

# herzogtum lauenburg

[www.herzogtum-lauenburg.de](http://www.herzogtum-lauenburg.de)

## Lauenburg'scher Teller 2016

Der Lauenburg'sche Teller

Schleswig-Holstein  
Der echte Norden



## Liebe Freunde der lauenburgischen Küche,

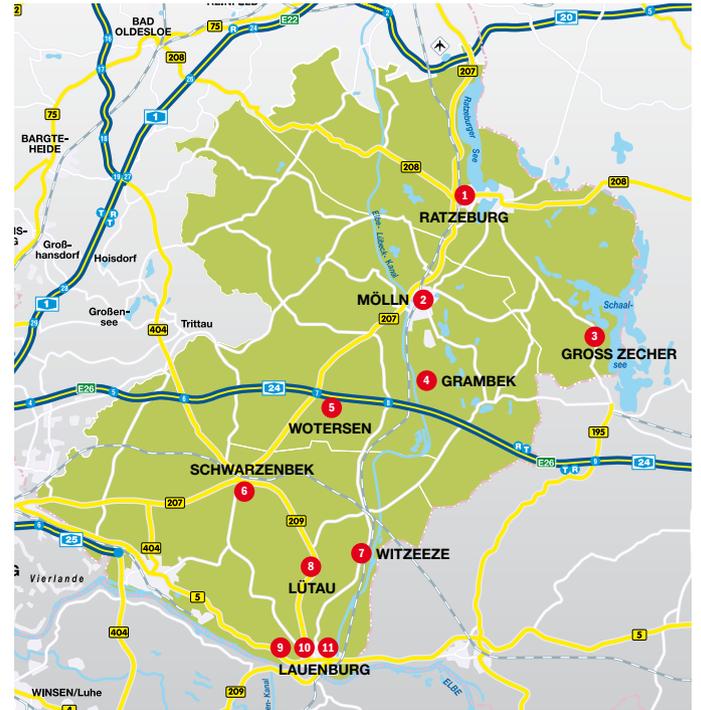
Lernen Sie das Herzogtum Lauenburg auf einem genüsslichen Streifzug durch die Region von seiner kulinarischen Seite kennen.

Der Lauenburg'sche Teller präsentiert die Vielfalt des herzoglich lauenburgischen Speiseplans. Bereits zum 22. Mal kreieren unsere Köchinnen und Köche 12 regionale Köstlichkeiten, die von März bis Oktober die Speisekarten der 11 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.

Angeboten werden die „Lauenburg'schen Teller“ in zwei Kategorien: Der Rustikale Teller kostet einheitlich 13 Euro, der Herzog-Teller 16 Euro.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt!**



## Übersicht aller Restaurants

	Seite
1 Hotel Der Seehof, Ratzeburg	8
2 Quellenhof Mölln, Mölln	4 + 8
3 Zur Kutscherscheune, Groß Zecher	9
4 Gutshaus Grambek, Grambek	9
5 Gaststätte Hans Heitmann, Wotersen	5
6 Hotel Alte Meierei, Schwarzenbek	10
7 Zum Lindenkrug, Witzeze	4
8 Gasthof Basedau, Lüttau	10
9 Hotel Lauenburger Mühle, Lauenburg	6
10 Zum Alten Schifferhaus, Lauenburg	6
11 Hotel Bellevue, Lauenburg	7



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

**Öffnungszeiten:**  
durchgehend warme Küche  
(teilw. eingeschränkte Karte)  
kein Ruhetag

## Quellenhof Mölln „Lamm unterm Strohhut“

Gebratene Lammhüfte  
an gestovtem Wirsing-Möhrengemüse,  
dazu gebackene Kartoffelstreifen

*Koch: Lukas Tofelde*



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 11:00 - 14:00 Uhr  
und 17:00 - 21:00 Uhr  
Ruhetag: Montag, Dienstag

## Zum Lindenkrug „Buntes Treiben“

Gebratenes Zanderfilet auf Spinatnudeln  
mit Granatapfel-Preiselbeeren-Soße  
dazu ein gemischter Salat

*Köche: Torsten Löding, Kay Hosenthien*



## Gaststätte Hans Heitmann „Türmchen aus Heitmann's Garten“

Eine laktosefreie Porree-Champignon-Hack-Lasagne  
mit Wirsinggemüse  
und Tomaten-Concassé

Die Gaststätte „Hans Heitmann“ in Wotersen liegt zwischen Wald und Feldern und in Nachbarschaft zum Gut Wotersen. Eingebettet in den Naturpark Lauenburgische Seen und am Europäischen Fernwanderweg gelegen ist die Gaststätte idealer Ausgangspunkt für Exkursionen durch das Herzogtum Lauenburg. Unser Haus, welches schon seit 1897 im Familienbesitz ist, bietet alles, was zum Gelingen von Familienfeiern oder Firmenveranstaltungen nötig ist, und lädt Wanderer, Radfahrer, Jäger und Ausflügler zur gemütlichen Einkehr ein. Seit 1999 wird der Betrieb durch Anke Asmus geführt.

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. - 30.10.  
Mi - So ab 10:00 Uhr  
Ruhetag: Montag, Dienstag  
(außer feiertags)

*Köchin: Anke Asmus*



Bergstraße 17  
21481 Lauenburg  
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 – 22:00 Uhr  
Fr – So 11:00 – 22:00 Uhr  
kein Ruhetag

## Hotel Lauenburger Mühle „Mühlenflügel“

Gebratenes Forellenfilet  
auf Graupen- und Linsengemüse  
mit Apfel-Sahnesauce

*Koch: Karsten Meyer*



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

**Öffnungszeiten (Küche):**

täglich 11:30 Uhr – 21:30 Uhr  
April – Dezember  
täglich 11:00 Uhr – 23:00 Uhr  
kein Ruhetag

## Zum Alten Schifferhaus „Swienkram up Look“

Gebratene Schweinemedallions  
auf Lauchgemüse  
dazu Nudel-Gratin

*Köche: Marcel Masch, Nihal Caliskan*



## Hotel Bellevue „Liebe auf den ersten Elbblick“

Zarte Rinderstreifen an buntem Salatbouquet  
mit honig-glasiertem Frischkäse,  
Erdbeer-Vinaigrette

Von der Veranda des Restaurants  
auf dem bewaldeten Hochufer der  
Stadt Lauenburg genießt der Besu-  
cher einen beeindruckenden Fern-  
blick ins Urstromtal der Elbe bis  
weit ins Lüneburger Land. Unsere  
Karte bietet eine Auswahl „gutbür-  
gerlicher“ Gerichte und Konditorei-  
produkte 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  
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 8:00 Uhr

*Köche: Débora Paula Blum-Timm, Thomas Timm, Michael Simon*



1  
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“

## „Wenn der Bauer vom Angeln kommt“

Knuspriges Zanderfilet  
auf Specklinsen, Apfel-Karamell  
und gebratenem Maisbrot

*Koch: Dennie Zurmöhle*



2  
Hindenburgstraße 16  
23879 Mölln  
Tel. (0 45 42) 85 42 0  
info@quellenhof-moelln.de  
www.quellenhof-moelln.de

**Öffnungszeiten:**  
durchgehend warme Küche  
(teilw. eingeschränkte Karte)  
kein Ruhetag

Quellenhof Mölln

## „Hecht im Moorbeet“

Gebratenes Hechtfilet unter einer Spinat-Käse-Zwiebelkruste,  
dazu gebackene Rote Beete Chips  
und glasierte Pariser Kartoffeln

*Koch: Patrick Grube*



3  
Lindenallee 15  
23883 Groß Zecher  
Tel. (0 45 45) 80 1  
cafe@kutscherscheune.de  
www.kutscherscheune.de

**Öffnungszeiten:**  
ab 24. März  
Do - Mo ab 12:00 Uhr  
ab 01. Mai  
täglich ab 12:00 Uhr  
ab 01. November  
Fr - So ab 12:00 Uhr

Zur Kutscherscheune

## „Maränenballett“

Maränenfilet-Röllchen  
mit Schmand-Frischkäsefüllung  
auf einem Gemüsebett  
an Zitronenrahm mit Kräuterkartoffeln

*Koch: Reimer Johannsen*



4  
Schloßstraße 21  
23883 Grambek  
Tel. (0 45 42) 83 55 84  
info@gutshaus-grambek.de  
www.gcgrambek.de

**Öffnungszeiten:**  
bis 31. März ab 12:00 Uhr  
Ruhetag: Dienstag  
01. April - 31. Oktober  
täglich ab 12:00 Uhr  
kein Ruhetag

Gutshaus Grambek

## „Grambeker Scramble“

Gebratenes Saiblingsfilet auf Rotweinspiegel  
mit Weintrauben, Estragon, Frühlingszwiebeln  
und Butterkartoffeln

*Köche: Geworg Minassjan, Malte Unger*



6  
Meiereistraße 3  
21493 Schwarzenbek  
Tel. (0 41 51) 80 32 50  
info@alte-meierei.de  
www.alte-meierei.de

**Öffnungszeiten:**  
täglich 18:00 – 22:30 Uhr  
So auch 12:00 – 14:00 Uhr

## Hotel Alte Meierei „Dat Andrzej“

Gebratenes Schweinefilet mit Süßkartoffelhaube  
an schwarzen Bandnudeln  
mit einer Süßkartoffel-Chili-Ingwer-Sauce

*Köche: Nils Puschwald, Rainer Hanzlik*



8  
Alte Salzstraße 16  
21483 Lüttau  
Tel. (0 41 53) 55 24 3  
info@gasthof-basedau.com  
www.gasthof-basedau.de

**Öffnungszeiten:**  
Mo – Fr ab 16:00 Uhr  
Sa + So  
durchgehend warme Küche  
Ruhetag: Dienstag

## Gasthof Basedau „Lammkotelett Drei-Länder-Eck“

Gebratene Lammkoteletts  
an gestovtem Knollengemüse  
mit kleinen Schwenkkartoffeln

*Köche: Constanze Noldt, Rainer Lübcke*



Kreisverband  
der Hotel- und  
Gaststättenbetriebe  
Herzogtum Lauenburg

**herzogtum lauenburg**  
Schleswig-Holstein. Der echte Norden.

**Kreissparkasse**  
Herzogtum Lauenburg



### Impressum

**Herausgeber:**  
Herzogtum Lauenburg  
Marketing & Service GmbH  
Junkernstraße 7, 23909 Ratzeburg  
Tel. (0 45 41) 80 21 10, Fax 80 21 12  
info@hlms.de  
www.herzogtum-lauenburg.de

**Fotos:**  
Nicole Franke

**Gestaltung:**  
Franziska Militz, Elke Tampe

**Druck:**  
SAXOPRINT GmbH



Folgt uns auf FACEBOOK über  
[www.facebook.com/  
tourismus.herzogtum.lauenburg](http://www.facebook.com/tourismus.herzogtum.lauenburg)



**Mehr Zeit für  
Beratung:  
von 8.00 Uhr  
bis 20.00 Uhr.**

Thomas Schläfke, Filialleiter

Uns ist es besonders wichtig,  
den engen Kontakt  
zu unseren Kunden zu pflegen.

Deshalb sind wir für Sie da –  
auch außerhalb der Öffnungszeiten.

Mit Service und Beratung  
von Mensch zu Mensch.

Vereinbaren Sie einen Termin mit uns!



**Kreissparkasse  
Herzogtum Lauenburg**

Tel. 0 45 41 / 88 10 10 10

[www.ksk-ratzeburg.de](http://www.ksk-ratzeburg.de)