FRIEDERIKENHOF
Hotel · Restaurant · Spa
Lübeck

RESTAURANT 1857
LÜBECK

HERZLICH WILLKOMMEN

Guten Appetit.

Wir akzeptieren ausschließlich bargeldlose Zahlung (EC- und Kreditkarte).
Vielen Dank für Ihr Verständnis.







ROMANTIK®
HOTEL & RESTAURANT

FRIEDERIKENHOF
Hotel · Restaurant · Spa
Lübeck

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.**

FRIEDERIKENHOF
Hotel · Restaurant · Spa
Lübeck

... WISSEN

wo er herkommt.

OBST UND GEMÜSE

Marker
UNTERNEHMEN FRISCHE

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

Bauer Schramm
FLEISCH MIT QUALITÄT

Unser Geflügel- und Schweinefleisch beziehen wir vom Familienbetrieb **Bauer Schramm** aus Ahrensbök.

WILD

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

FISCH

R
EXPRESS

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

HOF WIECK
Nimm's regional

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

HONIG

DEUTSCHER IMKERBUND E.V.

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

FRIEDERIKENHOF
Hotel · Restaurant · Spa
Lübeck

VORWEG

Starter

FORELLE
Dill-Emulsion | Landbrot | Meerrettich-Espuma
14

KONFIERTES VON DER GANS
Wildkräutersalat | mariniertes Rotkraut | Cranberry-Orangen Chutney
16

MARONENSÜPPCHEN
Portweinglace | Gänse-Bonbon
12

RESTAURANT 1857 LÜBECK

FRIEDERIKENHOF
Hotel · Restaurant · Spa
Lübeck

HAUPTGANG

ENTENBRATEN
Glühweinkraut | Kartoffelkloß | Preiselbeer-Jus | Apfel & Kumquat
36

GÄNSEBRUST
Rosenkohl | Semmelknödel | Preiselbeer-Jus | Apfel & Kumquat
38

RUMPSTEAK
Kräuterbutter | Steakhousefries | Marktgemüse
40

RIESENGARNELE
Ravioli „Caprese“ | confierte Cherrytomaten | weißer Tomatenschaum
34
vegetarisch
26

VEGANER WINTER
Räuchertofu | Brüsselerspitzen | Süßkartoffelpüree
Granatapfel | Sesam
24

RESTAURANT 1857 LÜBECK

FRIEDERIKENHOF
Hotel · Restaurant · Spa
Lübeck

HAUPTGANG

Klassiker

RINDERROULADE
Marktgemüse | Knöpfle | geschmorte Perlzwiebeln
32

BAUER SCHRAMMS SCHNITZEL VOM DUROC
Röstkartoffeln | Gurkensalat | Pilzrahmsauce
30

PANNFISCH
Fischvariation | Gurkensalat | Röstkartoffeln | Pommery-Senfsauce
28

ROASTBEEF „KALT“
Rosa gebratenes Roastbeef | Salat | Röstkartoffeln
Als kleine Portion
19
Als Hauptgang
27

RESTAURANT 1857 LÜBECK

FRIEDERIKENHOF
Hotel · Restaurant · Spa
Lübeck

ABSCHLUSS

Dessert

ZWETSCHGE & TONKA
Zwetschgen-Crumble | Tonka-Eis | Schokoladen-Mousse
Glühweinglace
16

BIRNEN-ZITRUSSTRUDEL
Gebrannte Maldon Walnüsse | Turrón-Parfait
14

BACKENSHOLZER KÄSE
Sauerteigbrot | Traubensenf
15

TAGESDESSERT
10

KUGEL EIS
2,50

PORTION SAHNE
1,50

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

RESTAURANT 1857 LÜBECK

FRIEDERIKENHOF
Hotel · Restaurant · Spa
Lübeck

GANZ WEIHNACHTLICH MENÜ

VORSPEISE
FORELLE
Dill-Emulsion | Landbrot | Meerettich-Espuma

SUPPE
MARONENSÜPPCHEN
Portweinglace | Gänse-Bonbon

HAUPTGANG
ENTENBRATEN
Glühweinkraut | Kartoffelkloß | Preiselbeerjus

DESSERT
BIRNEN-ZITRUSSTRUDEL
Gebrannte Maldon Walnüsse | Turrón-Parfait

Als 4-Gang Menü
69

Als 5-Gang Menü mit Sorbet
74

Mit Weinbegleitung
24

Restaurant 1857 Lübeck