herzogtum lauenburg
Schleswig-Holstein. Der echte Norden.

Lauenburg'scher Teller 2023

www.herzogtum-lauenburg.de

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 29. Mal kreieren unsere Köchinnen und Köche 10 regionale Köstlichkeiten, die von März bis Oktober die Speisekarten der 10 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!

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
sh-tourismus.de/MOCANOX
stock.adobe.com (© Sea Wave)

www.facebook.com/tourismus.herzogtum.lauenburg
www.instagram.com/herzogtumlauenburg
www.pinterest.de/herzogtum

Übersicht aller Restaurants

1 Hotel Der Seehof, Ratzeburg 4
2 Hof Kaiser, Salem 5
3 Quellenhof Mölln, Mölln 6
4 Hotel-Restaurant Waldhalle, Mölln 7
5 Zur Kutscherscheune, Groß Zecher 8
6 Gaststätte Hans Heitmann, Wotersen 9
7 Restaurant Zur Alten 16, Wentorf 10
8 Restaurant Elbterrasse, Lauenburg/Elbe 11
9 Zum Alten Schifferhaus, Lauenburg/Elbe 12
10 Hotel Bellevue, Lauenburg/Elbe 13

1 Hotel Der Seehof

Traumhaft F(r)ischig

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet, mit Meerrettichschaum, glasierter Roter Bete, Kartoffelstampf, Walnuss und Seespargel

27,50 €

Am Ufer des Küchensees ist das Hotel „Der Seehof“ exklusiv an den Seen der Inselstadt Ratzeburg gelegen. Unser Küchenchef Felix Duwe 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 gut – 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!

Köche:
Jendrich Koch, Felix Duwe

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

Öffnungszeiten:

Küche:
Di – So 12:00 – 14:30 Uhr
18:00 – 20:30 Uhr
Hotel:
Mo – So 06:30 – 22:30 Uhr

2 Hof Kaiser

Auf Kaisers grüner Wiese

Tafelspitz vom Galloway auf bunten Bouillonkartoffeln, an grüner Soße

Inmitten des Naturparks Lauenburgische Seen finden Sie in Salem den „Hof Kaiser“, einen landwirtschaftlichen Familienbetrieb mit eigenem Spargel- und Kartoffelanbau sowie einer Galloway Rinderzucht.

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 Rezepten nach „Hausmacher Art“.

Koch:
Reimer Johannssen

23,90 €

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

Öffnungszeiten:

April – Oktober:
täglich von 07:00 – 18:00 Uhr
November – März:
Montag geschlossen
Di – Fr 10:00 – 17:00 Uhr
Sa + So 09:00 – 17:30 Uhr

3 Quellenhof Mölln

Möllner Stallbursche

Schweinelende in Speckkruste, mit Preiselbeerbirne, Sauce Robert, Romanescoröschen und Kartoffelstroh

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.

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
Mittwoch Ruhetag

Koch:
Klaus Tofelde

4 Hotel-Restaurant Waldhalle

Let's make Lauenburg great again

Bio-Rinderfilet mit grünem Spargel, Erdbeeren, grünem Pfeffer und handgemachten Gnocchis

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 Thomas Grieger freuen sich darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

29,50 €

Waldhallenweg
23879 Mölln
Tel. (0 45 42) 85 880
info@waldhalle.de
www.waldhalle.de

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 17:00 – 22:00 Uhr
Sa + So 12:00 – 22:00 Uhr
durchgehend warme Küche

Koch:
Thomas Grieger

5 Gut Groß Zecher | Zur Kutscherscheune

Rehvioli

Hausgemachte Ravioli mit einer Rehfarce gefüllt, dazu saisonales Gemüse, Buttercremesauce und Pfeffersauce

Das Restaurant & Café „Zur Kutscherscheune“ auf Gut Groß Zecher ist idyllisch direkt am Schaalsee gelegen. 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. Dieses wird von unseren Ackerflächen gewonnen und in der Bardowicker Mühle gemahlen.

Unsere gemütlich eingerichteten 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) 851 40 10
geniessen@
gutgrosszecher.de
www.gutgrosszecher.de

Öffnungszeiten:

Unsere aktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Website www.gutgrosszecher.de

6 Gaststätte Hans Heitmann

Nudel dicke Deern

Gefüllte Ravioli mit einer Kartoffel-Leberwurst- und Rosmarinfüllung, gedünstetem Spitzkohl, Tomaten-Concassé und Parmesan

Der Weg zu unserer Gaststätte Hans Heitmann führt direkt in die Idylle des Naturparks 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

7 Restaurant Zur Alten 16

Zander mal anders

Gebratenes Zanderfilet auf einem Linsenbett,
mit Balsamicojus und Gnocchi

21,90 €

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 Weinen und Speisen 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:
Roland Pump

8 Restaurant Elbterrasse

Rotbarschfilet auf der Sommerwiese

Gebratene Filets vom Rotbarsch auf Erbsenrisotto
und Rote-Beete-Kompott

Ihre Elbterrasse in Lauenburg, unterhalb des beliebten Fürstengartens, bietet Ihnen neben einem einzigartigen Blick auf die Elbe, köstliche, regionale Spezialitäten. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich kulinarisch von uns verwöhnen. Gerne planen wir mit Ihnen auch Ihre nächste Hochzeits-, Familien- oder Firmenfeier für bis zu 120 Personen. Ein weiteres Highlight ist einer der modernsten Schießstände in Norddeutschland, den Sie für Ihren ganz besonderen Event mieten können. Ein unvergessliches und einmaliges Erlebnis. Unser Team freut sich, Sie verwöhnen zu dürfen.

29,00 €

Fürstengarten 23
21481 Lauenburg / Elbe
Tel. (0 41 53) 33 61
reservierung@elbterrasse-lauenburg.de
www.elbterrasse-lauenburg.de

Öffnungszeiten:

Mi – So 12:00 – 21:00 Uhr

Koch:
Oscar Campello

9 Zum Alten Schifferhaus

Falscher Fuffziger

Geschmorter Rinderbraten aus dem „Falschen“
Filet mit Bratenjus, dazu Wirsinggemüse und
gebackene Kartoffeltaler

21,90 €

Das „Alte Schifferhaus“, ein historischer Fachwerkbau aus dem Jahre 1663, liegt in einem malerischen Winkel der Lauenburger Altstadt direkt an der Elbe. Für Ihr leibliches Wohl sorgt unsere bodenständige und abwechslungsreiche Küche mit Spezialitäten von der Küste und dem Binnenland Schleswig-Holsteins. In unserer rustikalen Schifferstube, dem maritimen Restaurant und auf unserer herrlichen Elbterrasse erleben Sie urige Gemütlichkeit unseres Schifferstädtchens hautnah. Mit unseren beiden Gästehäusern und dem „Fährleutehaus“ verfügen wir über 60 Betten in 29 Komfortzimmern.

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

Öffnungszeiten:

April – September:
täglich 12:00 – 22:00 Uhr
Küche 12:00 – 21:00 Uhr
Oktober – März:
Mo – Fr 16:00 – 22:00 Uhr
Küche 16:00 – 21:00 Uhr
Sa, So u.
Feiertags 12:00 – 22:00 Uhr
Küche 12:00 – 21:00 Uhr
Änderungen vorbehalten.

Koch:
Thomas Maake

10 Hotel Bellevue

Rendezvous am Elbstrand

Duett vom Zander und Filet vom Schwein, auf
Wirsingblatt, an einer Apfelsauce mit Süßkartoffeln

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.

19,00 €

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:
Frank Seipel

Rad fahren im Herzogtum Lauenburg

TOUR de GRASS

Bei der neuen „Tour de Grass“ wandern und fahren Sie Rad auf den Spuren von Günter Grass – entdecken Sie dabei die Stecknitz Region entlang des Elbe-Lübeck-Kanals auf neue Weise.

Mit einer interaktiven Landkarte und spannenden Video-, Audio- und Augmented Reality Inhalten erfahren Sie mehr über den mehrfach begabten Künstler und seine facettenreiche Region.

Kombinieren Sie Ihren genussvollen Ausflug für den Lauenburg'schen Teller doch mit einer Radtour im Herzogtum Lauenburg. Die abwechslungsreiche Landschaft mit ihren Seen und Wäldern wartet darauf, im Fahrradsattel von Ihnen erkundet zu werden. Bei 1.000 Kilometer ausgeschilderten Radwegen mit vier Radfernwegen und 13 Themenrouten ist bestimmt auch für Sie etwas dabei.

Tipp

Wer auf der Suche nach seiner persönlichen Lieblingsradtour oder -wanderung ist, findet auf den Karten „Rad fahren“ und „Wandern“ alle nötigen Tipps und Informationen. Die Karten können kostenlos bei der Herzogtum Lauenburg Marketing und Service GmbH bestellt werden.

Die Touren mit Routenbeschreibung und interaktiver Karte finden Sie unter https://www.herzogtum-lauenburg.de/radfahren

Kreissparkasse Herzogtum Lauenburg

IHK Lübeck

DEHOGA Schleswig-Holstein
Kreisverband der Hotel- und Gaststättenbetriebe Herzogtum Lauenburg

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

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