

herzogtum lauenburg

www.herzogtum-lauenburg.de

Lauenburg'scher
Teller 2015



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 21. Mal kreieren unsere Köchinnen und Köche 14 regionale Köstlichkeiten, die von März bis Oktober die Speisekarten der 13 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!



Günter Schmidt
Geschäftsführer HLMS



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 „Hähnchen im Nest“

Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse
im Mandelmantel gebraten
auf frittiertem Gemüse
dazu Kräuternudeln und Spinatsauce

Koch: Lukas Tofelde



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 11:00 Uhr
kein Ruhetag

Gutshaus Grambek „Hole-in-one“

Hechtbällchen
auf Zitronen-Dill-Schaum
an Schmorgurken und Gemüserösti

Koch: Norbert Voigt, Geworg Minassjan



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

Öffnungszeiten:
ab 26.03. Do – Mo und
ab 01. Mai
täglich ab 12:00 Uhr
(durchgehend warme Küche)
ab 01. November
Fr – So ab 12:00 Uhr

Zur Kutscherscheune „Sommertraum“

Gebackene Tomate
mit Schafskäse und Blattspinat gefüllt
auf Zartweizen mit Rahmpesto

Koch: Reimer Johannsen



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 „Swien küsst Fisch op Landgang“

Gebratenes Welsfilet umhüllt mit Baconspeck
angerichtet auf Kartoffelschnee
in einer Weißwein-Dill-Sahne-Sauce
dazu ein kleiner gemischter Salat

Köche: Torsten Löding, Kay Hosenthien



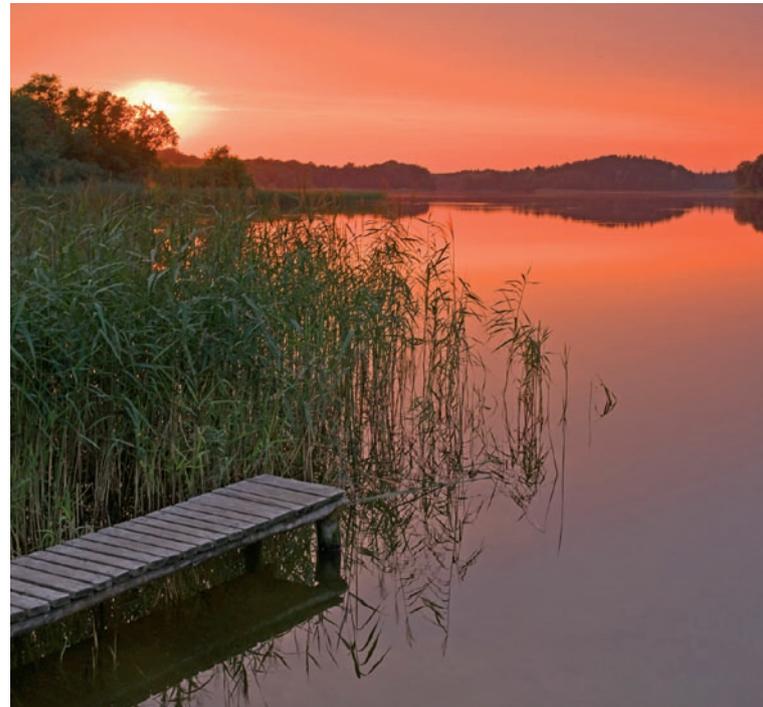
Elbstraße 114
21481 Lauenburg
Tel. (0 41 53) 5 86 50
info@schifferhaus.de
www.schifferhaus.de

Öffnungszeiten (Küche):
täglich 11:30 Uhr – 21:30 Uhr
ab 01. Mai
täglich 11:30 Uhr – 22:30 Uhr
kein Ruhetag

Zum Alten Schifferhaus „Scharfe Henne“

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit scharfem Salsa-Dip
dazu Ruccolasalat mit Cherrytomaten und Walnüssen
in Balsamico-Dressing und Basmati-Reis

Köche: Thomas Maake, Nihal Caliskan





1
St. Hubertus 1
23627 Lübeck – Groß Grönu
Tel. (0 45 09) 877 866
entree@zum-fabelhaften-
hirschen.de
www.zum-fabelhaften-
hirschen.de

Öffnungszeiten:
täglich 12:00 – 14:00 Uhr
und 18:00 – 22:00 Uhr
Ruhetag: Dienstag

Restaurant „Zum fabelhaften Hirschen“ „Schräger Vogel“

Halbes Hähnchen auf grünen Bohnenkernen
mit Ofenkartoffeln und Zitronenpetersilie

Koch: Marc Grotkopp



2
Lüneburger Damm 1-3
23909 Ratzeburg
Tel. (0 45 41) 86 01 01
info@der-seehof.de
www.der-seehof.de

Öffnungszeiten (Küche):
täglich von 12:00 – 14:30 Uhr
und 18:00 – 21:30 Uhr
kein Ruhetag

Hotel „Der Seehof“ „Was macht das Rind zwischen den Seen“

Zartes Metzgerfilet unter der Kräuterhaube
auf Blumenkohl-Kartoffelmousse
und geschmorten Perlzwiebeln

Köche: Dennie Zumöhle, Raphael Potratz



3
Seestraße 58
23911 Salem
Tel. (0 45 41) 84 04 41
info@kaiserhof-salem.de
www.kaiserhof-salem.de

Öffnungszeiten:
November – Mitte März
Di – Fr 12:00 – 18:00 Uhr
Sa + So 9:00 – 18:00 Uhr
(Mittagstisch Sa + So),
Ruhetag Montag
Mitte März – Oktober
täglich 7:00 – 18:00 Uhr
(Mittagstisch täglich von
12:00 – 14:30 Uhr)

Kaiser's Hofladen und Café „Des Kaisers neue Kleider“

Confiertes vom Galloway-Rind aus eigener Aufzucht
auf Rosmarin-Kartoffel-Stamp
und Ingwer-Möhrchen

Koch: Michael Werner



4
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 „Forellenfilet in der Kirschblüte“

Forellenfilet am Spieß gebacken,
auf Champignon-Lauch-Tomaten-Gemüse
dazu Kirschkartoffeln und Kräutersauce

Koch: André Blank



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

Öffnungszeiten:
Mi – So ab 10:00 Uhr
Ruhetag: Montag, Dienstag

Gaststätte Hans Heitmann „Glücksschwein aus Wotersen“

Schweinemedallions mit einer Kräuterpanade,
Grilltomate, Selleriechips, Kartoffeltaler
und Champignon-Rahmsauce

Köchin: Anke Asmus



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

Öffnungszeiten:
Mo – Fr 12:00 – 14:00 Uhr
(Mittagsbuffet)
und 18:00 – 22:00 Uhr
(à la carte)
Sa ab 18:00 Uhr
So 12:00 – 14:00 Uhr
und 18:00 – 22:00 Uhr

Hotel Alte Meierei „Preiselbeer-Schweinchen“

Schweinefilet im Speckmantel auf Röstitaler
an Preiselbeer-Chili-Sauce
und Brokkoliröschen in Mandelbutter

Köche: Andrzej Stellmach, Rainer Hanzlik



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 „Kälbchen im Zwiebelbeet“

Gebratene Kalbsleber
mit Karotten-Zwiebelgemüse
dazu Kartoffelpüree und Apfelkompott

Köche: Constanze Noldt, Carsten Reich, Andreas Balke



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 11:30 – 22:00 Uhr
kein Ruhetag

Hotel Lauenburger Mühle „Meister Lampe's Picknick“

Kaninchenkeule auf geschwenktem Mangold
mit Pfeffer-Kirsch-Sauce
und einem Duett von
gelben und violetten Kartoffeln

Koch: Nico Becker



12

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

Hotel Bellevue „Kuss am Fluss“

Medaillons vom Schweinefilet
an Estragon-Sauce
mit glasierten Möhren und Kartoffelgratin

Köche: Débora Paula Blum-Timm, Thomas Timm



erlebnisreich

Das Tourismuszentrum für das
Herzogtum Lauenburg

Stadthauptmannshof
Hauptstraße 150
23879 Mölln
Tel. (0 45 42) 85 68 60
Fax (0 45 42) 85 68 65
erlebnisreich@hlms.de
www.herzogtum-lauenburg.de



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:

Augenblick Fotografie & Design
(Nicole Franke), Thomas Ebelt

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