herzogtum lauenburg
Schleswig-Holstein. Der echte Norden.

Lauenburg'scher Teller 2026

www.herzogtum-lauenburg.de

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 32. Mal präsentieren Ihnen unsere Köchinnen und Köche 11 regionale Köstlichkeiten, die von März bis Oktober in den teilnehmenden Restaurants den lauenburg'schen Speiseplan der Betriebe 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!

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/herzogtumlauenburg
www.pinterest.de/herzogtum

Unterstützer des Lauenburg´schen Tellers:

Kreissparkasse Herzogtum Lauenburg

IHK Lübeck

DEHOGA SCHLESWIG-HOLSTEIN

HERZOGS ♥ GASTGEBER

Übersicht aller Restaurants

1 Hotel Der Seehof, Ratzeburg 4
2 Quellenhof Mölln, Mölln 5
3 Seeblick Restaurant, Mölln* 6
4 Waldhof auf Herrenland, Mölln 7
5 Zur Kutscherscheune, Groß Zecher 8
6 Gut Basthorst, Basthorst 9
7 Gaststätte Hans Heitmann, Wotersen 10
8 Fürst Bismarck Mühle, Aumühle 11
9 Restaurant Zur Alten 16, Wentorf 12
10 Gasthof Basedau, Lütau 13
11 Hotel Bellevue, Lauenburg/Elbe 14

1 Hotel Der Seehof

Ratzeburger „Zwetschgen-Sau“

Duroc-Schweinefilet mit Backpflaumen, Backenragout, Kartoffelstampf, Blumenkohl und Senfkaviar

29,50 €

Am Ufer des Küchensees 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 schön – 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!

Koch:
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 07:00 – 10:30 Uhr
Lunch 12:00 – 14:00 Uhr
Kuchen ab 12:00 Uhr
Dinner 18:00 – 20:30 Uhr
Reservierungen unter:
www.thefork.de

3 Quellenhof Mölln

Flosse und Frucht

Ganze Forelle gebraten an Senfrahm, mit Kartoffelstampf und Kirsch-Möhren

23,00 €

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

Köchin:
Antonia Oks

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

3 Seeblick Restaurant

Das Bonbon-Filet

Handgefertigte Bonbon-Pasta mit Steinpilzfüllung, serviert in samtiger Salbeirahmsauce, begleitet von Tranchen vom Holzkohlegrill-Rinderfilet

34,00 €

Herzlich willkommen im Seeblick.

Ein Ort, an dem der Geschmack auf Weitblick trifft und die Zeit zweitrangig wird. Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie besondere Momente voller kulinarischer Vielfalt und herzlicher Gastlichkeit – begleitet von einem Ausblick, der inspiriert.

Feuer, Hitze, Leidenschaft.

Unser Josper Grill veredelt Fleisch, Fisch und Gemüse mit dem unvergleichlichen Aroma echter Holzkohle. Saftig, intensiv und auf den Punkt gegrillt – ehrliches Handwerk für puren Genuss.

Am Schulsee 1
23879 Mölln
Tel. (01 76) 311 988 30
kontakt@seeblick-restaurant.com
www.seeblick-restaurant.com

Öffnungszeiten:
Mittagstisch:
Mo – So 12:00 – 14:30 Uhr
Abendkarte:
Mo – So 14:30 – 22:00 Uhr

Koch:
Yannick Bätjer

4 Waldhof auf Herrenland

Gut Waldhof

Medaillons vom Hirsch an Portweinjus mit bardierten Bohnen und Kartoffelgratin

34,50 €

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
Hausgebackener Kuchen
von 15:00 - 17:00 Uhr

Köche:
Sebastian Weidmüller, Marcel Krahn

5 Gut Groß Zecher | Zur Kutscherscheune

Waldgenuss

Wildragout mit Preiselbeeren, Landpilzen und Serviettenknödel

24,00 €

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 hauseigenen 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 hauseigenen Bootssteg können Sie rauchende Köpfe herrlich abkühlen.

Koch:
Vito Castiglia

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

6 Gut Basthorst

Wild & Gut

Zwei Wildbratwürste nach Guts-Art mit Bratkartoffeln und Rahm-Wirsing

18,90 €

Herzlich willkommen im Restaurant „Zum Pferdestall“ in Basthorst. Machen Sie es sich in den historischen Stallungen des ehemaligen Pferdestalls 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 Gutshofbier. Unsere Weine sind erlesen und vielfältig, ebenso wie unsere Spirituosen: Die in Basthorst ansässige Brennerei „Feingeisterei“ macht einen Besuch des Restaurants zum Pferdestall zu einem außergewöhnlichen Genuss.

Koch:
Thony Lalaniainanirina

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

7 Gaststätte Hans Heitmann

Schweinchen's Erden-Glück

Gebratene Schweinemedaillons, ummantelt mit einer Honig-Zwiebel-Marinade, confierte Zwiebeln, süße Senf-Sauce, gedünstete Bohnen und Gemüsebratlinge

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 Hofhühner, 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

8 Fürst Bismarck Mühle

Eine Erzählung aus 1001 Nacht...

Zartes Wildhack, verfeinert mit orientalischen Aromen, umhüllt von saftigem Spitzkohl, gebettet auf Cous Cous, dazu Dukkah- Minz Joghurt-Dip

Genussmomente im Sachsenwald

Eingebettet in die idyllische Natur des Sachsenwaldes, stehen wir, die Fürst Bismarck Mühle für regionale Qualität und saisonale Frische. Unsere Küche verbindet traditionelle Rezepte mit modernen Einflüssen – stets mit Zutaten aus der Region und dem, was die Jahreszeit zu bieten hat. Ob herzhaft-deftig oder raffiniert-leicht – unser wechselndes Speisenangebot sorgt immer für neue Geschmackserlebnisse.

Erleben Sie kulinarische Vielfalt in einzigartiger Atmosphäre – frisch, nachhaltig und mit viel Liebe zum Detail.

Wann dürfen wir Sie kulinarisch verwöhnen?"

Köche:
Dino Cenda, Stefan Schulz

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

Öffnungszeiten:

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

9 Restaurant Zur Alten 16

Dies Jahr mal scharf

Tranchen von der Schweinelende auf Pfefferrahmsauce, dazu gebratene Polenta und sautierte Paprika, Zwiebeln, Pilze

26,90 €

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

10 Gasthof Basedau

Basedau's Feldzauber

Zarte Rindezunge an Meerrettichsauce, Bouillon-Gemüse, dazu heimische Kartoffeln

24,80 €

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 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
Ruhetage: Montag, Dienstag

Koch:
Christian Awe

Elbträumerei

Gebratenes Zanderfilet in Pistazien-Kruste, Krebssauce, geröstetes Kürbisgemüse und Rosmarin-Kartoffeln

25,00 €

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:

April – Oktober:
täglich ab 08:00 Uhr

Koch:
Hauke Schmidt

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)

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

Hier findest du:

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

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 Verantwortung für die Region und die Menschen im Kreis Herzogtum Lauenburg.

ksk-ratzeburg.de

Kreissparkasse Herzogtum Lauenburg