



## Willkommen im LammButtRind

Versteckt am Bistensee kochen wir jeden Tag frisch 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 Chemie, Convenience oder Chichi.

Die Weine kommen von ausgewählten kleinen Weingütern.

Wir wünschen euch einen genussvollen Abend.

*Karolina, Lars & Crew*

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

Clara Hof Himbeer- oder Pfirsich-Spritz Eckernförde 11

Lakeside Martini 12

Dry White Port Tonic, Niepoort 10

## Cocktails zero %

Roots & Juice Maracuja, Pastinake, Apfel, Muskat 9

Iced Green Tea Kräuter, Aprikose, Apfel 9

Heartbeat Gurke, Zitrone, Minze, Kräuter 9

Raspberry Himbeer & Bubbles 9



# Speisen

Hausgebackenes Wurzelbrot, geschmolzene Zwiebel-Butter und Pickels 7



Entenbouillon, Dim Sum, Wurzelgemüse 14

Chicoree, Zitrone, Chili, Haselnuss 12

Spargel, tomatisierte Sauce, Panko 14

Kohlrabi à la Rahm, Schnittlauch, Seetang-Kaviar 13

Burrata, Orange, rote Zwiebel, Mandel 12



Spitzkohl, Senf, Rauchmandel, Champignon 24

Korn-Rippchen, Käse-Chili-Jalapeño-Taco, Tomate, BBQ-Sauce 27

Lachsforelle, Erbse, Ingwer, Erbsengrün 28

Enten Cassoulet, weiße Bohne, Möhre, Soufflé-Kartoffel 29

Deichlamm, Pickles, Freilandeier, Kartoffelstroh 32

Chateaubriand, Kräuter-Röstkartoffel, Fenchel, Schalotte, Portwein-Jus für 2 48 pro Person



Kokosmousse, Ananas, Cocada, Minze 13

Pudim Molotof, Eiercrème, Beeren 11

Marta's kleines Nussküchlein, Orange 8



5 x Käse, Crunch, Lavendel, Aprikose 15

Aufpreis Chateaubriand bei Halbpension 36€ für 2  
Informationen zu Allergenen auf der letzten Seite



# Petit gourmand

Aperitif

Hausgebackenes Wurzelbrot, geschmolzene Zwiebel-Butter und Pickels

3 Gänge eurer Wahl

5 x Käse, Crunch, Lavendel, Aprikose 15

Espresso, Portwein

Menü inclusive Wasser für 74€ pro Gast (mit Chateaubriand 88€), ausschließlich tischweise



# Für 2 oder mehr

Hausgebackenes Wurzelbrot, geschmolzene Zwiebel-Butter und Pickels



*3 Entrées zum Teilen*

Chicoree , Spargel & Kohlrabi



*zum Teilen*

Korn-Rippchen, Enten Cassoulet *oder* Chateaubriand



*zum Teilen*

Pudim Molotof, Eiercrème, Beeren

mit Chateaubriand 88€ pro Person

mit Ente oder Korn-Rippchen 74€ pro Person

Preise pro Person inklusive Wasser

Weinbegleitung 3 x 0,25l für 46€



# Menu

Home-baked root bread, melted onion butter and pickles 7



Duck broth, dim sum, root vegetables 14

Chicory, lemon, chilli, hazelnut 12

Asparagus, tomato sauce, panko 14

Kohlrabi à la cream, chives, seaweed caviar 13

Burrata, orange, almond, red onion 12



Pointed cabbage, mustard, smoked almond, mushroom 24

Corn ribs, cheese-chilli jalapeño taco, tomato, BBQ sauce 27

Salmon trout, pea, ginger, pea greens 28

Duck cassoulet, white bean, carrot, soufflé potato 29

Dyke lamb, pickles, free-range egg, potato straw 32

Chateaubriand, herb roast potato, fennel, shallot, port wine jus for 2 48 per person



Coconut mousse, pineapple, cocada, mint 13

Pudim molotof, egg cream, berries 11

Marta's small nut cake, orange 8



5 x cheese, crunch, lavender, apricot 15

Surcharge for half board for Chateaubriand 36€ for 2



# Wein

## Weiß

- Riesling | KUPP GG Riesling Faß 18 VDP, 2022 | Peter Lauer | Saar, Deutschland 64
- Chenin Blanc | La Jarre Anjou Blanc, 2020 | Domaine de Juchepie | Loire, Frankreich 58
- Sauvignon Blanc | Pouilly Fumé, 2020 | Les Poète | Loire, Frankreich 52
- Chardonnay | TON.BODEN, 2022 | Leiner | Pfalz, Deutschland 49
- Riesling | Schilfsandstein, 2020 | Beurer | Württemberg, Deutschland 39
- Weissburgunder | Handwerk, 2022 | Leiner | Pfalz, Deutschland 37 | 15 | 7
- Grauburgunder | Reserve, 2020 | Forster | Nahe, Deutschland 37 | 15 | 7
- Sauvignon Blanc | Grasgrün, 2022 | Holger Hagen | Steiermark, Österreich 36 | 14 | 7
- Weißwein Cuvée | Trinkfluss, 2022 | Axel Pauly | Mosel, Deutschland 31 | 12 | 6

## Rosé

- Spätburgunder | Rosé unfiltriert, 2022 | Enderle & Moll | Baden, Deutschland 39
- Tinta Roriz Cuvée | Vale de Raposa, 2022 | Alves de Sousa | Douro, Portugal 31 | 12 | 6

Preise: Flasche | Viertel | 0,1



# Wein

## Rot

Pinot Noir | Gevrey-Chambertin, 2020 | Domaine Trapet Père & Fils | Burgund, Frankreich 109

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

Corvina Cuvée | Amarone DOCG, 2017 | Speri | Valpolicella, Italien 72

Cabernet Franc, Merlot | St. Émilion Grand Cru, 2018 | Château d'Arcole | Bordeaux, Frankreich 64

Cuvée | 5 Marias DOC, 2020, Quinta do Zimbro | Douro, Portugal 54

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

Primitivo | Arpago, 2021 | I Pastini | Apulien, Italien 39 | 16 | 8

Cuvée | Zimbro Reserva, 2020 | Quinta do Zimbro | Douro, Portugal 38 | 15 | 8

Rioja | Rioja Reserva, 2016 | Bodegas Berarte | Rioja, Spanien 38 | 15 | 8

Grenache Cuvée | Rouge AOP, 2021 | Maison Plantevin | Côtes du Rhône, Frankreich 31 | 12 | 6

Preise: Flasche | Viertel | 0,1





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



## Kalt

Wasser mit oder ohne Kohlensäure 75cl 6,90

Waterkant | Kola, Orange, Zitrone 25cl 3,50

Fever Tree Tonic Water 25cl 3,80

Säfte & Schorlen: Apfel, KiBa, Orange, Rhabarber, Traube, Maracuja 50cl 6,80

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

## Heiß

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 Glas 4,80 | Kännchen 7,80



## 14-17 Uhr

- Dampfbrötchen mit Smoked Pulled Pork & BBQ Sauce 14
- Dampfbrötchen mit Sauerkraut & BBQ Sauce (vegetarisch) 13
- Chicoree Salat mit Zitrone, Haselnuss, Chilli & Geröstetem Brot (vegan) 12



Pastel de nata & Himbeersorbet 8

Affogato al caffè 6

## Kindermenü

Brot und Butter von uns für euch



Kürbissuppe 6



Rinderbraten mit Kartoffelpüree und Karotte 14

Fussili mit Butter oder Tomate und Parmesan 12



Vanilleeis mit Schoko-Cookie 6



# Allergene & Zusatzstoffe

- 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



# Menü mit Allergenen & Zusatzstoffen

Hausgebackenes Wurzelbrot, geschmolzene Zwiebel-Butter und Pickels 1, 7, 10



Entenbouillon, Dim Sum, Wurzelgemüse 6, 1, 9

Chicoree, Zitrone, Chili, Haselnuss 8, 10

Spargel, tomatisierte Sauce, Panko 1, 3, 7

Kohlrabi à la Rahm, Schnittlauch, Seetang-Kaviar 7

Burrata, Orange, rote Zwiebel, Mandel 7, 8



Spitzkohl, Senf, Rauchmandel, Champignon 7, 8, 10

Korn-Rippchen, Käse-Chili-Jalapeño-Taco, Tomate, BBQ-Sauce 1, 7, 8

Lachsforelle, Erbse, Ingwer, Erbsengrün 4

Enten Cassoulet, weiße Bohne, Möhre, Soufflé-Kartoffel 3, 7, 9

Deichlamm, Pickles, Freilandeier, Kartoffelstroh 3, 7, 10

Chateaubriand, Kräuter-Röstkartoffel, Fenchel, Schalotte, Portwein-Jus 9



Kokosmousse, Ananas, Cocada, Minze 16

Pudim Molotof, Eiercrème, Beeren 1, 3, 8

Marta's kleines Nussküchlein, Orange 1, 3, 7



5 x Käse, Crunch, Lavendel, Aprikose 1, 7

