



*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  
die uns mit Obst & Gemüse aus möglichst regionalem  
und saisonalem Anbau beliefert.

### **Geflügel & Schwein**

Unser Geflügel & Schweinefleisch beziehen wir vom Familienbetrieb  
**Bauer Schramm** aus Ahrensböck.

### **Wild**

Wildschein und Reh kommt aus Rondeshagener Jagd,  
durch den Jäger und die Revieraufsicht  
**Jan Johannsen.**

### **Fisch**

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

### **Eier**

Unsere Eier kommen von dem **Hof Wieck**, in Lübeck.  
Die Eier werden täglich frisch gesammelt & an uns geliefert.

### **Honig**

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

## **Vorweg**

Kopfsalat

Orangen-Joghurt Dressing | Croûtons

11 €

Pollo tonnato

Frisée | Bohnensalat | Kapernäpfel

15 €

Maiscremesuppe

9 €

## **Als Hauptgang**

Iberico Schweinebäckchen  
Rahmwirsing | getrüffeltes Kartoffelpüree  
38 €

Friederikenhof Schnitzel vom Landschwein  
Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren  
29 €

Entrecote von der Holsteiner Färs  
Sauce bearnaise | Spinat | Pommes frites  
38 €

Zanderfilet  
Salbeibutter | Kartoffel-Paprikaragout  
29 €

Rote Taglierini aglio e olio  
Rucola (vegetarisch)  
23 €

## **Zum Abschluss**

Backensholzer Käse  
Sauerteigbrot | Traubensenf  
14 €

Schokoladenmousse | Brownie | Ananas  
11 €

Crème brûlée | Cassisorbet  
9 €

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unseren  
täglich wechselnden Eissorten.

pro Kugel 1,90 €  
Portion Sahne 0,90 €