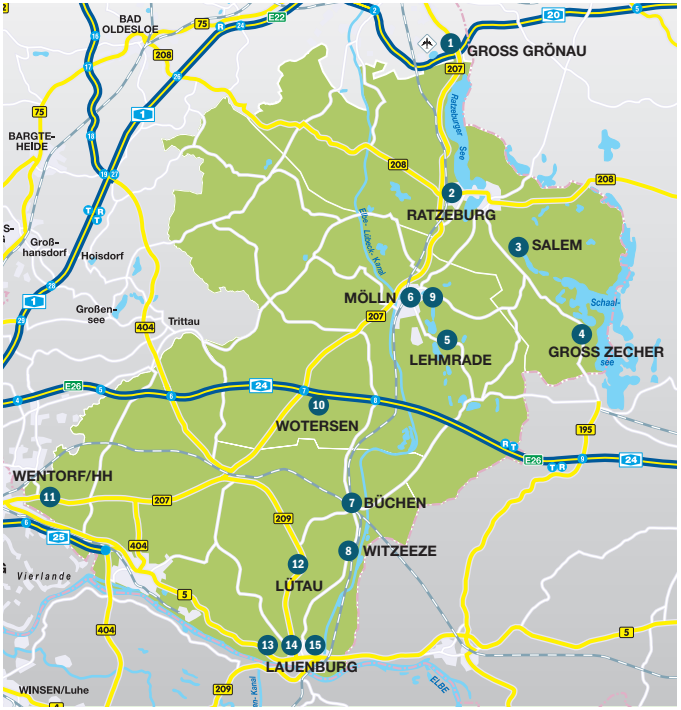
herzogtum lauenburg

www.herzogtum-lauenburg.de

Lauenburg'scher Teller 2017

Schleswig-Holstein
Der echte Norden



Liebe Freunde der lauenburgischen Küche,

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

Der Lauenburg'sche Teller präsentiert die Vielfalt des herzoglich lauenburgischen Speiseplans. Bereits zum 23. Mal kreieren unsere Köchinnen und Köche 16 regionale Köstlichkeiten, die von März bis Oktober die Speisekarten der 15 teilnehmenden Restaurants bereichern.

Zwischen Elbe und Lübeck, Schaalsee und Sachsenwald genießen Sie raffinierte Kreationen mit allem, was die lauenburgischen Wälder, Felder und Gewässer zu bieten haben.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt!

Übersicht aller Restaurants

		Seite
1	Zum fabelhaften Hirschen, Groß Grönau	4
2	Hotel „Der Seehof“, Ratzeburg	4
3	Kaiser's Hofladen & Café, Salem	5
4	Zur Kutscherscheune, Groß Zecher	6
5	Gaststätte Brandt am Drüsensee, Lehmrade	6
6	Quellenhof Mölln, Mölln	7
7	Ohlrogge's Gasthof, Büchen	8
8	Zum Lindenkrug, Witzeeze	8
9	Restaurant & Hotel Waldhalle, Mölln	9
10	Gaststätte Hans Heitmann, Wotersen	10
11	Restaurant Zur Alten 16, Wentorf bei Hamburg	10
12	Gasthof Basedau, Lütau	11
13	Zum Alten Schifferhaus, Lauenburg/Elbe	12
14	Lauenburger Mühle, Lauenburg/Elbe	12
15	Hotel Bellevue, Lauenburg/Elbe	13

St. Hubertus 1
23627 Groß Grönau
Tel. (0 45 09) 87 78 66
entree@zum-fabelhaften-hirschen.de
www.zum-fabelhaften-hirschen.de

Öffnungszeiten:
täglich 12:00 – 14:30 Uhr
18:00 – 23:00 Uhr
Ruhetag: Dienstag

Zum fabelhaften Hirschen

Lamm im Grünen

Geschmorte Lammhaxe auf cremigem Kartoffel-Bohnen-Gemüse

19,50 €

Koch: Marc Grotkopp

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

Öffnungszeiten (Küche):
Mo – Do 12:00 – 14:30 Uhr
und 18:00 – 21:30 Uhr
Fr – So 12:00 – 21:30 Uhr
kein Ruhetag

Hotel „Der Seehof“

Lauenburger Sauerei

Schweinemedaillons auf gekräuterten Bohnenkernen, Kartoffelmousse und Lauenburger Sauce Choron

18,50 €

Köche: Dennie Zurmöhle, Bjarne Schulz

Kaiser‘s Hofladen und Café

Herr von Kaiser

Ossobuco vom Galloway-Weiderind mit saisonalem Schmorgemüse auf Kartoffelstampf „Belana“

Inmitten des Naturparks Lauenburgische Seen finden Sie in Salem den „Kaiserhof“, einen landwirtschaftlichen Familienbetrieb mit eigenem Spargel- und Kartoffelanbau sowie einer Galloway Rinderzucht, Enten und Hähnchen. Im Bauernhofcafé können Sie sprichwörtlich wie ein Kaiser speisen. Die hausgemachten Torten und Kuchen machen jeden Ausflug lohnenswert. Zudem bietet das Café täglich Frühstück à la carte und jeden Sonn- und Feiertag ein Frühstücksbüffet an. Täglich von 12:00 bis 14:30 Uhr ist Mittagstisch, saisonal mit eigenem Spargel sowie Spezialitäten von den Galloway Rindern. Die Kaiserhof Küche legt besonders Wert auf Frische und Rezepte nach „Hausmacher Art“.

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

Öffnungszeiten:
Mitte März bis Ende Oktober täglich
Mo – So 07:00 – 18:00 Uhr
November bis März
verkürzte Öffnungszeiten

15,00 €

Koch: Florian Pusback

Lindenallee 15
23883 Groß Zecher
Tel. (0 45 45) 801
cafe@kutscherscheune.de
www.kutscherscheune.de

Öffnungszeiten:
bis 09.04.
Fr – So ab 12:00 Uhr
ab 13.04.
Do – Mo ab 12:00 Uhr
ab 01.05.
täglich ab 12:00 Uhr

Zur Kutscherscheune

Kutscherschmaus

Gebratenes Schweinefilet mit Speck
auf Kartoffel-Kräuter-Creme, dazu
Gartenrübchen und Apfelchutney

17,00 €

Koch: Konstantin Schulze Pellengahr

Am Drüsensee 1
23883 Lehmrade
Tel. (0 45 42) 22 69
druesensee@aol.com
www.gaststaette-brandt.de

Öffnungszeiten:
Fr ab 11:00 Uhr
Sa + So ab 09:00 Uhr

Gaststätte Brandt am Drüsensee

Brandt's Zanderteller

Gebratenes Zanderfilet auf
Zucchini-Tomaten-Lauchgemüse,
dazu gibt es eine Kressesoße und
kleine Kartoffeln

14,70 €

Köche: Jan Schlichthörl, Sabine Brandt

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

Öffnungszeiten:
täglich 07:00 – 21:30 Uhr

Quellenhof Mölln

Barsch auf Wanderschaft

Gebratenes Barschfilet auf
Gemüsetagliatelle in Krebssauce

14,00 €

Koch: Lukas Tofelde

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

Öffnungszeiten:
täglich 07:00 – 21:30 Uhr

Quellenhof Mölln

Lamm am Zaun

Lammkarree an Rosmariningwersauce,
tourniertes Gemüse und Kartoffelstampf

18,00 €

Koch: Joel Bruhn

Lauenburger Straße 28
21514 Büchen
Tel. (0 41 55) 33 15
info@ohlrogges-gasthof.de
www.ohlrogges-gasthof.de

Öffnungszeiten:
Mo – Fr 17:00 – 22:00 Uhr
Sa, So,
Feiertag 11:30 – 22:00 Uhr
Ruhetag: Mittwoch

Ohlrogge's Gasthof

Poseidon ist der griechische Gott des Meeres

Gebeizter Zander mit pochiertem Ei,
dazu Kartoffel-Erbsenpüree

18,50 €

Koch: Jens Heller

Dorfstraße 4
21514 Witzeeze
Tel. (0 41 55) 22 47
loeding-witzeeze@t-online.de
www.lindenkrug-witzeeze.de

Öffnungszeiten:
Mi – Sa 17:00 – 22:00 Uhr
So + Feiertag 11:30 – 14:00 Uhr
und 17:00 – 21:00 Uhr
Ruhetage: Montag, Dienstag

Zum Lindenkrug

Lindenschmaus

Gebratenes Forellenfilet im Haselnussmantel
auf einem Gemüsebouquet mit einer
Apfel-Senf-Sauce, dazu Petersilienkartoffeln

13,00 €

Köche: Torsten Löding, Kay Hosenthien

Restaurant & Hotel Waldhalle

Kulinarischer Spaziergang am Schmalsee

Lammkoteletts an Knoblauch-Rosmarin-Sauce mit
tomatisierten Zucchini-Spaghettini und Kräuterkartoffeln

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 Altstadtkern Möllns entfernt. Hier finden Sie einen wundervollen Platz, um auszuspannen und die Seele baumeln zu lassen. Nicht nur der herrliche Ausblick, auch die kulinarischen Genüsse werden Sie begeistern.

Mitinhaber Ali Yazgan und Küchenchef Michael Hellwig freuen sich darauf, Sie in der Waldhalle begrüßen zu dürfen!

Waldhallenweg
23879 Mölln
Tel. (0 45 42) 85 88 0
info@waldhalle.de
www.waldhalle.de

Öffnungszeiten: täglich
Frühstück: 07:00 – 10:00 Uhr
Mittag: 12:00 – 14:30 Uhr
Kaffee &
Kuchen: 14:30 – 18:00 Uhr
Abend: 18:00 – 21:30 Uhr

21,00 €

Koch: Michael Hellwig

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

Öffnungszeiten:
01.11. – 31.03.
Mi – Fr ab 17:00 Uhr
Sa + So ab 10:00 Uhr
01.04. – 31.10.
Mi – So ab 10:00 Uhr
Ruhetage: Montag, Dienstag

Gaststätte Hans Heitmann

Dracula's Knuspertaler

Hausgemachte Blutwurst in Cornflakes paniert und gebraten, karamellisierte Apfelspalten, Rosmarin-Kartoffeln und Rotweinsauce

13,00 €

Köchin: Anke Asmus

Hamburger Landstraße 28b
21465 Wentorf bei Hamburg
Tel. (040) 720 43 16
rolandpump@aol.com
www.zuralten16.de

Öffnungszeiten:
Di – Fr 16:00 – 22:00 Uhr
Fr – So: nach vorheriger Anmeldung für Feiern und besondere Anlässe.
Ruhetag: Montag

Restaurant Zur Alten 16

Der versteckte Hit

Zanderfilet unter einer Kartoffelkruste auf Tomaten-Basilikum-Soße mit Salat

16,50 €

Köche: Bernd Fensch, Roland Pump

Gasthof Basedau

Wald und Wiese

Wildschweinfilet auf Kirsch-Pfeffersauce mit bunten Gemüseröllchen und hausgemachten Röstis

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 200 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 Lütau
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
Ruhetag: Dienstag

16,20 €

Köche: Constanze Noldt, Rainer Lübcke

Elbstraße 114
21481 Lauenburg / Elbe
Tel. (0 41 53) 5 86 50
info@schifferhaus.de
www.schifferhaus.de

Öffnungszeiten: (Küche)
ab 01.04.
täglich 11:30 – 21:30 Uhr
ab 01.05.
täglich 11:30 – 22:00 Uhr
ab 01.10.
täglich 11:30 – 21:30 Uhr

Zum Alten Schifferhaus

Spitz! Pass auf!

Tafelspitz auf Spitzkohlgemüse mit
Meerrettichsauce und Rote Bete

15,00 €

Köche: Thomas Maake, Marcel Masch

Bergstraße 17
21481 Lauenburg / Elbe
Tel. (0 41 53) 58 90
kontakt@hotel-lauenburger-muehle.de
www.hotel-lauenburger-muehle.de

Öffnungszeiten: (Küche)
Mo – Do 11:30 – 14:00 Uhr
und 17:00 – 21:30 Uhr
Fr – So 11:30 – 21:30 Uhr

Lauenburger Mühle

Blumiges Hähnchen

Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse und
Gemüsejulien, auf Rote-Bete-Kartoffelpüree,
mit gratiniertem Blumenkohl und
Bärlauchsauce

13,90 €

Köche: Illia Anufriev, Nico Becker

Hotel Bellevue

Elbharmonie

Gebratenes Zanderfilet mit Dillsauce
auf Rote-Bete-Carpaccio, Birnen-Kartoffel-Püree

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.

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

Öffnungszeiten:
Mo ab 17:00 Uhr
Di – So ab 12:00 Uhr
Mai – Oktober
täglich ab 08:00 Uhr

15,00 €

Köche: Débora Paula Blum-Timm, Thomas Timm

Lauenburg'scher Teller 2017

Hotel „Der Seehof"

Zum fabelhaften Hirschen

Zur Kutscherscheune

Kaiser's Hofladen und Café

Quellenhof

Restaurant & Hotel Waldhalle

Gaststätte Hans Heitmann

Gaststätte Brandt am Drüsensee

Ohlrogge's Gasthof

Zum Lindenkrug

Restaurant Zur Alten 16

Gasthof Basedau

Zum Alten Schifferhaus

Lauenburger Mühle

Hotel Bellevue

Impressum

Herausgeber:
Herzogtum Lauenburg
Marketing & Service GmbH
Hauptstraße 150, 23879 Mölln
Tel. (0 45 42) 85 68 60, Fax 85 68 65
info@hlms.de
www.herzogtum-lauenburg.de

Fotos:
Nicole Franke, Fotolia

Gestaltung:
Franziska Militz, Elke Tampe

Druck:
SAXOPRINT GmbH

Kreisverband der Hotel- und Gaststättenbetriebe Herzogtum Lauenburg

herzogtum lauenburg
Schleswig-Holstein. Der echte Norden.

Kreissparkasse Herzogtum Lauenburg

IHK Lübeck

Folgt uns auf FACEBOOK über www.facebook.com/tourismus.herzogtum.lauenburg

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr.

Kreissparkasse
Herzogtum Lauenburg

Zuhause ist einfach.

Wenn Sie von uns eine maßgeschneiderte Finanzierung erhalten.

- Baufinanzierung
- Anschlussfinanzierung
- Modernisierungsdarlehen
- KfW-Förderkredite

Kirstin Schneider
Telefon 0 45 41 / 88 10 42 01

www.ksk-ratzeburg.de