



HERZLICH
WILLKOMMEN
Guten Appetit.

Wir akzeptieren ausschließlich bargeldlose Zahlung (EC- und Kreditkarte).
Vielen Dank für Ihr 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 genutzt. 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 wider. 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 samt seinen vier Gebäuden mit viel architektonischem und fachlichem 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. Frau Meyer, 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 und 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 die **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 er herkommt.

OBST UND GEMÜSE



Wir beziehen unser Obst und 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 vom Familienbetrieb **Bauer Schramm** aus Ahrensböck.

WILD

Wildschwein und Reh erhalten wir aus **Rondeshagener Jagd**, durch den Jäger und die **Revieraufsicht Jan Johannsen**.

FISCH



Unser Fisch kommt fangfrisch von **Rungis Express**, im Ganzen und nachhaltig aus den Meeren, Seen und Flüssen gefangen, wodurch wir den gesamten Fisch verarbeiten können.

EIER



Unsere Eier stammen von dem **Hof Wieck** in Lübeck. Die Eier werden täglich frisch gesammelt und an uns geliefert.

HONIG



Den Honig beziehen wir direkt aus Krummesse von der **Imkerei Stefan Lietzau**.

VORWEG

Starter

HERBSTSALAT

Wildschinken | Wildkräutersalat | Cassisvinaigrette | geröstete Nüsse
16 €

CAPRESE

Bunte Tomaten | Burrata | Rucola | Alter Balsamico | Rauchöl
15 €

KÜRBIS-KOKOS-CAPPUCCINO

Hokkaidokürbis Suppe | Kürbisschaum | Kürbiskerne
11 €

HAUPTGANG

immer ein Genuss

GESCHMORTES VOM HIRSCH

Sautierte Waldpilze | Portweinbirne | Petersilienwurzelpüree
32 €

RUMPSTEAK

Kräuterbutter | Steakhousefries | Marktgemüse
40 €

ROTBARSCH

Riesling-Rahmkraut | Drillinge | Baconcrumble
30 €

GETRÜFFELTE BANDNUDELN

Sautierter Frühlach | Rucola | confierte Cherrytomaten
27 €

pro Riesengarnele
3,50 €

Rinderstreifen
8 €

VEGANER HERBST

Hokaido-Hummus | Brüssellerspitzen | Granatapfel
gebrannte Mandel
24 €

KLASSIKER

von Gästen geliebt

RINDERROULADE

Wilder Brokkoli | Knöpfle | Schmorsauce
32 €

BAUER SCHRAMMS SCHNITZEL VOM DUROC

Röstkartoffeln | Gurkensalat | Pilzrahmsauce
30 €

ROASTBEEF „KALT“

Rosa gebratenes Roastbeef | hausgemachte Remoulade |
Bratkartoffeln

als Vorspeise 19 €
als Hauptgang 27 €

HIRSCHBURGER

Kumquatkompott | Roquefort | Rauchmayonaise
Steakhousefries
28 €

ABSCHLUSS

Dessert

ZWETSCHGE & TONKA

Zwetschgencrumble | Tonkabohneneis | Glühweinglace

14 €

SCHOKOLADE, HONIG & KARAMELL

Schokoladenmousse | Honigeis mit Pinienkernen | Salzkaramell

16 €

BACKENSHOLZER KÄSE

Sauerteigbrot | Traubensenf

15 €

TAGESDESSERT

10 €

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unseren
täglich wechselnden **DESSERTEN**

Pro Kugel 2,50 €

Portion Sahne 1,50 €

DESSERTWEIN

Gewürztraminer Süß Weingut Hammel 2025

Vollmundig, mit viel aromatischer Frucht, Eleganz und der Süße von feinen,
hochwertigen Trauben, umschlossen von feinem Rosenduft

0,1l 8,00€

KINDERKARTE

für unsere kleinen Gäste

KARTOFFELPUFFER

Apfelmus | Zimt & Zucker
9 €

GEBACKENES FISCHFILET

Buttergemüse | Püree
9 €

HÄHNCHENSCHNITZEL IM KNUSPERMANTEL

Buttergemüse | Pommes Frites
11 €

NUDELN

Hackfleischsoße
7 €