

WILLKOMMEN

IM



LAMMBUTTRIND



IM LAMMBUTTRIND SETZEN WIR GANZ AUF REGIONALE PRODUKTE UND KLASSISCHES KÜCHENHANDWERK.

DIE GERICHTE STAMMEN AUS DEM NORDEN, DIE GEWÜRZE UND AROMEN AUS DER WEITEN WELT.

VEGETARISCHE GERICHTE SIND MIT  AUSGEWIESEN.

4-GANG MENÜ EURER WAHL 48€

3-GANG MENÜ EURER WAHL 39€

ODER À LA CARTE

ZUM WOHL & GUTEN APPETIT





APERITIF

LAMMBUTTRIND SPRITZ AUS 31 KRÄUTERN

6,00

DRY WHITE PORT TONIC

8,00

CAIPIRINHA DO CARIOCA

9,70

MENGER-KRUG PINOT NOIR SEKT

5,80

GRATIEN & MEYER CRÉMANT DE LOIRE BRUT

6,80

ALFRED GRATIEN CHAMPAGNE 0,375L

39,00

MIONETTO PROSECCO

5,50

APEROL, HUGO, ROSATO MIO SPRITZ

6,90

NORDÈS GIN AUS GALIZIEN MIT THOMAS HENRY TONIC

9,90

CAMPARI ORANGE

9,20

MARTINI ROSATO TONIC

7,90

APFEL UND ROSEN APPLÉRITIF – ALKOHOLFREI

5,50


MARTINI FLOREALE MIT TONIC UND ORANGE – ALKOHOLFREI

6,00





VORSPEISEN

COUVERT - FRØBRØD [DÄNISCHES SAATENBROT], GARTENKRÄUTER AUFSTRICH  1,7
UND ROTE BEETE MOUSSE

4,40

WEIßE TOMATEN-CRÈMESUPPE MIT TOMATEN-CONCASSÉE UND BASILIKUMÖL 

7,40

5 KLEINE LAMMBUTTRIND LECKEREIEN VORNEWEG FÜR 2  1,4,7

22,80

FRISÉE SALAT MIT GEBACKENEM ZIEGENKÄSE, LAVENDEL-HONIG  7,8
KAROTTE, WALNUSS UND ORANGEN-VINAIGRETTE

9,40

HAUSGERÄUCHERTER SAIBLING MIT ROTER BEETE UND APFEL-CHUTNEY  7,8

9,80


HOLSTEINER KATENSCHINKEN MIT ZWEIMAL KÜRBIS UND SCHNITTLAUCH  3,10,15

12,60






VEGETARISCHES & GEFLÜGEL

ROTE BEETE KNÖDEL MIT PARMESAN, NUSSBUTTER, MEERRETTICH ^{7,8}
APFEL, SELLERIE UND SALBEI

21,80

HAUSGEMACHTE PARPADELLE MIT TOPINAMBUR, KÜRBIS, MARONE ^{1,3,7}
ZWIEBEL UND KERBEL

19,60

FRISÉE SALAT MIT GEBACKENEM ZIEGENKÄSE, LAVENDEL-HONIG ^{7,8}
KAROTTE, WALNUSS UND ORANGEN-VINAIGRETTE

19,40

HONIG-LAVENDEL-GLASIERTE ENTE MIT SÜBKARTOFFEL PÜREE, GESCHMORTEN KAROTTEN ^{7,8}
ZWIEBELN, CASHEW KERNEN UND ORIENTALISCHEN AROMEN FÜR 2 – AM TISCH TRANCHIERT

58,00 FÜR 2 | IM MENÜ AUFFPREIS 5 PRO PERSON





FISCH & FLEISCH

2 FORELLEN FILETS MIT PETERSILIENWURZEL PÜREE 4,7,8
LAUWARMEN APFEL-ROTE BEETE-SALAT UND PESTO

27,40

NORDSEE SCHOLLE MIT ERBSENPÜREE, RISOLÉE KARTOFFELN 1,4,7
PAPRIKA CHORIZO UND ZITRONE

26,60

BŒUF RENDSBURGUIGNON VOM HIGHLANDER MIT GESCHMORTEN KAROTTEN 1,3,7
BROKKOLI, KOHLRABI, SPECK UND MACAIRE KARTOFFELN

26,80

GESCHMORTES FERKEL MIT BIRNE, BOHNE, SPECK 1,3,7
DAUPHINE KARTOFFELN UND LAVENDEL JUS

23,40






KÄSE & SÜßES


KÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF MIT KANDIERTEM FENCHEL  1,3,7
RHABARBERSENF UND FLAUMEN UND FRØBRØD

13,40 | IM MENÜ AUFPREIS 4


RICOTTA TARTE MIT MANDEL, MOHN, HONIG, GOJIBEEREN  3,7
PFLAUMEN UND ZITRONEN PARFAIT

ZUCKER- UND GLUTENFREI

7,90

MOUSSE MIT MIRABELLE, HONIG UND MOHN  1,3,7,9

9,60

ZARTBITTERSCHOKOLADEN-BROWNIE MIT ESPRESSO  1,3,7
ZWETSCHGE UND TONKABOHNEN-KARAMELL

9,80





OFFENE WEINE — VIERTEL | 0,1L

WEIß

2018, ALVARINHO & TRAJADURA, SOLAR DE SERRADE
VINHO VERDE, PORTUGAL
9,50 | 4,30

2018, GRASGRÜN, SAUVIGNON BLANC, HOLGER HAGEN
STEIERMARK, ÖSTERREICH
10,40 | 4,80

2018, WEIßBURGUNDER, ZÄHRINGER
BADEN, DEUTSCHLAND
10,30 | 4,70

2018, GRAUBURGUNDER, THÖRLE
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND
9,90 | 4,50

ROSÉ

2018, VAL DE RAPOSA, TOURIGA NACIONAL & TINTA RORIZ, ALVES DE SOUZA
DOURO, PORTUGAL
9,60 | 4,40

ROT

2015, TINTABOA, TINTA ROURIZ & TOURIGA NACIONAL, QUINTA DA CASABOA
LISBOA, PORTUGAL
9,00 | 4,10

2016, ISSOS, TEMPRANILLO, BODEGAS CARODORUM
TORO, SPANIEN
11,90 | 5,50

2018, CÔTES DU RHÔNE ROUGE AOP, GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN & CINSULT, MAISON PLANTEVIN
CÔTES DU RHÔNE, FRANKREICH
9,80 | 4,50

2018, LAGREIN DOC, GRIESBAUERHOF
SÜDTIROL, ITALIEN
11,90 | 5,50

2017, ARPAGO, PRIMITIVO, I PASTINI
APULIEN, ITALIEN
10,30 | 4,70





WEIßWEINE

2018, ALVARINHO & TRAJADURA, SOLAR DE SERRADE
VINHO VERDE, PORTUGAL

25,70

2017, APELIDO BRANCO, ALVARINHO, RUPEIRO, VERDELHO & RABIGATO
ALENTEJO, PORTUGAL

26,90

2018, BLÉS JOVEN, MACABEO & SAUVIGNON BLANC, ARANLÉON
D.O. VALENCIA, SPANIEN

28,30

2018, SANCERRE BLANC, SAUVIGNON BLANC, DOMAINE VACHERON
LOIRE, FRANKREICH

49,00

2018, VALDIFALCO, VERMENTINO, LOACKER
SÜDTIROL, ITALIEN

30,60

2018, GRASGRÜN, SAUVIGNON BLANC, HOLGER HAGEN
STEIERMARK, ÖSTERREICH

28,50

2018, ILBESHEIM, CHARDONNAY UNFILTRIERT, LEINER
PFALZ, DEUTSCHLAND

36,80

2018, WEIBURGUNDER, ZÄHRINGER
BADEN, DEUTSCHLAND

28,00

2018, GRAUBURGUNDER, THÖRLE
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

27,00

2018, PURIST, RIESLING, PAULY
MOSEL, DEUTSCHLAND

32,00

ROSÉWEINE

2018, VAL DE RAPOSA, TOURIGA NACIONAL & TINTA RORIZ, ALVES DE SOUZA
DOURO, PORTUGAL

26,20

2017, BLANC DE NOIR, SCHWARZRIESLING, ZIPF
WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND

26,40





ROTWEINE

2015, TINTABOA, TINTA ROURIZ & TOURIGA NACIONAL, QUINTA DA CASABOA
LISBOA, PORTUGAL

24,40

2016, ISSOS, TEMPRANILLO, BODEGAS CARODORUM
TORO, SPANIEN

33,00

2014, LA PÉYÈRE MEDOC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT & CABERNET FRANC, CHÂTEAU LA
PÉYÈRE
MÉDOC-BORDEAUX, FRANKREICH

37,30

2018, CÔTES DU RHÔNE ROUGE AOP, GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN & CINSAULT, MAISON PLANTEVIN
CÔTES DU RHÔNE, FRANKREICH

26,90

2018, LAGREIN DOC, GRIESBAUERHOF
SÜDTIROL, ITALIEN

32,80

2017, VERSOSUD, SUSUMANIELLO, I PASTINI - VEGAN
APULIEN, ITALIEN

29,80

2017, ARPAGO, PRIMITIVO, I PASTINI
APULIEN, ITALIEN

28,10

2015, AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG, CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA & MOLINARA, SPERI
VALPOLICELLA, ITALIEN

59,40

2012, BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, SANGIOVESE, LOACKER
SÜDTIROL, ITALIEN

68,60

2018, MARITIMO, REFOSKO, HOLGER HAGEN
STEIERMARK, ÖSTERREICH

29,40

2017, SPÄTBURGUNDER, ZÄHRINGER
BADEN, DEUTSCHLAND

29,00





DIGESTIF

BRANDY DE JEREY, SPANIEN	2CL
5,80	
COGNAC BARON OTARD VSOP, FRANKREICH	2CL
6,40	
DOPPELKORN THE OSTHOLSTEINER, LÜTJENBURG	4CL
9,50	
EDELBRAND KIRSCH, MIRABELLE, WALDHIMBEERE, WILLIAMS UND ZWETSCHGE, SAUERLAND	2CL
6,50	
GRAPPA CHARDONNAY DE NONINO, UDINE, ITALIEN	2CL
6,20	
KRÄUTERSCHNAPS AALBORG JUBILÄUMS AKVAVIT, DÄNEMARK	2CL
4,00	
KRÄUTERSCHNAPS AVERNA, SIZILIEN	2CL
4,80	
KRÄUTERSCHNAPS KANALGEIST, PREETZ	2CL
4,00	
LIKÖR BAILEYS, SCHOTTLAND	4CL
6,50	
LIKÖR RAMAZOTTI, ITALIEN	4CL
5,50	
LIKÖR SAMBUCA, ITALIEN	2CL
3,90	
RUM BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA, VENEZUELA	4CL
9,90	
RUM DON PAPA, PHILIPPINEN	4CL
9,50	
TAWNY PORT 10 YEARS GAIVOSA, DOURO	5CL
8,00	
WHISKEY LAPHROIG ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 10 YEARS, SCHOTTLAND	2CL
6,00	
WHISKEY NOMAD OUTLAND SMALL BATCH WHISKY FINISHED IN JEREZ, SPANIEN	2CL
6,60	
WHISKEY LAGAVULIN ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 16 YEARS, SCHOTTLAND	2CL
7,60	





KALTGETRÄNKE

MAGNUS MINERALWASSER MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE 0,75Ll
5,90

COCA COLA, FANTA, SPRITE 30cl
3,00

THOMAS HENRY TONIC WATER 25cl
3,60

APFEL, KIBa, ORANGE, RHABARBER UND TRAUBEN SAFT ODER SAFTSCHORLEN 30cl
3,40

FEINHERBES DITHMARSCHER PILSENER VOM FASS UND ALSTER 30cl
3,40

ALSTERWASSER 30cl
3,40

DITHMARSCHER PILS DUNKEL ODER ALKOHOLFREI 33cl
3,60

MAISEL'S WEISSE HELL, DUNKEL ODER ALKOHOLFREI 50cl
4,90

HEIßGETRÄNKE

ESPRESSO
2,50

ESPRESSO DOPPIO
3,80

CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO, MILCHKAFFEE, KAKAO
3,90

FILTERKAFFEE

TASSE
2,90

KÄNNCHEN
5,50

SCHWARZER, GRÜN, KRÄUTER, PFEFFERMINZ, KAMILLE, FRÜCHTE, ROOIBOS TEE


GLAS
2,90

KÄNNCHEN
2,90







NACHMITTAGS VON 13 BIS 17 UHR

WEIßE TOMATEN-CRÈMESUPPE MIT TOMATEN-CONCASSÉE UND BASILIKUMÖL  9,80


HOLSTEINER KATENSCHINKEN MIT ZWEIMAL KÜRBIS UND SCHNITTLAUCH  3, 10, 15
12,60

FRISÉE SALAT MIT GEBACKENEM ZIEGENKÄSE, LAVENDEL-HONIG  7, 8
KAROTTE, WALNUSS UND ORANGEN-VINAIGRETTE
15,90


BŒUF RENDSBURGUIGNON VOM HIGHLANDER MIT GESCHMORTEM GEMÜSE  1, 3, 7
SPECK UND MACAIRE KARTOFFELN
18,80

ZUCCHINI WAFFEL MIT RUCCOLA, TOMATEN CHUTNEY UND PARMESAN  1, 3, 7
10,00

ZUCCHINI WAFFEL MIT RUCCOLA, TOMATEN CHUTNEY UND HAUSGEBEIZTEM LACHS  1, 3, 7
16,00

BELGISCHE WAFFEL MIT KIRSCHEN UND SAHNE ODER VANILLE EISCRÈME  1, 7
8,00

VANILLE EISCRÈME MIT ZWETSCHGEN KOMPOTT  7
5,80

TIRAMISU TORTE  1, 3, 7, 8
3,80





ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- 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, CASHEWNUSS, 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
- ¹⁵ KONSERVIERUNGSMITTEL





IN THE LAMMBUTTRIND RESTAURANT, WE PROCESS SUPERB REGIONAL PRODUCE WITH CLASSIC CUISINE CRAFTSMANSHIP.

THE MENU IS INSPIRED IN THE MODERN NORDIC CUISINE. SPICES AND FLAVORS COME FROM ALL FIVE CONTINENTS.

VEGETARIAN DISHES ARE MARKED WITH .

4-COURSE MENU OF YOUR CHOICE 48€

3-COURSE MENU OF YOUR CHOICE 39€

OR À LA CARTE

CHEERS & BON APPETITE





APERITIF

LAMMBUTTRIND SPRITZ MIXED WITH 31 HERBS
6,00

DRY WHITE PORT TONIC
8,00

CAIPIRINHA DO CARIOCA
9,70

MENGER-KRUG PINOT NOIR SEKT
5,80

GRATIEN & MEYER CRÉMANT DE LOIRE BRUT
6,80

ALFRED GRATIEN CHAMPAGNE 0,375L
39,00

MIONETTO PROSECCO
5,50

APEROL, HUGO, ROSATO MIO SPRITZ
6,90

NORDÈS GIN FROM GALICIA WITH THOMAS HENRY TONIC
9,90

CAMPARI ORANGE
9,20

MARTINI ROSATO TONIC
7,90

APPLE AND ROSES APPLÉRITIF — ALCOHOL FREE
5,50


MARTINI FLOREALE WITH TONIC AND ORANGE — ALCOHOL FREE
6,00





STARTERS

COUVERT - FRØBRØD [DANISH SEED BREAD], GARDEN HERBS SPREAD AND BEETROOT MOUSSE  1,7
4,40

WHITE TOMATO-CRÈME-SOUP WITH TOMATO-CONCASSÉE AND BASIL OIL  7
7,40

5 DELICIOUS LAMMBUTTRIND TREATS TO START WITH FOR 2 1,4,7
22,80

FRISÉE SALAD WITH GRILLED GOAT CHEESE, LAVENDER-HONEY, CARROT
WALNUT AND ORANGE-VINAIGRETTE  7,8
9,40


SMOKED CHAR FISH WITH BEETROOT AND APPLE-CHUTNEY 7,8
9,80

HOLSTEIN SMOKED HAM WITH TWO KINDS OF PUMPKIN AND CHIVES VINAIGRETTE 3,10,15
12,60







VEGETARIAN & POULTRY

BEETROOT DUMPLINGS WITH PARMESAN, NUT BUTTER, HORSERADISH  7,8
APPLE, CELERY AND SAGE


21,80

HOMEMADE PARPADELLE WITH HERB CHAR, JERUSALEM ARTICHOKE  1, 3, 7
PUMPKIN, ONION AND CHERVIL

19,60

FRISÉE SALAD WITH GRILLED GOAT CHEESE, LAVENDER-HONEY  7,8
CARROT, WALNUT AND ORANGE-VINAIGRETTE

19,40

HONEY-LAVENDER GLAZED DUCK FOR 2 WITH SWEET POTATO PUREE, BRAISED CARROTS  7,8
ONIONS, CASHEW NUTS AND ORIENTAL FLAVORS — CARVED AT THE TABLE

58,00 FOR 2 | FOR MENUS SURCHARGE +5 PER PERSON





FISH & MEAT

2 TROUT FILLETS WITH PARSLEY ROOT PUREE 4,7,8
WARM APPLE-BEETROOT-SALAD AND PESTO

27,40

NORTH SEA PLAICE WITH GREEN PEA PUREE, RISOLÉE POTATOES 1,4,7
PAPRIKA CHORIZO AND LEMON

26,60

BŒUF RENDBURGUIGNON FROM THE HIGHLANDER BEEF WITH BRAISED CARROTS 1,3,7
BROCCOLI, KOHLRABI, BACON AND MACAIRE POTATOES

26,80


BRAISED PIGLET WITH DAUPHINE POTATOES, PEAR, BEANS, BACON AND LAVENDER JUS 1,3,7

23,40






DESSERT


CHEESE FROM THE BACKENSHOLZ FARM WITH CANDIED FENCHEL  1, 3, 7
RHUBARB MUSTARD AND FRØBRØD

13,40 | FOR MENUS SURCHARGE +4


RICOTTA TARTE WITH ALMONDS, POPPY SEEDS, HONEY, GOJI BERRIES  3, 7
AND LEMON PARFAIT

SUGAR AND GLUTEN FREE

7,90

MOUSSE WITH MIRABELLE PLUMS, HONEY AND POPPY SEEDS  1, 3, 7, 9

9,60

DARK CHOCOLATE BROWNIE WITH ESPRESSO  1, 3, 7
PLUM AND TONKA BEAN CARAMEL

9,80






AFTERNOON MENU FROM 13 TO 17 O'CLOCK

WHITE TOMATO-CRÈME-SOUP WITH TOMATO-CONCASSÉE AND BASIL OIL  7


9,80

HOLSTEIN SMOKED HAM WITH TWO KINDS OF PUMPKIN AND CHIVES VINAIGRETTE  3, 10, 15

12,60

FRISÉE SALAD WITH GRILLED GOAT CHEESE, LAVENDER-HONEY, CARROT
WALNUT AND ORANGE-VINAIGRETTE  7, 8

15,90

BŒUF RENDSBURGUIGNON FROM THE HIGHLANDER BEEF WITH BRAISED VEGETABLES
BACON AND MACAIRE POTATOES  1, 3, 7

18,80

ZUCCHINI WAFFLE WITH RUCCOLA, TOMATO CHUTNEY AND PARMESAN  1, 3, 7

10,00

ZUCCHINI WAFFLE WITH RUCCOLA, TOMATO CHUTNEY AND SMOKED  1, 3, 7

16,00

BELGIAN WAFFLE WITH CHERRIES AND WHIPPED CREAM OR VANILLA ICE CREAM  1, 7

8,00

VANILLA ICE CREAM WITH PLUM COMPOTE  7

5,80

TIRAMISU CAKE  1, 3, 7, 8

3,80





UNSERE NÄCHSTEN VERANSTALTUNGEN

ERNTEDANKFEST
SONNTAG, 04. OKTOBER

PORTUGIESISCHER ABEND
SONNTAG 18. OKTOBER

WILD & WEIN
SONNTAG, 01. NOVEMBER

MARTINGANS
MITTWOCH, 11. NOVEMBER

TICKETS HIER ODER AUF WWW.TOEPFERHAUS.COM

