

herzogtum lauenburg

Schleswig-Holstein. Der echte Norden.

Lauenburg'scher Teller 2024



Liebe Genießerinnen und Genießer der lauenburg'schen Küche,

Lernen Sie das Herzogtum Lauenburg auf einem gemütlichen Streifzug durch die Region von seiner kulinarischen Seite kennen.

Zum 30. Jubiläumsjahr präsentieren Ihnen unsere Köchinnen und Köche 14 regionale Köstlichkeiten, die von März bis Oktober in den teilnehmenden Restaurants den lauenburg'schen Speiseplan der 14 teilnehmenden Restaurants bereichern.

Da uns die Themen Regionalität und Frische am Herzen liegen, dürfen die Beilagen der Gerichte saisonal wechseln.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt!



Übersicht aller Restaurants

- | | | |
|----|---|----|
| 1 | Hotel Der Seehof, Ratzeburg | 4 |
| 2 | Restaurant Patchwork - by Felix Duwe, Ratzeburg | 5 |
| 3 | Hof Kaiser, Salem | 6 |
| 4 | Quellenhof Mölln, Mölln | 7 |
| 5 | Hotel-Restaurant Waldhalle, Mölln | 8 |
| 6 | Waldhof auf Herrenland, Mölln | 9 |
| 7 | Zur Kutscherscheune, Groß Zecher | 10 |
| 8 | Gut Basthorst, Basthorst | 11 |
| 9 | Gaststätte Hans Heitmann, Wotersen | 12 |
| 10 | Waldesruh am See, Aumühle | 13 |
| 11 | Fürst Bismarck Mühle, Aumühle | 14 |
| 12 | Restaurant Zur Alten 16, Wentorf | 15 |
| 13 | Gasthof Basedau, Lüttau | 16 |
| 14 | Hotel Bellevue, Lauenburg/Elbe | 17 |

Herausgeber:

Herzogtum Lauenburg
Marketing & Service GmbH
Hauptstraße 150, 23879 Mölln
Tel. (0 45 42) 85 68 60
info@hlms.de
www.herzogtum-lauenburg.de

Fotos:

Nicole Franke
stock.adobe.com (© Sea Wave)

-  www.facebook.com/tourismus.herzogtum.lauenburg
-  www.instagram.com/herzogtumlaueburg
-  www.pinterest.de/herzogtum

Unterstützer des Lauenburg'schen Tellers:

 Kreissparkasse
Herzogtum Lauenburg

 IHK Lübeck

 DEHOGA
SCHLESWIG-HOLSTEIN

Insel Schweinchen

Geschmorte Susländer Schweinebacke, gebratene Susländer Rotwurst, Sousvide gegarter Krustenbraten, Kartoffel-Lauchstampf und Äpfel

28,50 €



Am Ufer des Kückensees ist das Hotel „Der Seehof“ exklusiv an den Seen der Inselstadt Ratzeburg gelegen. Unser Küchenchef Torsten Koch ist ein Zauberer mit Bodenhaftung. So sind die Gerichte, die er auf die Speisekarte setzt, geprägt vom Respekt vor den Produkten der Region, deren Aromen er gekonnt in Szene setzt. Unaufgeregt und gut – wie die Landschaft, die Sie auf unserer Seeterrasse umgibt.

In der ungezwungenen und doch stilvollen Atmosphäre unseres Restaurants und in unseren rustikalen Seehofstuben lassen sich seine Kreationen herrlich genießen. Die Basis unserer Küche ist das, was Ort und Zeit in bester Qualität bereithalten. Mit dieser saisonal-regionalen Küche trifft er immer wieder genau den Genuss-Punkt. Bon appétit!

Köche:

Daniel Teschke, Torsten Koch



Lüneburger Damm 1 - 3
23909 Ratzeburg
Tel. (0 45 41) 86 01 01
info@der-seehof.de
www.der-seehof.de

Öffnungszeiten:

Restaurant Mo - So
Frühstück 06:30 - 10:30 Uhr
Lunch 12:00 - 17:00 Uhr
Kuchen ab 14:00 Uhr
Dinner 17:30 - 21:00 Uhr
Reservierungen unter:
www.thefork.de



Ratzeburger Pfannenfisch

Inspiration aus dem Ratzeburger See: Zander, Forelle und Hecht mit körnigem Senf, Blattspinat und herzhaften Bratkartoffeln



In unserem Restaurant im Wittlers Hotel wird junge deutsche Küche mit einem Hauch von asiatischen Einflüssen gekocht. Unsere kleine, aber feine Speisekarte wechselt alle 14 Tage, um unseren Gästen stets frische und aufregende Gerichte zu bieten.

Im Patchwork sind wir ein junges und dynamisches Team, das eine klare Philosophie verfolgt: Jeder Gast soll sich bei uns sofort wohlfühlen und neben gutem Essen auch erstklassigen Service genießen. Ob für ein gemütliches Abendessen zu zweit oder eine Feierlichkeit, wir sind immer bereit unseren Gästen unvergessliche Momente zu bereiten. Als Teil der Familie des Wittlers Hotels und der Schirmbar am See möchten wir Ratzeburg mit unserer Leidenschaft für die Gastronomie bereichern.



24,50 €

Große Kreuzstraße 11
23909 Ratzeburg
Tel. (01 51) 41 35 06 30
info@patchwork-restaurant.de
www.patchwork-restaurant.de

Öffnungszeiten:

Mi - Sa 17:00 - 22:00 Uhr
So 12:00 - 22:00 Uhr

Koch:

Felix Duwe



Herr von Kaiser

Ossobuco vom Galloway-Weiderind mit saisonalem Schmorgemüse auf Kartoffelstampf

24,50 €



Inmitten der Lauenburgische Seen finden Sie in Salem den „Hof Kaiser“, ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb mit eigenem Spargel-, Kartoffel-, Tomaten- und Gurkenanbau, eigene Gallowayrinderzucht und Hofladen.

Im Hofcafé machen die hausgemachten Torten und Kuchen jeden Ausflug lohnenswert. Das Café bietet ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, sowie Frühstück à la Carte. Mittags geht es mit frischen Gerichten weiter. Saisonal mit eigenem Spargel und Spezialitäten vom Gallowayrind, wie Rinderrouladen oder Sauerfleisch mit Bratkartoffeln. Die Kaiserhof Küche legt besonders Wert auf Frische und Rezepte nach „HausmacherArt“.



Seestraße 58
23911 Salem
Tel. (0 45 41) 84 04 41
info@kaiserhof-salem.de
www.hofkaiser.de

Öffnungszeiten:

April - Oktober:
täglich von 08:00 - 18:00 Uhr
November - März:
Montag geschlossen
Di - Fr 10:00 - 17:00 Uhr
Sa + So 09:00 - 17:30 Uhr



Koch:

Reimer Johannssen

Flusszauber im Quellenhof

Gebratenes Zanderfilet mit Flusskrebse, auf tomatisierten Rahmspaghetti (pikant) und gegrillter Paprika

23,50 €



Der Quellenhof-Mölln ist ein familiengeführte 3 Sterne Hotel über den Dächern von Mölln und wird Sie mit der einzigartigen Aussicht aus unseren Veranstaltungsräumen und der zentralen Lage begeistern.

Genießen Sie in moderner Atmosphäre, verfeinerte gutbürgerliche Küche mit regionalen Spezialitäten.

Im Sommer haben Sie die Möglichkeit, Speisen und Getränke auf unserer Garten-Terrasse einzunehmen. Großzügige und lichtdurchflutete Räume in warmen Tönen eignen sich optimal für Feiern, Tagungen, Jubiläen und Präsentationen aller Art. Der historische Altstadt kern, mehrere

Museen, sowie der Kur- und Wildpark sind in wenigen Minuten zu Fuß erreichbar.



Hindenburgstraße 16
23879 Mölln
Tel. (0 45 42) 85 42 0
info@quellenhof-moelln.de
www.quellenhof-moelln.de

Öffnungszeiten:

Frühstück:
Mo - So 07:00 - 10:00 Uhr
à la carte:
Mo - Sa 11:30 - 14:00 Uhr
17:30 - 20:30 Uhr
So 11:30 - 14:00 Uhr
Ruhetag: Mittwoch



Köchin:

Hasmik Hayrapetyan

Let the sunshine in your heart

Bio-Kalbsfilet auf Orangen- und Grapefruitfilets mit Spargel, roten Zwiebeln und Radieschen, dazu Kartoffel-Ecken und Kräuterschmand



Das romantische 4-Sterne-Hotel am Schmalsee präsentiert sich als stilvolles Haus mit exquisiter Küche der gehobenen Gastronomie. Das zum Teil im Gründerstil erbaute Hotel liegt mitten im Wald, ca. 5 Autominuten vom historischen Altstadt kern Möllns entfernt. Hier finden Sie einen wundervollen Platz, um ausspannen und die Seele baumeln zu lassen. Nicht nur der herrliche Ausblick, auch die kulinarischen Genüsse werden Sie begeistern.

Mitinhaber Ali Yazgan und Küchenchef Thomas Grieger freuen sich darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!



29,50 €

Waldhallenweg
23879 Mölln
Tel. (0 45 42) 85 880
info@waldhalle.de
www.waldhalle.de

Öffnungszeiten:

Küche
Mo - Fr ab 17:00 Uhr
Sa + So 12:00 - 22:00 Uhr
auch an Feiertagen



Koch:
Leon Schindler

Herrenland Chops im Roten Meer

Gegrillte Lammchops auf tomatisiertem Gemüseallerlei mit Rosmarinkartoffeln



In unserem Restaurant bieten wir Ihnen eine moderne, kreative Küche mit frischen Produkten aus Schleswig-Holstein. Diese beziehen wir schon seit vielen Jahren von Zulieferern und Bauern aus der Region. Die Jäger der Schaalsee-Region liefern ihr Wildbret direkt bei uns an. Feldfrischer Spargel und Erdbeeren kommen aus dem Herzogtum Lauenburg.

Das Restaurant ist hell und freundlich eingerichtet und hat 30 Innen- und 30 Außenplätze. Nach dem Essen laden die alten Ohrensessel vor dem Kamin ein, einen Drink zu nehmen und den Tag ausklingen zu lassen.



Auf dem Herrenland 2
23879 Mölln
Tel. (0 45 42) 21 15
info@hotel-waldhof.de
www.hotel-waldhof.de

Öffnungszeiten:

Mi - Sa ab 15:00 Uhr
So 12:00 - 17:00 Uhr
Kuchenbuffet
von 15:00 - 17:00 Uhr



Köche:
Herbert Bannoch, Stefan Ahrend

GUTes vom Bauern

Schmorbraten von der Holsteiner Färsche mit Gemüse der Saison und Salzkartoffeln



Das Restaurant & Café „Zur Kutscherscheune“ auf Gut Groß Zecher ist idyllisch direkt am Schaalsee gelegen. Das Gut befindet sich seit 1681 im Besitz der Familie von Witzendorff. Vom Restaurant und der Seeterrasse aus genießen Sie einen einmaligen Blick auf die Seenlandschaft. Unsere Küche bietet Ihnen Wild- und Fischgerichte aus der Region, sowie vegane und vegetarische Leckereien an. Die haus eigenen Torten werden täglich frisch für Sie mit „Schaalseekorn“ gebacken.

Unsere Ferienhäuser, -wohnungen und -zimmer, welche sich über das gesamte Gutsgelände erstrecken, runden das Angebot für einen fantastischen Aufenthalt ab.

Im SEEminarhaus tagen Sie mitten im Grünen. Vom haus eigenen Bootssteg können Sie rauchende Köpfe herrlich abkühlen.

Köche:

Vito Castiglia, Ariel Muniz



Lindenallee 15
23883 Groß Zecher
Tel. (0 45 45) 85 14 01-20
geniessen@
gutgrosszecher.de
www.gutgrosszecher.de

Öffnungszeiten:

Unsere aktuellen
Öffnungszeiten entnehmen
Sie bitte unserer Website
www.gutgrosszecher.de



Ruffinis Roastbeef

Roastbeef vom Weiderind mit Sauce Tartar, Gut Basthorst Bratkartoffeln, Gartensalat und Hausdressing



Herzlich willkommen im Restaurant „Zum Pferdestall“ in Basthorst. Machen Sie es sich in den historischen Stallungen des ehemaligen Pferdестalls gemütlich oder lassen Sie den Tag in unserem idyllischen Rosengarten direkt am Hof-Teich ausklingen. Wir stehen für regionale und saisonale Speisen: Frisches Wildfleisch aus eigener Jagd, köstliche Fischfilets aus heimischen Gewässern, Tomaten und Kräuter aus dem eigenen Gewächshaus, Spargel aus der Region, sowie Kartoffeln von Basthorster Feldern. Gern servieren wir unser eigenes, leichtes Gut Basthorst Guts-höfbier. Unsere Weine sind erlesen und vielfältig, ebenso wie unsere Spirituosen: Die in Basthorst ansässige Brennerei „Feingeisterei“ sowie der schwedische Whisky-Hersteller Mackmyra machen einen Besuch des Restaurants zum Pferdestall zu einem außergewöhnlichen Genuss.

Koch:

Patrick Tobias Ment



Auf dem Gut 3
21493 Basthorst
Tel. (0 41 59) 81 08 16
restaurant@gut-basthorst.de
www.gut-basthorst.de

Öffnungszeiten:

täglich 11:00 -23:00 Uhr
Küche 11:00 -21:00 Uhr



Pute in der Hopfenschale

Pute im Bierteig ausgebacken, dazu Schmorgurken, Knuspertoast und Süss-Saure-Sauce



Der Weg zu unserer Gaststätte Hans Heitmann führt direkt in die Idylle des Naturpark Lauenburgische Seen. Unser betont ländliches Gasthaus in Wotersen liegt zwischen Wald und Feldern und in Nachbarschaft zum Gut Wotersen. Bei uns heißt es noch: „Nur wenn’s selbstgemacht ist, schmeckt es auch wie Hausmannskost.“ Unser Gemüse und Obst, das in der Gaststätte verwendet wird, kommt fast ausschließlich aus dem eigenen Garten. Die Eier legen unsere glücklichen Hoffühner, und die Forellen schwimmen im Teich hinter den Apfelbäumen. Für frisches Wildbret sorgen Wotersener Jäger.

Unser Haus bietet alles, was zum Gelingen von Familienfeiern oder Firmenveranstaltungen nötig ist, und lädt Wanderer, Radfahrer, Jäger und Ausflügler zur gemütlichen Einkehr ein.

Köchin:
Anke Asmus



Haus 7
21514 Wotersen
Tel. (0 41 58) 456
info@heitmann-wotersen.de
www.heitmann-wotersen.de

Öffnungszeiten:

Mi - Fr ab 17:00 Uhr
Sa + So ab 10:00 Uhr
Ruhetage: Montag, Dienstag



Himmlische Schweinerei am Knochen

Kotelett vom Susländer Schwein mit regionalem Schmorgemüse und Kräuter-Kartoffelstampf



Das WaldesRuh am See steht für gehobene Küche und kulinarischen Ideen, die weit über die Grenzen von Aumühle und des Sachenswaldes hinaus bekannt sind. Und diesem Ruf wollen wir täglich neu gerecht werden. Mit besten Wildkreationen aus der Region, raffinierten Fischspezialitäten und Köstlichkeiten für unsere vegetarischen und veganen Freunde.

Wir legen größten Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität und informieren uns genau über die Qualität und die Herkunft unserer Produkte. Selbst die Kräuter bauen wir weitestgehend in unserem kleinen Kräutergarten für Sie an. Hier können Sie wirklich mit bestem Gewissen genießen.

Koch:
Christian Möller



Am Mühlenteich 2
21521 Aumühle
Tel. (0 41 04) 69 530
selfness@waldesruh-am-see.de
www.waldesruh-am-see.de

Öffnungszeiten:

Ruhetage: Montag
Di 17:00 - 21:00 Uhr
Mi - Sa 12:00 - 22:00 Uhr
So 12:00 - 21:00 Uhr
Küchenschluss täglich
1 Stunde vor Feierabend.
Feiertags geöffnet



Ravioli "Saugut"

Ravioli gefüllt mit Wildschwein aus heimischer Jagd, getrocknete Tomaten, Thymian, Gorgonzolasauce, karamellierte Birne, Schinken-Crumble



Entdecken Sie die Fürst Bismarck Mühle – ein Ort, an dem Geschichte auf Moderne trifft und Tradition auf zeitgemäße Gastronomie.

Hier können Sie Ihre Seele baumeln lassen, während Sie die idyllische Mühlenlage genießen und sich von unserer feinen Landhausküche verzaubern lassen. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Charme und Herzlichkeit, wo jeder Moment zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Probieren Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten, inspiriert von regionalen Schätzen und der Vielfalt jeder Jahreszeit.



22,50 €

Mühlenweg 3
21521 Aumühle
Tel. (0 41 04) 20 28
info@bismarck-muehle.com
www.bismarck-muehle.com

Öffnungszeiten:

Mo – Mi 15:00 – 23:00 Uhr
Fr – So 12:00 – 23:00 Uhr
Küche immer bis 21:00 Uhr.
Ruhetag: Donnerstag



Koch:
Stefan Schulz

Kalb Spezial

Rosa Kalbsrücken mit Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Bohnenbündel und Bratkartoffeln



Willkommen in der „Alten 16“, einem der ältesten, bekanntesten und schönsten Fachwerkhäuser in Wentorf bei Hamburg direkt an der Hamburger Landstraße gelegen.

Mit großer Unterstützung aufwendig restauriert, beherbergt die „Alte 16“ ein gutbürgerliches kleines Restaurant. Unter der Leitung von Herrn Roland Pump sorgt das Team der „Alten 16“ neben den allgemeinen Öffnungszeiten, insbesondere bei Familien-, Firmen- und Verbandsanlässen mit ausgewählten Speisen und Getränken für erlebnisreiche Stunden.



Hamburger Landstraße 28 b
21465 Wentorf bei Hamburg
Tel. (0 40) 720 43 16
Rolandpump73@gmail.com
www.zuralten16.de

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 11:00 – 22:00 Uhr
Sa 12:00 – 22:00 Uhr
So 12:00 – 21:00 Uhr



Koch:
Tim Lopau

Beschwipste Basedau Bäckchen

Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinjus, Mandel-Brokkoli und hausgemachte Serviettenknödel



23,50 €

Herzlich willkommen im Gasthof Basedau!

Wir bieten Ihnen eine gute Küche, hervorragende Service-Leistungen und vielfältige Räumlichkeiten, die für Veranstaltungen aller Art geeignet sind. Gern reservieren wir Ihnen auch unsere Bundeskegelbahn für Stunden sportlicher Betätigung.

Die Küche ist unser Herz. Unser Saal bietet Platz für bis zu 120 Personen, unsere Kaminstube ist ein gemütlicher Raum für bis zu 45 Personen. Nach der Feier können Sie in unseren freundlich eingerichteten Gästezimmern übernachten.



Alte Salzstraße 16
21483 Lüttau
Tel. (0 41 53) 55 243
info@gasthof-basedau.de
www.gasthof-basedau.de

Öffnungszeiten:

Mo - Fr ab 16:00 Uhr
Sa + So durchgehend
warme Küche
Ruhetage: Montag, Dienstag



Koch:
Christian Awe

Rendezvous am Süßwasserstrand

Gebratenes Zanderfilet, Kürbis-Süßkartoffelpüree, Blattspinat mit glasierten Kirschtomaten an Kräuter-Limettensauce



Von der Veranda des Restaurants auf dem bewaldeten Hochufer der Stadt Lauenburg genießt der Besucher einen beeindruckenden Fernblick ins Urstromtal der Elbe bis weit ins Lüneburger Land.

Unsere Karte bietet eine Auswahl „gutbürgerlicher“ Gerichte und Konditoreiprodukte aus eigener Herstellung. Unser Haus verfügt über behaglich eingerichtete Zimmer, ideal für einen Zwischenstopp auf dem Elberadweg oder einen Besuch der malerischen Altstadt.



21,00 €

Blumenstraße 29
21481 Lauenburg / Elbe
Tel. (0 41 53) 23 18
info@hotel-bellevue.de
www.hotel-bellevue.de

Öffnungszeiten:

April - Oktober:
täglich ab 08:00 Uhr



Koch:
Frank Seipel

Wir werden

HERZOGS  GASTGEBER

Ausbildungsberufe für künftige Gastgeber

- Fachleute für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie (3 Jahre)
- Fachkraft für Gastronomie (2 Jahre)
- Hotelfachleute (3 Jahre)
- Kaufleute für Hotelmanagement (3 Jahre)
- Koch / Köchin (3 Jahre)
- Fachkraft Küche (2 Jahre)

Betrieb und Schule: Die duale Ausbildung

Unseren Beruf erlernen wir zum einen in unserem Ausbildungsbetrieb und zum anderen in der Berufsschule. Das nennt sich „duale Ausbildung“ – und ist weltweit ein Erfolgshit!

Unsere Berufsschule ist das Berufsbildungszentrum Mölln (BBZ). Wir haben keinen Blockunterricht, sondern jede Woche ein bis zwei Berufsschultage.

Im BBZ ist es fast wie im richtigen Hotel: Es gibt ein Restaurant mit Bar, ein großes Hotelzimmer und eine echte Profi-Küche. So haben wir die besten Bedingungen, uns auszuprobieren und zu lernen.



Hier findest du:

- Infos über die gastgewerblichen Berufe
- Infos zum BBZ Mölln
- Betriebe im Herzogtum Lauenburg, die Auszubildende, Praktikanten und Mitarbeiter suchen



„Herzogs Gastgeber“ ist eine Fachkräfte-Initiative für den lauenburgischen Tourismus unter der Federführung der Herzogtum Lauenburg Marketing & Service GmbH.

**Vereine und
Kultur bringen
die Region
ins Rollen.**

**Und wir
geben ihnen
den Anstoß.**



**Klare Kante
für Ihr Geld**

**Mit der Unterstützung von
Projekten und Aktivitäten
in den Bereichen Sport,
Bildung, Kultur, Soziales,
Wirtschaft und Umwelt
übernehmen wir Verant-
wortung für die Region
und die Menschen im Kreis
Herzogtum Lauenburg.**

ksk-ratzeburg.de

 **Kreissparkasse
Herzogtum Lauenburg**