

herzogtum lauenburg

www.herzogtum-lauenburg.de

Lauenburg'scher Teller 2016

Der Lauenburg'sche Teller



Schleswig-Holstein
Der echte Norden



Liebe Freunde der lauenburgischen Küche,

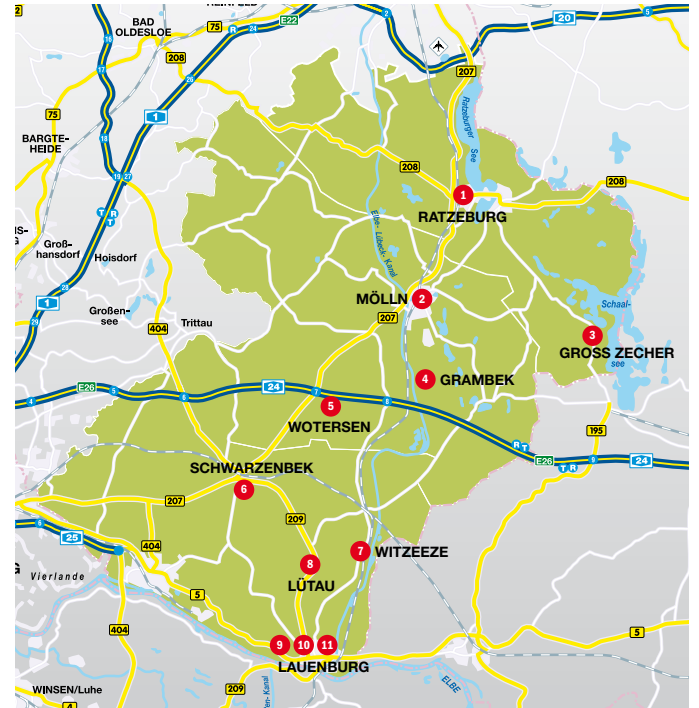
Lernen Sie das Herzogtum Lauenburg auf einem genüsslichen Streifzug durch die Region von seiner kulinarischen Seite kennen.

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



9
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



10
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 ab 12:00 Uhr
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



IHK Lübeck

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

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten,
alle Angaben ohne Gewähr.



**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