOOD KALIFORNIEN, USA	€ 62,30
2015	KANONKOP PINOTAGE, KANONKOP STELLENBOSCH, SOUTH AFRICA	€ 68,50
2014	PRIMUS MALBEC, BODEGAS SALENTEIN, MENDOZA, ARGENTINA	€ 69,80
2012	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, FRESCOBALDI-CASTEL GIOCONDO, TOSCANY, ITALY	€ 75,60
2012	„THE DEAD ARM“ SHIRAZ, D'ARENBERG, MCLAREN VALE, AUSTRALIA	€ 78,70
2010	CHÂTEAU DE PEZ AOC SAINT ESTÈPHE, BORDEAUX-MÉDOC, FRANCE	€ 86,10
2011	MACÁN RIOJA DOCA, BENJAMIN DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA, VALBUENA DE DUERO, SPAIN	€ 94,80

DIGESTIFS

GRAPPA – IL MERLOT DE NONINO	2 CL	€ 6,20
OBSTBRAND – VERBOTENER APFEL DOLLERUP	2 CL	€ 6,50
VINTAGE PORT – L'ORMARINS	5 CL	€ 8,90
KORN – THE OSTHOLSTEINER	4 CL	€ 9,50

ALCOHOL FREE BEVERAGES

MAGNUS MINERAL WATER SPARKLING OR STILL	0,30 L	€ 2,80
MAGNUS MINERAL WATER SPARKLING OR STILL	0,75 L	€ 5,90
COCA COLA, FANTA, SPRITE	0,30 L	€ 3,00
SCHWEPPE	0,30 L	€ 3,30
JUICES	0,30 L	€ 3,30
APPLE ORANGE GRAPE RHUBARB MULTIVITAMIN		

BEER

DITHMARSCHER PILSENER DRAFT	0,30 L	€ 3,40
DITHMARSCHER PILSENER DARK	0,33 L	€ 3,50
DITHMARSCHER PILSENER ALCOHOL FREE	0,33 L	€ 3,50
ALSTERWASSER WITH LEMONADE	0,30 L	€ 3,40
MAISEL'S WEISSE CRYSTAL DARK ALCOHOL FREE	0,50 L	€ 4,70

HOT BEVERAGES

CUP OF COFFEE		€ 2,50
POT OF COFFEE		€ 4,70
ESPRESSO		€ 2,40
ESPRESSO DOPPIO		€ 3,60
CAPPUCCINO		€ 3,30
MILK COFFEE		€ 3,60
LATTE MACCHIATO		€ 3,90
POT OF TEA		€ 4,90
HOT CHOCOLATE		€ 3,50

WE PREFER PRODUCE OF SUSTAINABLY MANAGED FARMS AND SMALL PRODUCERS FROM THE REGION.



OUR LIST OF SUPPLIERS INCLUDES AMONG OTHERS:

OUR OWN HERB GARDEN

BACKENSHOLZER HOF, OSTER-OHRSTEDT

BOMMERLUNDER, FLENSBURG

CARSTENS HIGHLANDS, RENDSBURG

CHEF'S CULINAR FEINHEIMISCH, KIEL

CLARA HOF DESTILLERIE, ECKERNFÖRDE

DITHMARSCHER BRAUEREI, DITHMARSCHEN

DITTMAYER'S AUSTERN COMPAGNIE, SYLT

FISCHEREI REESE, PLÖN

FÖRDE GARNELEN, STRANDE

GALLOWAY HOF KOLL, HOLZBUNGE

HAGENAH FISCHHANDEL, HAMBURG

HÜHNERHOF KLEIN WITTENSEE

KLAUS MEYN WURSTWAREN, WESSELN

LANDSCHLACHTEREI THERESIENHOF, PLÖN

MAGNUS MINERALBRUNNEN, NORDERSTEDT

MARKER GEMÜSE, HAMBURG

MARKERUPER GÄNSE, HUSBY

MILCHSCHAFSHOF SOLTERBECK, OWSCHLAG

OLDESLOER BRENNEREI, BAD OLDESLOE

OSTSEE FISCHER, ECKERNFÖRDE

SCHLACHTEREI NEIHARDT, HOLTSEE

SUSSLÄNDER SCHWEIN, KOLLMAR

THE OSTHOLSTEINER, LÜTJENBURG

ALLERGENS

- ¹ CEREALS CONTAINING GLUTEN, SUCH AS WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELLED, AND PRODUCTS THEREOF
- ² CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF
- ³ EGGS AND PRODUCTS THEREOF
- ⁴ FISH AND FISH PRODUCTS
- ⁵ PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF
- ⁶ SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF
- ⁷ MILK AND MILK PRODUCTS
- ⁸ NUTS SUCH AS ALMONDS, HAZELNUT, WALNUT, CASHEW, PECAN NUT, BRAZIL NUT, PISTACHIO, MACADAMIA NUT, QUEENSLAND NUT AND PRODUCTS THEREOF
- ⁹ CELERY AND PRODUCTS THEREOF
- ¹⁰ MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF
- ¹¹ SESAME SEEDS AND SESAME SEED PRODUCTS
- ¹² SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
- ¹³ LUPIN AND PRODUCTS THEREOF
- ¹⁴ MOLLUSKS AND PRODUCTS THEREOF

PRESERVATIVES

- ¹⁵ PRESERVATIVES

LAMMBUTTRIND - ALLERGENS

AMUSE - 1,3,4,7

BURRATA • TOMATO, BASIL, COFFEE - 1,3,7

SOLE • EEL, APPLE, REDDISH, SPRING HERBS - 1,4,7

DUCK LIVER • PORT WINE, RED CURRANT, BUCKWHEAT, GOAT CHEESE - 7

PORK BELLY • MELON, AVOCADO, LEMON - 7

'TAFELSPITZ' OX • ROOT VEGETABLES, CRAYFISH, POTATO - 1,2,3,7,9



CREAM CHEESE • BEETROOT, CURRANT, GARDEN HERBS - 1,3,7,10

REDFISH • ASPARAGUS, TORTELLINI, WILD GARLIC, HOLLANDAISE - 1,2,3,4,7

RACK OF LAMB FROM BÜSUM • CHORIZO, SMOKED PAPRIKA, ARTICHOKE, CORN - 3,7,15

VEAL FILET • MOREL, SUMMER TRUFFLE, SHERRY, POTATO - 1,3,7



STRAWBERRY • BUTTERMILK, CUCUMBER - 3,7

RHUBARB • BEET, WHITE CHOCOLATE - 1,3,7,8

HOLSTEIN CHEESE • CHUTNEY, FRUIT BREAD, PASTRAMI - 7,8