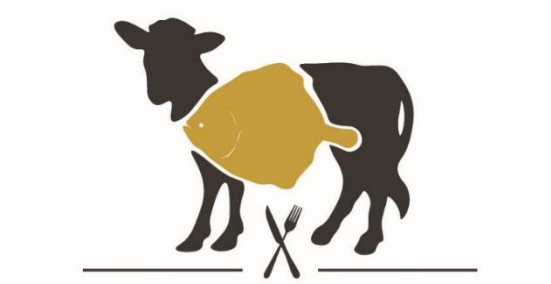


wilkommen

IM

LAMMBUTTRIND



SCHÖN, DASS DU HIER BIST

Im LammButtRind setzen wir ganz auf regionale Produkte & klassisches Küchenhandwerk.

Die Gerichte stammen aus dem Norden, die Gewürze & Aromen aus der weiten Welt.

Vegetarische Gerichte sind mit ♪ ausgewiesen.

3-Gang Menü eurer Wahl 3 9. 0 0
oder à la carte

ZUM WOHL & GUTEN APPETIT

menü

A P E R E T I F

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 & Rosen Appléritif - alkoholfrei
5,50

Martini Floreale mit Tonic & Orange - alkoholfrei
6,00



V O R S P E I S E N

Couvert-Frøbrød [dänisches Saatenbrot],
Gartenkräuter-Aufstrich
& Rote Beete Mousse 1,7 ✓ 4. 4 0

Weißer Tomaten-Crèmesuppe mit
Tomaten-Concassée & Basilikumö 7 ✓ 7. 4 0

5 kleine LammButtRind-Leckereien
vorneweg für 2 Personen 1,4,7 ✓ 2 2. 8 0

Frisée Salat mit gebackenem Ziegenkäse,
Lavendel-Honig, Karotte, Walnuss
& Orangen-Vinaigrette 7,8 ✓ 9. 4 0

Hausgeräucherter Saibling mit
Roter Beete & Apfel-Chutney 7,8 9. 8 0

Holsteiner Katenschinken mit
zweimal Kürbis & Schnittlauch 3,10,15 1 2. 6 0



VEGETARISCHES & GEFLÜGEL

Rote Beete Knödel mit Parmesan,
Nussbutter, Meerrettich, Apfel,
Sellerie & Salbei 3,10,15 ✓ 2 1. 8 0

Hausgemachte Parpadelle mit
Topinambur, Kürbis, Marone,
Zwiebel & Kerbel 1,3,7 ✓ 1 9. 6 0

Frisée Salat mit gebackenem
Ziegenkäse, Lavendel-Honig, Karotte,
Walnuss & Orangen-Vinaigrette 7,8 ✓ 1 9. 4 0

Honig-Lavendel-glasierte Ente mit
Süßkartoffelpüree, geschmorten Karotten
Zwiebeln, Cashewkernen & orientalischen
Aromen für 2 Personen 7,8 5 8. 0 0 [für 2]
[am Tisch tranchiert | im Menü 5€ Aufpreis pro Person]



F I S C H & F L E I S C H

2 Forellen-Filets mit Petersilien-
wurzelpüree, lauwarmem Apfel-
Rote-Beete-Salat & Pesto 4,7,8 2 7. 4 0

Nordsee Scholle mit Erbsenpüree,
Risolée Kartoffeln, Paprika-Chorizo
& Zitrone 1,4,7 2 6. 6 0

Bœuf rendsburguignon vom Highlander
mit geschmorten Karotten, Brokkoli,
Kohlrabi, Speck & Macaire Kartoffeln 1,3,7 2 6. 8 0

Carrée und Keule vom Deichlamm mit Minze,
Pflaume, Steckrübe und Dauphine Kartoffel 1,3,7 2 7. 5 0



K Ä S E & S Ü S S E S

Käse vom Backensholzer Hof mit
kandierte Fenchel, Rhabarbersenf,
Pflaumen & Frøbrød 1,3,7 ✓
[im Menü 4€ Aufpreis] 1 3. 4 0

Ricotta Tarte mit Mandel, Mohn,
Honig, Gojibeeren, Pflaumen
& Zitronen-Parfait 3,7 ✓
[zucker- & glutenfrei] 7, 9 0

Leichte Quark-Mousse mit Clementinen,
Honig & Mohn 1,3,7,9 ✓ 9, 6 0

Zartbitterschokoladen-Brownie mit Espresso,
Zwetschge & Tonkabohnen-Karamell 1,3,7 ✓ 9, 8 0



OFFENE WEINE [VIERTEL | 0,1 L]

WEISS

2018 | Vinho Verde, Portugal
Alvarinho & Trajadura, Solar de Serrade
9,50 | 4,30

2018 | Steiermark, Österreich
Grasgrün, Sauvignon Blanc, Holger Hagen
10,40 | 4,80

2018 | Baden, Deutschland
Weißburgunder, Zähringer
10,30 | 4,70

2018 | Rheinhessen, Deutschland
Grauburgunder, Thörle
9,90 | 4,50

ROSÉ

2018 | Douro, Portugal
Val de Raposa, Touriga Nacional & Tinta Roriz, Alves de Souza
9,60 | 4,40

ROT

2015 | Lisboa, Portugal
Tintaboa, Tinta Rouriz & Touriga Nacional, Quinta da Casaboa
9,00 | 4,10

2016 | Toro, Spanien
Issos, Tempranillo, Bodegas Carodorum
11,90 | 5,50

2018 | Côtes du Rhône, Frankreich
Côtes du Rhône Rouge AOP, Grenache, Syrah, Carignan &
Cinsault, Maison Plantevin
9,80 | 4,50

2018 | Südtirol, Italien
Lagrein DOC, Griesbauerhof
11,90 | 5,50

2017 | Apulien, Italien
Arpago, Primitivo, I Pastini
10,30 | 4,70



W E I S S W E I N E

2018 | Vinho Verde, Portugal
Alvarinho & Trajadura, Solar de Serrade
25,70

2017 | Alenteio, Portugal
Apelido Branco, Alvarinho, Rupeiro, Verdelho & Rabigato
26,90

2018 | Valencia, Spanien
Blés Joven, Macabeo & Sauvignon Blanc, Aranl on
28,30

2018 | Loire, Frankreich
Sancerre Blanc, Sauvignon Blanc, Domaine Vacheron
49,00

2018 | Südtirol, Italien
Valdifalco, Vermentino, Loacker
30,60

2018 | Steiermark, Österreich
Grasgrün, Sauvignon Blanc, Holger Hagen
28,50

2018 | Pfalz, Deutschland
Ilbesheim, Chardonnay unfiltriert, Leiner
36,80

2018 | Baden, Deutschland
Wei burgunder, Z hringer
28,00

2018 | Rheinhessen, Deutschland
Grauburgunder, Th rle
27,00

2018 | Mosel, Deutschland
Purist, Riesling, Pauly
32,00

R O S   W E I N E

2018 | Douro, Portugal
Val de Raposa, Touriga Nacional & Tinta Roriz, Alves de Souza
26,20

2017 | Württemberg, Deutschland
Blanc de Noir, Schwarzriesling, Zipf
26,40



R O T W E I N E

2015 | Lisboa, Portugal
Tintaboa, Tinta Rouriz & Touriga Nacional, Quinta da Casaboa
24,40

2016 | Toro, Spanien
Issos, Tempranillo, Bodegas Carodorum
33,00

2014 | Médoc-Bordeaux, Frankreich
La Pèyère Médoc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
& Cabernet Franc, Château La Pèyère
37,30

2018 | Côtes du Rhône, Frankreich
Côtes du Rhône Rouge AOP, Grenache, Syrah, Carignan &
Cinsault, Maison Plantevin
26,90

2018 | Südtirol, Italien
Lagrein DOC, Griesbauerhof
32,80

2017 | Apulien, Italien
VersoSud, Susumaniello, I Pastini - vegan
29,80

2017 | Apulien, Italien
Arpago, Primitivo, I Pastini
28,10

2015 | Valpolicella, Italien
Amarone della Valpolicella DOCG, Corvina, Corvinone,
Rondinella & Molinara, Speri
59,40

2012 | Südtirol, Italien
Brunello di Montalcino DOCG, Sangiovese, Loacker
68,60

2018 | Steiermark, Österreich
Maritimo, Refosko, Holger Hagen
29,40

2017 | Baden, Deutschland
Spätburgunder, Zähringer
29,00



D I G E S T I F

Brandy de Jerey | Spanien

5,80 | 2cl

Cognac Baron Otard VSOP | Frankreich

6,40 | 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

4,00 | 2cl

Kräuterschnaps Averna | Sizilien

4,80 | 2cl

Kräuterschnaps Kanalgeist | Preetz

4,00 | 2cl

Likör Baileys | Schottland

6,50 | 4cl

Likör Ramazotti | Italien

5,50 | 4cl

Likör Sambuca | Italien

3,90 | 2cl

Rum Botucal Reserva Exclusiva | Venezuela

9,90 | 4cl

Rum Don Papa | Philippinen

9,50 | 4cl

Tawny Port 10 years Gaivosa | Douro

8,00 | 5cl

Whiskey Laphroig Islay Single Malt Scotch Whisky
10 years | Schottland

6,00 | 2cl

Whiskey Nomad Outland Small Batch Whisky
finished in Jerez | Spanien

6,60 | 2cl

Whiskey Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whisky
16 years | Schottland

7,60 | 2cl



K A L T G E T R Ä N K E

Magnus Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure
5,90 | 0,75l

CocaCola, Fanta, Sprite
3,00 | 30cl

Thomas Henry Tonic Water
3,60 | 25cl

Säfte: Apfel, KiBa, Orangen, Rhabarber & Traube
[auch als Saftschorlen]
3,40 | 30cl

Feinherbes Dithmarscher Pilsener vom Fass
3,40 | 30cl

Alsterwasser
3,40 | 30cl

Dithmarscher Pils dunkel oder alkoholfrei
3,60 | 33cl

Maisel's Weisse hell, dunkel oder alkoholfrei
4,90 | 50cl

H E I S S G E T R Ä N K E

Espresso
2,50

Espresso doppio
3,80

Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Kakao
3,90

Filterkaffee
Tasse 2,90 | Kännchen 5,50

Tee: Schwarz, Grün, Kräuter, Pfefferminz, Kamille, Früchte,
Rooibos
Glas 3,40 | Kännchen 5,90



NACHMITTAGS VON 13 BIS 17 UHR

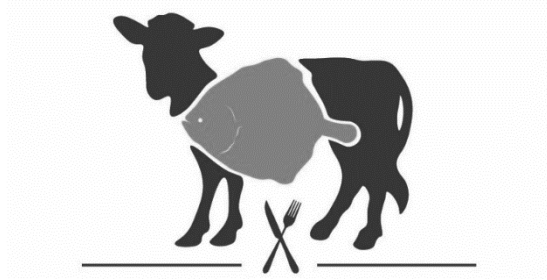
Weißer Tomaten-Crèmesuppe mit Tomaten-Concassée & Basilikumöl 7 ☞	9. 8 0
Holsteiner Katenschinken mit zweimal Kürbis & Schnittlauch 3,10,15	1 2. 6 0
Frisée-Salat mit gebackenem Ziegenkäse, Lavendel-Honig, Karotte, Walnuss & Orangen-Vinaigrette 7,8 ☞	1 5. 9 0
Bœuf rendsburguignon vom Highlander mit geschmortem Gemüse, Speck & Macaire Kartoffeln 1,3,7	1 8. 8 0
Zucchini-Waffel mit Rucola, Tomatenchutney & Parmesan 1,3,7 ☞	1 0. 0 0
Zucchini-Waffel mit Ruccola, Tomaten- chutney & hausgebeiztem Lachs 1,3,7	1 6. 0 0
Belgische Waffel mit Kirschen & Sahne oder Vanille-Eiscreme 1,7 ☞	8. 0 0
Vanille-Eiscreme mit Zwetschkompott ☞	5. 8 0
Tiramisu-Torte 1,3,7,8 ☞	3. 8 0



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- 1 Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebs- & Krustentiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 3 Eier & Eiererzeugnisse
- 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





N I C E T O H A V E Y O U H E R E

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 Ψ .

3-course menu of your choice 3 9 . 0 0

or à la carte

C H E E R S & B O N A P P E T I T E

men

A P E R I T I F

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. 4 0

White tomato-crème-soup with
tomato-concassée and basil oil 7 ✓ 7. 4 0

5 delicious LammButtRind
treats to start with for 2 1,4,7 2 2. 8 0

Frisée salad with grilled goat
cheese, lavender-honey, carrot
walnut and orange-vinaigrette 7,8 ✓ 9. 4 0

Smoked char fish with beetroot
and apple-chutney 7,8 9. 8 0

Holstein smoked ham with two kinds
of pumpkin and chives vinaigrette 3,10,15 1 2. 6 0



VEGETARIAN & POULTRY

Beetroot dumplings with parmesan,
nut butter, horseradish, apple,
celery and sage 7,8 ^V 2 1. 8 0

Homemade parpadelle with herb char,
Jerusalem artichoke; pumpkin,
onion and chervil 1,3,7 ^V 1 9. 6 0

Frisée salad with grilled goat cheese,
lavender-honey; carrot, walnut
and orange-vinaigrette 7,8 ^V 1 9. 4 0

Honey-lavender glazed duck for 2 with sweet
potato puree, braised carrots, onions, cashew
nuts and oriental flavors 7,8 5 8. 0 0 [for 2]
[carved at the table | for menus surcharge +5€ per person]



F I S H & M E A T

2 trout fillets with parsley root puree,
warm apple-beetroot-salad and pesto 4,7,8 2 7 . 4 0

North Sea plaice with green pea puree, risolée
potatoes, paprika chorizo and lemon 1,4,7 2 6 . 6 0

Bœuf rendsburguignon from the Highlander
beef with braised carrots, broccoli, kohlrabi,
bacon and macaire potatoes 1,3,7 2 6 . 8 0

Lamb carrée and shank with mint, plum,
turnip and dauphine potatoes 1,3,7 2 7 . 5 0



DESSERT

Cheese from the Backensholz farm
with candied fenchel, rhubarb
mustard and Frøbrød 1,3,7 ✓
[for menus surcharge +4€] 1 3. 4 0

Ricotta tarte with almonds, poppy seeds,
honey, goji berries and lemon parfait 3,7 ✓
[sugar and gluten free] 7.9 0

Light quark mousse with clementines,
honey and poppy seeds 1,3,7,9 ✓ 9. 6 0

Dark chocolate brownie with espresso,
plum and tonka bean caramel 1,3,7 ✓ 9. 8 0



AFTERNOON MENU FROM 13 TO 17 O'CLOCK

White tomato-crème-soup with tomato-concassée and basil oil 7 V	9. 8 0
Holstein smoked ham with two kinds of pumpkin and chives vinaigrette 3,10,15	1 2. 6 0
Frisée salad with grilled goat cheese, lavender-honey, carrot, walnut 7,8 V and orange-vinaigrette	1 5. 9 0
Bœuf rendsburguignon from the Highlander beef with braised vegetables bacon and macaire potatoes 1,3,7	1 8. 8 0
Zucchini waffle with ruccola, tomato chutney and parmesan 1,3,7 V	1 0. 0 0
Zucchini waffle with ruccola, tomato chutney and smoked salmon 1,3,7	1 6. 0 0
Belgian waffle with cherries and whipped cream or vanilla ice cream 1,7 V	8. 0 0
Vanilla ice cream with plum compote 7 V	5. 8 0
Tiramisu cake 1,3,7,8 V	3. 8 0



UNSERE NÄCHSTEN VERANSTALTUNGEN



Erntedankfest
Sonntag, 04. Oktober



Portugiesischer Abend
Sonntag 18. Oktober



Wild & Wein
Sonntag, 01. November



Martinsgans
Mittwoch, 11. November

Tickets hier oder auf www.toepferhaus.com

