

Lamp'scher Keller

von 1848

Speisen

Lamp'scher Keller

von 1848

1848 war das Jahr der nationalen Erhebung: Schleswig-Holsteiner wehrten sich dagegen, in den Staat Dänemark einverleibt zu werden. Besonders in der dänischen Garnisonstadt Rendsburg debattierten die deutschen Patrioten an ihren Stammtischen die politische Lage. Handwerker und vor allem die Kaufleute aus der Hohen Straße trafen sich zu dieser Zeit regelmäßig und wechselten um das Jahr 1860 in das Lokal „Lamp'scher Keller“, das ihr Stammtischbruder und Weinhändler Hinrich Lamp in der Torstraße eröffnet hatte.

Die Anzahl der „Keller-Brüder“ war und ist auf 28 begrenzt (für mehr hat das Lokal keinen Platz), und wer ihrer Runde angehören darf, wird von den „Keller-Brüdern“ bestimmt. Sie stammen nach wie vor aus dem örtlichen Mittelstand – selbständige Kaufleute, und inzwischen sind auch Führungskräfte und Freiberufler dazu gekommen. Die „Keller-Brüder“ bleiben zeitlebens ihrem Stammtisch treu, haben feste Rituale und „deponieren“ beizeiten einen Geldbetrag für den „Gedächtnis-Trunk“ nach ihrem Begräbnis.

Um das Stammlokal in ihrem Sinne erhalten zu können, kauften die „Keller-Brüder“ Anfang der 80er Jahre gemeinsam das Haus in der Torstraße. Nach Grundsanierung der alten Gasträume übernahm im April 2009 das Ehepaar Gattorf die Bewirtschaftung des Restaurants „Lamp'scher Keller“. Nicole Gattorf sorgt mit Charme und Umsicht unaufdringlich für das Wohl der Gäste. Eine anspruchsvolle, wohlschmeckende, gutbürgerliche Küche mit regionaler Verbundenheit ist der Anspruch, den der Koch Jörg Gattorf den Gästen bieten will.

Mittwochabend ist das Lokal für die Öffentlichkeit geschlossen, denn dann tagt der Traditionsstammtisch „Lamp'scher Keller von 1848“.

Liebe Gäste, genießen Sie Ihren Aufenthalt in diesem gemütlichen, weit über 160 Jahre alten Ambiente und stellen Sie sich vor:
Wenn diese Wände reden könnten...
Guten Appetit.

Lamp'scher Keller

von 1848

Unsere Partner für die von uns verwendeten Produkte sind:

Fleisch / Wild / Geflügel:	CITTI-Markt, Kiel
Fisch:	Rieger, Wochenmarkt Rendsburg CITTI-Markt, Kiel
Brot:	Dampfbäckerei Drews, Rendsburg
Obst und Gemüse:	Früchte Sievers, Wochenmarkt Rendsburg Edeka Hausschildt, Rendsburg
Kartoffeln:	Greve, Wochenmarkt

Lamp'scher Keller

von 1848

Suppen:

Mulligatawny Soup (Dinner for one) mit Hähnchenfleisch und Banane	€ 7,00
Friesische Gurkensuppe mit frischem Dill	€ 6,00
zusätzlich mit Krabben	€ 7,50

Salate / Kleine Speisen:

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, Kapernäpfel und Baguette	€ 16,50
Großer Salatteller mit gebratenem Knoblauch / Chili Garnelen, Vinaigrette und Baguette	€ 18,00
Sauerfleisch mit Bratkartoffeln, Senf, Salatbordüre	€ 15,50

Vegetarisch / Vegan:

Kartoffelrösti mit Ratatouillegemüse + Pesto	€ 14,50
Gemüse Couscous mit Limetten - Soja - Joghurt + Sesam	€ 14,50

Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben

Lamp'scher Keller

von 1848

Hauptgerichte:

Kalbstafelspitz „klassisch“ mit buntem Rübengemüse, Blattspinat, Petersilienkartoffeln, Meerrettichsauce und Apfeln	€ 26,50
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Kapern & Sardelle, Speck – Bratkartoffeln und Salat	€ 26,50
Huhn „Marengo“ von der Keule mit Garnelen, schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und Couscous	€ 24,50
Rumpsteak von einer Holsteiner Färsche ca. 250 gr. mit Blattspinat und Kirschtomaten, Estragon – Senfsauce und Speck – Bratkartoffeln	€ 32,50
Wolfsbarschfilet auf Rahmsauerkraut mit einer Krustentier beurre blanc und Röstkartoffeln	€ 24,50

Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben

Lamp'scher Keller

von 1848

Desserts:

Keller „spezial“

I Kugel Vanilleeis mit Sahne und Krokant € 3,00
zusätzlich mit Eierlikör oder Baileys € 4,50

Pistazieneis mit Kernöl und Sahne € 3,50

Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben

