



Herzlich Willkommen

**Aufgrund der aktuellen Kassengesetzgebung akzeptieren wir
seit dem 1. Januar 2020 keine Barzahlung mehr.
Wir bitten um Verständnis.**



Die Geschichte des Friederikenhofes

Mitte des 19. Jahrhunderts im Jahre 1857 errichtete die Familie Johann H. Menck ein Gutshaus in Oberbüssau - auf dem Lande - direkt am Elbe-Lübeck-Kanal gelegen, nur einen Steinwurf von der Hansestadt Lübeck entfernt. Das Gutshaus und die Ländereien wurden zur damaligen Zeit landwirtschaftlich bewirtschaftet. In den Jahren 1858 und 1861 wurde das Gutshaus um zwei weitere Scheunen ergänzt. Dabei diente die linke Scheune als Kuhstall und die Rechte als Unterstand für Pferd und Wagen. Dieses klassische Gebäude-Ensemble in U-Form spiegelt sich in der heutigen Gebäudestruktur wieder. Ein Backhaus wurde später hinter dem Gutshaus errichtet und diente als Schweinestall.

1993 kaufte Zahnarzt Meyer diesen ca. 150 Jahre alten und maroden Gutshof. Innerhalb von drei Jahren renovierte er den Hof mit seinen vier Gebäuden mit viel architektonischem und handwerklichem Können seiner Handwerker und baute ihn zu einem Landhotel mit Restaurant aus. Die Stallgebäude (Scheune, Kuhstall, Schweinestall) wurden abgerissen, deren Steine und alte Balken zum Wiederaufbau gesammelt. Das Guts-Wohnhaus konnte erhalten bleiben und wurde komplett restauriert. Seine Frau, die von Beruf Lehrerin war, kümmerte sich detailverliebt um die Inneneinrichtung

1997 startete das Hotel mit 13 Zimmern und einem Tagungsraum. 1998 kam das Restaurant dazu und 1999 wurden 12 weitere Zimmer und vier Tagungsräume fertig.

Wieso heißt der Gutshof eigentlich Friederikenhof?

Die Lehrerin & der Zahnarzt hatten drei Söhne aber keine Tochter. Dieses gewünschte Kind hätte Friederike heißen sollen. Somit wurde ihr neues „Baby“ Friederike getauft und der Friederikenhof 1997 „geboren“.

Im Sommer 2019 verkaufte das Ehepaar Meyer ihr Hotel an Familie Schulke aus Hamburg. Sie übergaben den gesamten Gebäudekomplex mit 33 Hotelzimmern und 66 Betten, sechs Tagungsräumen, einem Restaurant mit 80 und dem Garten mit ebenfalls 80 Sitzplätzen. Für Veranstaltungen stehen außerdem das Gartenzimmer mit 60 Plätzen und der „Schweinestall“ mit 30 Plätzen zur Verfügung. Das Gebäude rechter Hand von der Allee mit altem Baumbestand beherbergt heute die größte Anzahl der Hotelzimmer, den Frühstücksbereich, die neue Wellness-Oase und Rezeption.

Seit jeher erfreut sich das ländlich gelegene Hotel nicht nur in der Gastronomie und der Tagungsbereich an großer Beliebtheit und wird bestärkt durch 40 ausgesuchte Personen, die in ihrer Personalfunktion die Gäste perfekt und zuvorkommend bedienen. Seit dem 1. November 2023 gehört der Friederikenhof zu der Marketingkooperation Romantik Hotels und ist seit 2018 Mitglied beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival e.V.

... wissen, wo es herkommt!

Obst und Gemüse

Wir beziehen unser Obst & Gemüse durch
unseren Gemüsegroßhändler
Marker oHG aus Hamburg,
der uns mit Obst und Gemüse aus möglichst regionalem und saisonalem
Anbau beliefert.

Geflügel und Schwein

Unser Geflügel und Schweinefleisch beziehen wir von dem Familienbetrieb
Bauer Schramm aus Ahrensböck.

Wild

Wildschweine und Rehe kommen von der Jagd in Rondeshagen,
durch den Jäger und den Revierleiter
Jan Johannsen.

Fisch

Unser Fisch kommt durch **Rungis Express** frisch, im Ganzen und nachhaltig
gefangen
aus den Meeren, Seen und Flüssen.

Limousin-Rind

Unser Limousin-Rindfleisch stammt von **Hendrikje Rath**
vom Hof Rath in Zarpen.

Schokolade

Unsere Schokolade kommt von **Original Beans**.
Dieses Unternehmen produziert hochwertige Schokolade
aus eigenen nachhaltigen und klimapositiven Anbaugeländen und Projekten
in natürlicher Fermentation.

Menü „1857“

Mittwoch – Samstag
04. Dezember – 01. März

Das „Eine“

Tunfisch Tataki | Creme Crue | Gelbe Beete | Ponzu

Maronencremesuppe | Knusper | Trüffel 🌿

Räucheraal | Pastinake | Birne

Rinderfilet & Sauerfleisch vom Ochenschwanz

Rübenkraut | Steckrübe | Beete

-und/oder-

Risotto vom Khorasan-Weizen

Spitzkohl | Porree

Dessert von Nougat, Zwetschge und Mascarpone 🌿

-und/oder-

Käsedessert vom Gruyère mit Zwiebel und Sauerteigbrot 🌿

🌿 vegetarisch



Menü „1857“

Mittwoch – Samstag
04. Dezember – 01. März

Das „Andere“

Zwiebelquiche | Traube

Consommé vom Perlhuhn

Raviolo | Gemüse

Saccottini vom Ziegenkäse | Feige | Rotkraut 🌿

Störfilet

Haselnuss | Rosenkohl | Kartoffel

-und/oder-

Galantine von der Ente

Leber | Rotkohl | Salat vom Rosenkohl | Kartoffelpüree

Käsedessert vom Gruyère mit Zwiebel und Sauerteigbrot 🌿

-und/oder-

Dessert von Kürbis, Quitte und Grieß 🌿

🌿vegetarisch

„Zum Hauptgang“

Risotto vom Khorasan-Weizen

-oder-

Kartoffel-Kräuterstampf

„Die Fachbegriffe“

Tataki

Eine aus Japan stammende Zubereitungsart von hochwertigen Fisch- und Fleischteilen. Hierbei wird der Tunfisch mariniert, dann kurz scharf angebraten und anschließend in dünne Scheiben geschnitten. Tataki wird kalt serviert.

Khorasan-Weizen

Ist eine alte Sorte des Sommerweizens und entstand durch eine natürliche Kreuzung von Hartweizen und Wildweizen.

Gruyère

Ein Rohmilchkäse aus den Bergen der Schweiz.
Er zeichnet sich durch ein kräftiges Aroma und einen cremigen Geschmack aus.
Der von uns verwendete Gruyère reift mindestens 30 Monate in Schweizer Höhlen.
Wir beziehen ihn vom Maître Waldmann.

Galantine

Eine Galantine ist eine Zubereitung bei der das Tier, hier die Ente, hohlausgelöst und anschließend gefüllt wird. Anschließend wird diese in Scheiben geschnitten und serviert.

„Die Infos“

2-Gänge:	49,00 €
3-Gänge:	59,00 €
4-Gänge:	67,00 €
5-Gänge:	89,00 €
6-Gänge:	109,00 €
7-Gänge:	119,00 €

Das Bestellen von einzelnen Gerichten ist ebenfalls möglich,
sprechen Sie uns gerne an.

Gerne können Sie die Gänge von dem „Einen“ mit dem „Anderen“
kombinieren.

Bis zum drei Gänge Menü empfehlen wir eine Sättigungsbeilage
zum Hauptgang.

Für Änderungen in den Beilagen berechnen wir € 2,00 Bei Fragen
zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns gerne an.


Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, die
gesundheitsgefährdende Reaktionen auslösen, können wir Ihnen leider
keine Speisen offerieren.
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns vorbehalten dieses Risiko
nicht zu tragen.

„Klassiker“

Geschmorte Keule von der Markeruper Ente

Rotkohl | Serviettenknödel

29,00 €

Gnocchis | Kürbis | Tomate 

23,00 €

Jacobsmuschel
Fenchel | Kartoffel

23,00 €

 vegetarisch