



## Willkommen im LammButtRind

Versteckt am Bistensee kochen wir mit Freude und Leidenschaft für euch. Pflanzliches von Holsteiner Feldern und Wiesen, Käse, Fisch, Geflügel und Fleisch aus dem Norden. 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!

## Eure LammButtRinder

### 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 aus Hamburg 12

Dry White Port Tonic, Niepoort 10

### Zero Alcohol

Granatapfel Spritz 9

Rhababer Spritz 9

## Guten Abend

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

Den chef's table gibt es in den Varianten vegetarisch und omnivor. Freut euch auf Reise voller Aromen quer durch die Karte.

56€, mit zusätzlichem Käsegang 60€ pro Person

---

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

The chef's table is available in vegetarian, omnivorous and meat-based versions. Look forward to at least nine dishes full of flavour from across the menu.

56€, with additional cheese course 60€ per person

## Open wine bar until 21:30

Ausgewählte Weiß-, Rosé- und Rotweine zur freien Auswahl und Genuss am Tisch.

26€ pro Person

---

A selection of white, rosé and red wines to choose from and enjoy at your table.

26€ per person

## À la carte

Hausgebackenes Wurzelbrot | Butter aus der Hofmeierei Geestfrisch, Hibiskus-Salz 6



Smashed Potato | Harissa, BBQ, Meersalz 11

Romana-Radicchio-Salat | Fenchel, Kürbis, Orange 16

Gegrillter Rotkohl | Portwein, Miso, Hoisin 17

Hasselback-Butternut Kürbis | Gremolata, Zwiebel, Tahini 18

Blumenkohl-Steak | Pekannuss, Chili, Quark 18

Cacio-e-Pepe Hirse | Lauch, Olivenöl, Pfeffer klein 15 | groß 22

Rote Beete-Scherennudeln | Karamell, Zwiebel, Pangrattato klein 15 | groß 22

Pilz-Gulasch | Karotte, Rotwein, Harissa klein 15 | groß 22



Hausgeräucherte Lachsforelle | Apfel, Meerrettich 17

Barbarie Flugente | Gewürzhonig 18

Geschmorter Hirschbraten | Bunte Möhren, Miso, Jus 19

Deichlammnüsschen | Wurzelgemüse, Balsamico, Sauce gribiche 22



Käse aus dem Norden vom Affineur Kober | Trauben, Rosmarin 15



Marta's Zimbro Crème | Zimt, Schokolade, Nuss 11

Gebrannte Mandel-Eiscreme | Pflaume, Kardamon 12

Das Crazy für 2 17



## À la carte

Homemade root bread | butter from the Geestfrisch dairy, hibiscus salt 6



Smashed potatoes | harissa, bbq, sea salt 11

Romana radicchio salad | fennel, pumpkin, orange 16

Grilled red cabbage | port wine, miso, hoisin 17

Hasselback butternut squash | gremolata, onion, tahini 18

Cauliflower steak | pecan nuts, chilli, quark 18

Cacio e pepe millet | leek, olive oil, pepper small 15 | large 22

Beetroot scissor noodles | caramel, onions, pangrattato small 15 | large 22

Mushroom goulash | carrot, red wine, harissa small 15 | large 22



Home-smoked salmon trout | apple, horseradish 17

Barbarie duck | spiced honey 18

Braised venison roast | colourful carrots, miso, jus 19

Deichlamnüsschen | root vegetables, balsamic vinegar, sauce gribiche 22



Cheese from the north by Affineur Kober | grapes, rosemary 15



Marta's light Zimbro | cinnamon, chocolate, nuts 11

Roasted almond ice cream | plum, cardamon 12

Das Crazy for 2 17



## Wein

### Weiß

Riesling | KUPP GG Riesling Faß 18 VDP, 2023 | Peter Lauer | Saar, Deutschland 66

Chenin Blanc | La Jarre Anjou Blanc, 2020 | Domaine de Juchepie | Loire, Frankreich 59

Sauvignon Blanc | Pouilly Fumé, 2021 | Les Poëte | Loire, Frankreich 54

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

Weissburgunder | Wagentristl, 2023 | Leuthaberg DAC, Österreich 46

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 119

Cabernet Franc, Merlot | Pomerol, 2016 | Château Bellegrave | Bordeaux, Frankreich 98

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

Cabernet Franc, Merlot | St. Émilion Grand Cru, 2018 | Château d'Arcole | Bordeaux, Frankreich 68

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

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

Lagrein | Lagrein DOC, 2022 | Griebauerhof | Südtirol, Italien 48

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

Nachhaltiges Wasser mit oder ohne Kohlensäure 75cl 6,90

Waterkant | Kola, Orange, Zitrone 25cl 3,60

Fever Tree Tonic Water 25cl 3,90

Säfte & Schorlen: Apfel, KiBa, Orange, Rhabarber, Traube, Maracuja 25cl 3,90

Feinherbes Dithmarscher Pilsener vom Fass 30cl 4,20

Alsterwasser 30cl 4,20

Dithmarscher | Pils, dunkel oder alkoholfrei 33cl 4,20

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

Geräuchertes Brisket-Sandwich | Cole Slaw, Honig, Senf 16

Gegrilltes Gemüse-Sandwich | Cole Slaw, Honig, Senf 15

Romana-Radicchio-Salat | Fenchel, Kürbis, Orange & Wurzelbrot 16



Apfel-Walnuss-Kuchen 6

## Kindermenü

Brot und Butter



Geschnetzeltes vom Hirsch, Smashed Potato, bunte Möhre 13

oder

Fussili mit Butter oder Tomatensauce & Parmesan 11



Vanilleeis mit Keks 5



## 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

