



Willkommen im LammButtRind

Versteckt am Bistensee kochen wir mit Freude und Leidenschaft 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 Convenience oder Chichi.

Die Weine kommen von ausgewählten kleinen Weingütern und jungen Winzern aus einigen der spannendsten Weinregionen quer durch Europa.

Wir wünschen euch einen genussvollen Abend.

Euer Team LammButtRind

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

Kir Royal mit Crémant 12

Dry White Port Tonic, Niepoort 10

Zero%

Aperol Spritz 9
italienischer Orangen Bitter · Prosecco · Sodawasser

Limoncello Spritz 9
südtalienischer Zitronen Likör · Prosecco · Sodawasser

Guten Abend

Bestellt gerne à la carte. Oder lehnt euch entspannt zurück und genießt einen unserer chef's tables.

Viele Gerichte könnt ihr in zwei Größen wählen. Die kleinen vegetarischen Speisen sind perfekt als erster Gang sowie in Kombination mit Fisch, Geflügel oder Fleisch als Hauptgang.

Für Tische mit 4 oder mehr Gästen ist der chef's table die perfekte Wahl.



Feel free to order à la carte. Or sit back, relax and enjoy one of our chef's tables.

Many dishes are available in two sizes. The small vegetarian dishes are perfect as a starter or in combination with fish, poultry or meat as a main course.

The chef's table is the perfect choice for tables of four or more guests.

À Chef's table for 2 – omnivore or vegetarian

Brot, Butter & Salz, 8 Speisen quergebitt aus der Karte in 3 Gängen

54, mit zusätzlichem Käsegang 59 pro Person

À Chef's table for 4 – omnivore

Brot, Butter & Salz, einmal die gesamte Karte in 3 Gängen

54, mit zusätzlichem Käsegang 59 pro Person

Open wine bar until 21:30

Ausgewählte Weiß-, Rosé- und Rotweine
Fünf Weinsorten, am Tisch, soviel du magst

24 pro Person

À la carte

Hausgebackenes Wurzelbrot, Butter aus der Hofmeierei Geestfrisch, Salz 6



Burrata, Orange, Rauchmandel, rote Zwiebel, Würzöl 14

Tomate-Papaya-Tatar, Sesam, blauer Mohn, Knoblauch, Koriander 13

Romana Salatherzen, Pfifferling, Aprikose, Haselnuss, Zitrone, Schnittlauch klein 12 | groß 19

Karotte, Süßkartoffel, Schalotte, Orange, Chili 14

Lister Kartoffelragout, Spargel, Apfel, Dill, Meerrettich 14 | 22

Risotto, Spargel, Kräutersaitlinge, Radicchio, Bärlauch 15 | 24



Gebratene Garnelen, Zitrone, Meersalz 15 | 24

Forellenfilet aus unserem Räucherofen, Apfel, Meerrettich 17

Barbarie Flugente, glasiert mit Gewürzhonig 17

Geschmorter Hirschrollbraten, Wild jus, Preiselbeeren 18

Rosa gebratenes Deichlammnüsschen, Sauce gribiche 19



Käse vom Hof Backensholz, Chutney, Lavendel-Honig, Rosmarin-Cracker 14



Warme Apfeltarte, Lorbeer-Eiscreme 12

Zitronenparfait, Schokolade, Erdbeere 11

Zartbitterschokoladenmousse, Olivenöl, Fleur de sel 8



À la carte

Homemade root bread, butter from the Geestfrisch farm dairy, salt 6



Burrata, orange, smoked almonds, red onion, seasoned oil 14

Tomato and papaya tartare, sesame seeds, blue poppy seeds, garlic, coriander 13

Romaine lettuce hearts, chanterelle mushrooms, apricots, hazelnuts, lemon, chives small 12 | large 19

Carrot, sweet potato, shallot, orange, chilli 14

Lister potato ragout, asparagus, apple, dill, horseradish 14 | 22

Risotto, asparagus, king oyster mushrooms, radicchio, wild garlic 15 | 24



Fried prawns, lemon, sea salt 15 | 24

Trout fillet from our smokehouse, apple, horseradish 17

Barbary duck, glazed with spiced honey 17

Braised venison roll roast, game jus, cranberries 18

Pink roasted lamb, sauce gribiche 19



Cheese from the Backensholz farm, chutney, lavender-honey, rosemary crackers 14



Warm apple tart, laurel ice cream 12

Lemon parfait, chocolate, strawberry 11

Dark chocolate mousse, olive oil, fleur de sel 8



Wein

Weiß

Riesling | KUPP GG Riesling Faß 18 VDP, 2023 | Peter Lauer | Saar, Deutschland 64

Chenin Blanc | La Jarre Anjou Blanc, 2020 | Domaine de Juchepie | Loire, Frankreich 58

Sauvignon Blanc | Pouilly Fumé, 2021 | Les Poète | Loire, Frankreich 52

Chardonnay | TON.BODEN, 2022 | Leiner | Pfalz, Deutschland 49

Weißburgunder | 2023 | Wagentrisl | Leuthaberg DAC, Österreich 44

Riesling | Schilfsandstein, 2022 | Beurer | Württemberg, Deutschland 39 | 16 | 8

Weissburgunder | Handwerk, 2024 | Leiner | Pfalz, Deutschland 37 | 15 | 7

Grauburgunder | Reserve, 2023 | Forster | Nahe, Deutschland 37 | 15 | 7

Weißwein Cuvée | Trinkfluss, 2024 | Axel Pauly | Mosel, Deutschland 31 | 12 | 6

Rosé

Spätburgunder | Rosé unfiltriert, 2022 | Enderle & Moll | Baden, Deutschland 39

Tinta Roriz Cuvée | Vale de Raposa, 2023 | Alves de Sousa | Douro, Portugal 31 | 12 | 6

Preise: Flasche | Viertel | 0,1



Wein

Rot

Pinot Noir | Gevrey-Chambertin, 2021 | Domaine Trapet Père & Fils | Burgund, Frankreich 109

Cabernet Franc, Merlot | Pomerol, 2016 | Château Bellegrave | Bordeaux, Frankreich 89

Nebbiolo | Belgardo Terre Alfieri, 2022 | Cascina Vengore | Piemont, Italien 69

Cabernet Franc, Merlot | St. Émilion Grand Cru, 2018 | Château d’Arcole | Bordeaux, Frankreich 66

Corvina, Corvinone, Rondinella | Marchesa MariaBella, 2022 | Massimago | Valpolicalla, Italien 59

Cuvée | 5 Marias DOC, 2020 | Quinta do Zimbro | Douro, Portugal 58

Lagrein | Lagrein DOC, 2022 | Griebauerhof | Südtirol, Italien 46

Primitivo | Arpago, 2022 | I Pastini | Apulien, Italien 39 | 16 | 8

Cuvée | Zimbro Reserva, 2022 | Quinta do Zimbro | Douro, Portugal 38 | 15 | 8

Rioja | Rioja Reserva, 2022 | Bodegas Berarte | Rioja, Spanien 38 | 15 | 8

Grenache Cuvée | Rouge AOP, 2024 | 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



Kalte Getränke

Wasser mit oder ohne Kohlensäure 75cl 6,90

Waterkant | Kola, Orange, Zitrone 33cl 3,50

Fever Tree Tonic Water 25cl 3,80

Säfte & Schorlen: Apfel, KiBa, Orange, Rhabarber, Traube, Maracuja 30cl 4,20

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

Heiße Getränke

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 Kännchen 6,80



Snacks von 14 bis 17 Uhr

Sandwich, geräuchertes Brisket, Cole Slaw, Honig-Senf-Mayonnaise 16

Sandwich, gegrilltes Gemüse, Cole Slaw, Honig-Senf-Mayonnaise 15

Romana Salatherzen, Pfifferling, Aprikose, Haselnuss, Zitrone, Haselnuss, Schnittlauch 19



Apfel-Walnuss-Kuchen mit Sahne 6

Kindermenü

Brot und Butter von uns für euch



Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffeln und buntem Gemüse 12

oder

Fussili mit Butter oder Tomate und Parmesan 10



Vanilleeis mit Schokoladen-Cookie 6



Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage

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

