



stormarn

Natur Kultur Erholung

Stormarn tischt auf



METROPOLREGION HAMBURG

Stormarn tischt auf Genuss mit Herz & Heimat

Stormarn tischt auf – der neue Restaurantführer für echte Gaumenfreuden! Entdeckt 21 familiengeführte Betriebe, die Tradition und Regionalität großschreiben. Hier werden regionale Produkte zu kulinarischen Klassikern verarbeitet, von herzhaften Gerichten bis zu feinen Desserts.

Ob gemütliche Landgasthöfe, charmante Cafés oder moderne Restaurants – die Vielfalt ist groß und der Genuss garantiert. „Stormarn tischt auf“ lädt ein zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die Region und macht Lust auf echte, handgemachte Küche.

Gemeinsam für Stormarn – gemeinsam genießen!

Impressum

Herausgeber:

DeHoGa Stormarn e.V. | Hauptstraße 14 | 22941 Hammoor

Gestaltung und Druck:

Druckerei Storch | Königstraße 1 | 22926 Ahrensburg
www.druckerei-storch.de

Bildnachweis:

© DeHoGa Stormarn e.V., S. 13 Christopher Kroschke, S. 19 Julijan Andreic,
S. 20 Hoang Viet Anh Le & Stormarner Tageblatt dazu, S. 21 Alexander Preu,
S. 25 APS Glass & Bar Supply GmbH

Mit freundlicher Unterstützung von:



Übersicht Restaurants

Stormarn tischt auf

- 1 Restaurant KandelaR
- 2 Landgasthof Zum Fasanenhof
- 3 Alte Rader Schule
- 4 Röbl's Restaurant & Bar
- 5 Restaurant Klassenzimmer
- 6 Schuppen 11
- 7 Zum Dorfkrug
- 8 Wein Ahrens
- 9 Restaurant Strehl
- 10 Restaurant Söbentein
- 11 Landhaus Schäfer
- 12 Braaker Krug
- 13 Gasthof Waldeslust
- 14 Golf Gut Glinde
- 15 Restaurant Zur Mühle
- 16 Restaurant Kroatien
- 17 To Gao
- 18 Tiflis Restaurant
- 19 Forsthaus Seebergen
- 20 Patchwork
- 21 Landhof est. 1886



28,00 €



Rainer Hinz



Symphonie vom Dorsch und Kabeljau

mit pikanter Senfsauce auf gegrillter Kartoffel,
mit Erbsenpüree und Senf-Kaviar

Ganz persönlich und nah – Restaurant KandelaR. Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen – jeder Anlass ist eine besondere Herausforderung. Für Ihre Veranstaltung sind wir Ihr Ansprechpartner, ob in kleiner familiärer Runde, einem geschäftlichen Anlass oder einen ganz besonderen Tag – wir bieten Ihnen jederzeit den gemütlichen Rahmen. Nach Termin sprechen wir ausführlich über Ihre Wünsche und leiten Sie durch Ihren Ablauf. „Heimisch frisch“ ist die Devise, und so finden regionale und saisonale Produkte den Weg in unsere Küche, werden neu kreiert und interpretiert: Ein gutes Crossover und Trendküche. Unsere Speisen und Getränke sollen Ihren Vorstellungen entsprechen und Ihren Tag außergewöhnlich werden lassen. Unser kompetentes Team freut sich darauf, Sie verwöhnen zu dürfen.



Öffnungszeiten:

Mo – Fr 06:30 – 10:00 Uhr Frühstück

Mo – Fr 17:00 – 21:00 Uhr auf Voranmeldung,
in Absprache ab 4 Personen

Sonntag Ruhetag

Reservierung & Infos unter:

Hamburger Straße 15-17 | 23843 Bad Oldesloe

Telefon 0 45 31 - 25 03

info@hotel-hinz.de

www.hotel-hinz.de/restaurant.html





Ewald Hinrichs



Frischer Norweger-Lachs

auf Penne mit Spinat und Gorgonzola
überbacken ... lecker lecker

Der Fasanenhof ist ein Landgasthaus, das nicht nur zum Verweilen einlädt und seine Gäste kulinarisch verwöhnt, sondern mit dem aus der Barockzeit stammenden Park und dem sich anschließenden wunderschönen Wald, auch für Naturliebhaber und historisch Interessierte viel zu bieten hat. Unsere Gesellschaftsräume bieten einen festlichen Rahmen für alle Art von Feierlichkeiten. Für besondere Wünsche oder Vorschläge haben wir immer ein offenes Ohr.

Wir bemühen uns, Ihren Festtag zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, einen guten Appetit – und bis bald – Ihr Team vom „Fasanenhof in Jersbek“.



„Zum Fasanenhof“

Öffnungszeiten:

Mi – Fr 11:00 – 14:00 Uhr sowie
17:30 – 21:00 Uhr Küche
Sa – So und an Feiertagen durchgehend
Mo & Di Ruhetag

Reservierung & Infos unter:

Allee 18 | 22941 Jersbek
Telefon 0 45 32 - 18 49
info@zumfasanenhof.de
www.zumfasanenhof.de



25,00 €



Knusprige Haxe

auf Bohnenbett mit krossen
Bratkartoffeln

Kurz vor den Toren Hamburgs liegt sie verborgen zwischen alten Bäumen: die ALTE RADER SCHULE. Ein Ort voller Wärme, Geschichte und echter Gastfreundschaft. Das ehemalige Schulgebäude ist heute Restaurant, Biergarten und Event-Location zugleich – und ein Platz zum Wohlfühlen.

Wenn Stormarn auftischt, kommt bei uns ein echter Klassiker auf den Tisch: unsere knusprige Schweinehaxe mit grünen Bohnen und krossen Bratkartoffeln. Herzhaft, bodenständig und mit viel Liebe frisch zubereitet – Heimatküche, wie wir sie lieben.

Ob Sommerabend auf der Terrasse, ein geselliges Essen im Biergarten oder gemütliche Stunden am Kamin: In der ALTEN RADER SCHULE entstehen Erinnerungen, die bleiben.



ALTE RADER SCHULE

Öffnungszeiten:

Di – So ab 12:00 Uhr
Montag Ruhetag



Reservierung & Infos unter:

Rader Weg 209 | 22889 Tangstedt
Telefon 0 40 - 607 11 68
moin@raderschule.de
www.raderschule.de

26,50 €



Küchenchef Andre Voitel



Aus Garten & Weide

Schweinekotelett vom Duroc Schwein unter einer Mandel-Basilikumkruste. Dazu Bohnen-Möhren-Gemüse, Portweinjus & deftige Bratkartoffeln.

Willkommen im Röbl's Restaurant & Bar! Im Herzen von Bargteheide erwartet euch ein modernes Restaurant mit gemütlicher Atmosphäre und herzlichem Service. Unser Team sorgt dafür, dass ihr euch rundum wohl fühlt – ob beim Frühstück, Mittag- oder Abendessen.

Wir setzen auf hausgemachte Speisen, frische Zutaten und kreative Gerichte, von knackigen Salaten und herzhaften Burgern bis zu saisonalen Klassikern – hier wird jeder fündig & glücklich!

Genießt zudem unsere Signature Cocktails in ungezwungener Atmosphäre, bei gutem Wetter auch gern auf unserer sonnigen & großzügigen Terrasse.

Röbl's
RESTAURANT & BAR

Öffnungszeiten:

Mo – Mi 12:00 – 24:00 Uhr

Do – Fr 08:30 – 24:00 Uhr

Sa – So 09:00 – 24:00 Uhr

Reservierung & Infos unter:

Am Markt 13 | 22941 Bargteheide

Telefon 0 45 32 - 288 288 5

moin@roebls.de

www.roebls.de





25,00 €



Rotbarschfilet

mit Krabbenchipskruste,
Zitronengras-Sauce, Marktgemüse
und Gerstoni-Risotto

Das Restaurant Klassenzimmer befindet sich in der historischen Dorfschule von Hammoor und bietet eine kreative norddeutsche Küche mit besonderen Akzenten. Küchenchef Björn legt großen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte aus Schleswig-Holstein und kombiniert beliebte Klassiker mit modernen Einflüssen.

Die Speisekarte wird mehrmals im Jahr saisonal angepasst, um stets frische Zutaten und kreative Zubereitungsarten zu gewährleisten. Besonders beliebt ist das "Genussbrett", auf dem alle Vorspeisen in kleinen Kostproben vereint sind, sodass Gäste die Vielfalt der Küche erleben können.

Das Restaurant bietet verschiedene Räumlichkeiten für Veranstaltungen wie Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern und Tagungen. Eventmanager Norman organisiert zudem über das Jahr hinweg Events wie Gin-Tastings oder Winzerdinner, um den Gästen ein besonderes Erlebnis zu bieten.

Klassenzimmer
RESTAURANT · FESTSAAL

Öffnungszeiten:

Di – Sa 17:00 – 22:00 Uhr
So – Mo Ruhetag / nur für geschlossene
Gesellschaften ab 20 Personen

Reservierung & Infos unter:

Hauptstraße 14 | 22941 Hammoor
Telefon 0 45 32 - 278 641
info@restaurant-klassenzimmer.de
www.restaurant-klassenzimmer.de





Unser Burger des Sommers

ist der Crispy Chicken Burger, mit einer selbst kreierte knusprigen Panade, einer fruchtigen Kokos-Curry-Creme, eingelegter Paprika und frischem Rucola.

Seit rund 4 Jahren verwöhnt der Schuppen11 seine Gäste mit saftigen Burgern, knuspriger Pizza und leckerem BBQ aus der Smoking Lok. Mit viel Leidenschaft machen wir alles selbst. Leckere Saucen, luftige Burger Buns und die Pattys, vom Schlachter Hoose direkt nebenan. Küchenchef Andreas Jakob, probiert mit seinem Team gerne immer neue Ideen, über unsere 14 täglich wechselnde Extrakarte aus. Auch unsere Spareribs und das Pulled Pork aus dem Smoker sind ein echter Gaumenschmaus. Klassiker wie der Schuppen11 Burger liebevoll der "Tower" genannt, gehören natürlich auch dazu. Der hauseigene „Gin11“ und „Rum11“ dürfen dabei nicht fehlen. Abgerundet wird das ganze vom Restaurantleiter Christian Clasen und seinem Team. Die mit einer fröhlichen und netten Atmosphäre den Besuch im Schuppen 11 unvergesslich machen. Für unsere Vegetarier können wir jeden Burger auch in vegetarisch anbieten. Glutenfreie Brötchen haben wir selbstverständlich auch. Auch Feierlichkeiten sind bei uns machbar. Wir freuen uns auf euch!

SCHUPPEN 11

Öffnungszeiten:

Di – Sa 15:00 – 21:00 Uhr (Küchenschluss)

Reservierung & Infos unter:

Hauptstr. 11 | 22941 Hammoor

Telefon 0 45 32 - 991 99 42

info@schuppen11.de

www.schuppen11.de



10 | Zum Dorfkrug



24,50 €



Spareribs

Butterzarte Spareribs in köstlicher Honig-BBQ-Sauce, dazu ein knuspriges Knoblauchbrot und frischer Krautsalat

In Ammersbek, direkt am Duvenstedter Brook gelegen, verwöhnt Sie unser Familienbetrieb mittlerweile in der vierten Generation mit rustikaler bis anspruchsvoller deutscher Küche.

Ob Sie einen schönen Abend in unserem Biergarten verbringen möchten, mit bis zu 100 Personen in unserem Festsaal feiern oder einfach ein gepflegtes Bier an unserem Tresen trinken möchten. Bei uns sind Sie immer richtig.

Zum Dorfkrug
Seit 1943 Familie Harms

Öffnungszeiten:

Sa – Mo ab 11:00 Uhr
Küche von 11:30 – 21:00 Uhr
Do – Fr ab 16:00 Uhr
Küche von 16:00 – 21:00 Uhr
Di – Mi Ruhetage

Reservierung & Infos unter:

Alte Landstraße 47 | 22949 Ammersbek
Telefon 0 45 32 - 61 15
dorfkrugharms@gmx.de
www.dorfkrug-harms.de



Wein Ahrens | 11

22,00 €



Hausgemachte Ravioli

mit einer Ricotta-Füllung und saisonalem Gemüse

Seien Sie herzlich willkommen – ganz gleich ob Weinkenner, Weinliebhaber oder Weinneuling – bei uns entdecken Sie Bodenständiges und auch Außergewöhnliches für Ihren Gaumen. Neben dem Wein steht bei uns der Spaß und gute Unterhaltung im Vordergrund. Erleben Sie bei uns spannende Kulturabende und exklusive Weinproben.

In unserer Vinothek in Ahrensburg sind Sie immer herzlich willkommen. Genießen Sie im Restaurant in Ahrensburg unsere einzigartige Küche. Lassen Sie sich von unseren Spitzenköchen verwöhnen und erleben Sie regionale Traditionen neu interpretiert.

Sie wollen bei uns Ihre Feier oder Ihr Event ausrichten? Unser Restaurant bietet genügend Platz für jeden Rahmen.



Öffnungszeiten:

Di – Sa 10:30 – 23:00 Uhr
So & Mo Ruhetag

Reservierung & Infos unter:

Manhagener Allee 8 | 22926 Ahrensburg
Telefon 0 41 02 - 69 19 501
r.ahrens@wein-ahrens.de
www.wein-ahrens.de





Buntes Sommergemüse

aus der Pfanne und Rosmarinkartoffeln von der Annabell
Frühkartoffel mit Gartenkräuter-Schmand

mit Holsteiner Grillkäse – 25,00 €, mit gegrilltem Kabeljau – 29,00 €,
mit Streifen vom gegrillten Flanksteak von der Holsteiner Färse – 28,00 €

Das Restaurant Strehl ist seit mehreren Jahrzehnten ein fester Bestandteil der Ahrensburger Gastronomieszene. Mit einem festen und gut eingespielten Team wird über viele Jahre eine sehr hochwertige und gleichbleibende Qualität im Service und in der Küche präsentiert. Ein Garant für gute und gepflegte Gastlichkeit. À la carte verwöhnen wir Sie mit einer bodenständigen, regionalen und saisonal norddeutschen Küche auf hohem Niveau. Wir empfehlen eine vorherige Tischreservierung.

Das Restaurant Strehl ist ebenfalls beliebt bei Feiern und Veranstaltungen, getreu dem Motto: „Mit uns durchs Leben“ – von der Taufe über Konfirmationen, Kommunionen, Geburtstage und Hochzeiten aller Art. Familie Strehl und Team freuen sich auf Sie als à la carte-Gast, auf Ihrer Feier oder Veranstaltung.



Öffnungszeiten:

Mo – Mi Wir öffnen für besondere Anlässe.
Do – Sa ab 17:00 (Küche bis 20:00 Uhr)
Sonntag 11:30 – 15:00 Uhr, 17 – 21:00 Uhr
(Küche 12 – 14:30 Uhr / 17 – 19:00 Uhr)

Reservierung & Infos unter:

Reeshoop 50 | 22926 Ahrensburg
Telefon 0 41 02 - 412 61
info@restaurantstrehl.de
www.restaurantstrehl.de





Ganze Scholle

mit Drillingen, Speckstippe
und Beurre Blanc

Kattunfabrik, Waisenhaus, Hotel, Lichtspielhaus, Kegelbahn, Restaurant, wieder Hotel. Wenn Wände doch nur sprechen könnten ... Das Restaurant Söbentein befindet sich an einem Ort gelebter Ahrensburger Geschichte. Dieser Tradition folgend wollen wir viele weitere kleine und große Geschichten schreiben. Das Söbentein ist ein Ort für jedermann. Es steht für unkomplizierten Service, ein modernes Design, regionale, frische und innovative Küche.

Die bewegte Vergangenheit eines der historischsten Plätze der Stadt trifft hier auf ein Restaurant von heute und morgen. Und: Da Bilder oftmals mehr als tausend Worte sagen, sprechen unsere Wände irgendwie dann doch. Erleben Sie es ...



Öffnungszeiten:

Mo – Sa 17:00 – 21:00 Uhr Warme Küche
So 17:00 – 20:00 Uhr Kleine Bistrotkarte
Mo – Fr 6:30 – 10:00 Uhr Frühstück
Sa – So sowie feiertags 7:30 – 11:00 Uhr
Frühstück

Reservierung & Infos unter:

Am Alten Markt 17 | 22926 Ahrensburg
Telefon 0 41 02 - 805 329
info@soebentein.de
www.soebentein.de





Medaillons vom Schweinerücken

Zwei Medaillons und ein Spiegelei auf einem deftigem Landhausrösti mit Pfeffersauce

Landhaus Schäfer – über 135 Jahre gastliche Tradition.
In unserer Gaststube bieten wir Ihnen ...

- eine gutbürgerliche Küche für Groß und Klein in rustikaler Atmosphäre zu realen Preisen.
- der Jahreszeit entsprechend frische Produkte aus der Region.
- täglich einen wechselnden Mittagstisch.
- hausgebackenen Kuchen und Eisbecher – dazu leckere Kaffeespezialitäten.

Feste Feiern ... Ob Weihnachtsfeier, Betriebsfeier, Konfirmation, Taufe, Hochzeit, Geburtstag oder einfach nur so – gern beraten wir Sie und richten Ihre Feier aus. Liebevoll, kompetent und individuell.

Öffnungszeiten:

Mo – Sa 11:30 – 20:00 Uhr
Sonntag 11:30 – 17:00 Uhr

Landhaus  Schäfer



Reservierung & Infos unter:

Grönwohlder Str. 1 | 22952 Lütjensee
Telefon 0 41 54 - 79 14 99
kontakt@landhaus-schaefer.com
www.landhaus-schaefer.com

Braaker Krug | 15

22,90 €



Gebratene Maispoularden- Brust

mit Weißweinsauce, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln

Herzlich Willkommen im Braaker Krug!

Als Landgasthaus seit seiner Gründung 1736 und nun in achter Generation in Familienhand, bieten wir unseren Gästen traditionelle holsteinische Küche, rund um die Bratkartoffel aus der Region.

Neben unserem Restaurant verfügen wir über zwei weitere Räumlichkeiten, einmal den Clubraum für bis zu 30 Personen und unseren Festsaal für bis zu 100 Personen, welche Platz für Feiern aller Art bieten.



Öffnungszeiten:

Mi	12:00 – 15:00 Uhr
Do	17:00 – 20:00 Uhr
Fr – Mo	12:00 – 20:00 Uhr
Di	Ruhetag

Reservierung & Infos unter:

Spötzen 1 | 22145 Braak
Telefon 0 40 - 675 95 40
d.steenbock@gmx.de
www.braaker-krug-restaurant.eatbu.com





Wilde Freude Currywurst

Hausgemachte Wildcurrywurst, knusprige Kartoffeltaler, Parmesan-Mayonnaise, Waldeslust Currysauc

Frisch. Regional. Mit Zeit. Unsere Mission: Die Wilde Freude.

Die WALDESLUST in Hamfelde ist Ausflugslokal und moderner Landgasthof zugleich. Wir stehen für ehrliche Küche, eigenes Wild aus artgerechter Haltung, Fisch aus klaren Gewässern und saisonale Produkte aus unserer Region. Als Slow Food Partner arbeiten wir ohne Industrieware – dafür mit Feuer, Rauch, Zeit und handwerklicher Präzision.

Neben dem Restaurant gestalten wir vielfältige Veranstaltungen und Eventformate: Feste, Feiern, Kulturabende und kulinarische Erlebnisse in besonderer Atmosphäre. WALDESLUST verbindet Natur, Genuss und Begegnung – bewusst, regional und mit Haltung.



Öffnungszeiten:

Mi – So 11:30 – 14:30 Uhr
14:30 – 17:00 Uhr Kaffee & Kuchen
17:00 – 22:00 Uhr (Küche bis 20 Uhr)
Mo & Di Ruhetag

Reservierung & Infos unter:

Dorfstraße 6 | 22929 Hamfelde
Telefon 0 41 54 - 25 26
reservierung@waldeslust-hamfelde.de
www.waldeslust-hamfelde.de



18,90 €



Veggie Burger

Ein Genuss für alle Sinne – genießen Sie unseren Veggie Burger, der mit einem hausgemachten Brokkoli-Patty im fluffigen Brioche-Bun begeistert – ein echter Genuss für Vegetarier und Fleischliebhaber gleichermaßen!

Im Golf Gut Glinde vereinen sich Leidenschaft und frische, regionale Produkte in harmonischer Perfektion. Unser junges, engagiertes Team sorgt dafür, dass jeder Bissen ein kleines Fest für die Sinne ist – von herzhaften Gerichten bis hin zu unseren hausgemachten Kuchen und Torten, die süße Träume wahr werden lassen.

Nehmen Sie Platz auf unserer sonnigen Terrasse mit Blick auf das 18. Loch. Lassen Sie den Alltag hinter sich und gönnen Sie sich eine Auszeit, in der aufmerksamer Service und kulinarische Hochgenüsse selbstverständlich sind.

Egal, ob nach einer spannenden Golfrunde oder einfach nur zum Entspannen – wir laden Sie ein, dem Alltag für einen Moment zu entfliehen. Hier wird jeder Besuch zu einem kleinen kulinarischen Abenteuer. Golf Gut Glinde – Genuss, Frische und Entspannung mitten im Grünen!



GOLF GUT GLINDE
RESTAURANT

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 12:00 – 22:00 Uhr
Sa, So & Feiertag: 10:00 – ca. 22:00 Uhr
in den Sommermonaten

Reservierung & Infos unter:

In der Trift 4 | 21509 Glinde
Telefon 0 40 - 710 05 072
info@golf-gut-glinde.de
www.golf-gut-glinde.de/restaurant





Robert & Farzana Lesic



Herzhafte Rinderroulade

in Dunkelbiersauce, dazu servieren wir Salzkartoffeln, Rotkohl und Salatbeilage

Ein Stück Geschichte – ein Ausflug nach Schönningstedt lohnt sich, denn dort kann man hervorragend speisen. Dabei können sich die Gäste in einer außergewöhnlichen Ambiente entspannen. Das bietet das Restaurant „Zur Mühle“, das Altes und Modernes gekonnt verbindet. Dabei kommt die kulinarische Seite nicht zu kurz. So bietet das Team in der Mühle unter anderem jeden Monat leckere Aktionsgerichte.

Selbstverständlich wird viel Wert darauf gelegt, eine abwechslungsreiche Küche anzubieten. Bereits der Mittagstisch lockt mit Vielfalt. Auf der Getränkekarte sind nicht zuletzt leckere Cocktails zu finden.

Die Räume im Restaurant „Zur Mühle“ bieten sich für Feiern jeder Art an. Im ersten Stock gibt es einen Raum mit Bar, der für Feiern mit bis zu 40 Personen geeignet ist. In der gesamten Mühle können 140 Personen untergebracht werden. Bei schönem Wetter im Sommer lockt ein großer Außenbereich mit Sitzplätzen für rund 130 Personen.

Zur Mühle RESTAURANT

Öffnungszeiten:

Di – So 12:00 – 22:00 Uhr
Montag Ruhetag



Reservierung & Infos unter:

Mühlenweg 1 | 21465 Reinbek
Telefon 0 40 - 728 10 538
bobo.zurmuehle@gmail.com
<https://hannemansmuehle.jimdofree.com>



Julijan Andreic



Loup de Mer

Dalmatinischer Art, auf der Haut gebraten, dazu Mangold-Salzkartoffeln mit Knoblauch

Unsere Familie stammt ursprünglich aus Süddalmatien, aus einer der sonnenreichsten Regionen an der kroatischen Adria, genau genommen aus der Küstenstadt Dubrovnik, der „Perle der Adria“, wie Lord Byron sie einst nannte.

Unsere Speisekarte ist neben einigen traditionellen Klassikergerichten der kroatischen Küche ganz der dalmatinischen, mediterranen Küche gewidmet, die als eine der gesündesten weltweit gilt und eine Vielfalt an Geschmack bietet wie die Stadt Dubrovnik an Kultur und Geschichte. Unser Kroatien Restaurant Mediterraneo ist ein junges, modernes, familiengeführtes Restaurant mit einer vielfältigen Küche, die nicht nur leere Mägen füllt, sondern auch die Herzen von Feinschmecker/innen höherschlagen lässt.



Öffnungszeiten:

Dienstag – Freitag 16:30 – 22:00 Uhr
 Samstag 12:00 – 22:00 Uhr
 Sonntag und Feiertage 12:00 – 21:00 Uhr
 Montag Ruhetag

Reservierung & Infos unter:

Reeshoop 48 | 22926 Ahrensburg
 Telefon 0 41 02 – 473 71 84
kontakt@restaurantkroatien.de
www.restaurantkroatien.de





18,50 €

Hoang Viet Anh Le



Pnom Penh Peanuts

Mit gegrillter Ente, knackiges Wok-Gemüse im cremiger Erdnussauce mit frischem Salat, Lemon-Dip und Duftreis mit Knoblauch

Asiatische Genussmomente auf höchstem Niveau. Frisch zubereitetes Sushi, kreative Fusion-Gerichte und exotische Cocktails treffen hier auf stilvolles Ambiente und herzlichen Service.

Ob romantisches Dinner, entspannter Abend mit Freunden oder kulinarische Entdeckungsreise – TO GAO begeistert mit hochwertigen Zutaten, einzigartigen Geschmackserlebnissen und liebevoll angerichteten Speisen.

Modern, gemütlich und voller asiatischer Raffinesse – ein Restaurant, das Genuss für alle Sinne verspricht.



Öffnungszeiten:

Montag – Donnerstag 11:30 – 22:00 Uhr
Freitag – Samstag 11:30 – 22:30 Uhr
Sonntag 11:30 – 22:00 Uhr



Reservierung & Infos unter:

Vorburgstraße 3 | 22946 Trittau
Telefon 0 41 54 – 708 79 74
togao.trittau@gmail.com
www.togao.de/location/trittau



Tiflis | 21

19,95 €

Alexander Preu



Black Tiger Shkmeruli

Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Crème-Fraîche-Sauce aus dem Ofen

Das Tiflis Restaurant in Oststeinbek entführt Sie auf eine kulinarische Reise nach Georgien. Freuen Sie sich auf authentische Spezialitäten wie frisch im Steinofen gebackenes Khachapuri, traditionelle Khinkali und saftige Fleischgerichte vom Spieß – zubereitet nach original georgischen Familienrezepten.

Qualität, Frische und echte Gastfreundschaft stehen bei uns an erster Stelle. Unsere Speisen werden erst nach Ihrer Bestellung frisch zubereitet und mit sorgfältig ausgewählten Zutaten verfeinert.

In gemütlicher Atmosphäre und begleitet von erlesenen georgischen Weinen erleben Sie die Vielfalt und Wärme der georgischen Küche – perfekt für genussvolle Abende, Familienfeiern und besondere Anlässe.



Öffnungszeiten:

Di – Do, So 14:00 – 22:00 Uhr
Fr – Sa 16:00 – 23:00 Uhr
Mittagstisch Di – Do 14:00 – 16:00 Uhr

Reservierung & Infos unter:

Dorfstraße 10 | 22113 Oststeinbek
Telefon 0155 – 68 11 38 96
info@tiflis-haus.de
www.tiflis-haus.de



25,50 €



Franziska & Alex Genke



Zartes Sherry-Matjesfilet

an Sour Cream mit Schwarzbrot-Meersalz-Honig-Crumble, Granatapfel & Neuen Kartoffeln

Am Ufer des Schwanenteichs in Lütjensee liegt das Forsthaus Seebergen – ein familiengeführtes Haus in vierter Generation. In unserem Restaurant kochen wir im Rhythmus der Jahreszeiten: frisch, saisonal und mit möglichst regionalen Produkten.

Klassische Gerichte treffen bei uns auf feine, zeitgemäße Ideen – immer mit viel Liebe zum Detail und Respekt vor dem Produkt.

Ob ein gemütlicher Abend zu zweit, ein Glas Wein mit Blick auf den See oder ein festliches Essen mit Freunden: Bei uns steht der Genuss im Mittelpunkt.



FORSTHAUS SEEBERGEN

Öffnungszeiten:

Samstag – Dienstag 12:00 – 22:00 Uhr

Mittwoch – Freitag geschlossen



Reservierung & Infos unter:

Seebergen 9-15 | 22952 Lütjensee

Telefon 0 41 54 – 792 90

info@forsthaus-seebergen.de

www.forsthaus-seebergen.de

20,00 €



Hirsch Royal

200g Hirschfleisch mit Camembert, Rucola, Preiselbeeren, Walnuss, gebackene Zwiebeln, dazu knackige Pommes

Im Herzen von Köthel ist mit dem Restaurant PATCHWORK im alten Landgasthof ein neuer Treffpunkt entstanden, der Tradition und Moderne verbindet. Als junges Unternehmen steht das PATCHWORK für eine moderne deutsche Küche mit regionalen und saisonalen Zutaten. Klassiker wie Roastbeef, Sauerfleisch, Matjes oder Schnitzel Wiener Art treffen auf leichte Gerichte wie Ofenkartoffel, Caesar Salad und Antipasti. Die Speisekarte wechselt saisonal und sorgt so immer wieder für neue kulinarische Erlebnisse. Seit Juli 2025 prägen Küchenchef Felix Duwe und Sous Chef Markus Kassner mit Kreativität und handwerklichem Können die Küche des PATCHWORK. Inhaberin Justine Alicia Duwe organisiert Service und Veranstaltungen und wird dabei von Simone Welter sowie einem engagierten Team unterstützt. Das PATCHWORK versteht sich als moderner „Landgasthof 2.0“ – ein Ort für Genuss, Begegnungen und gemeinsame Momente, offen für alle Generationen und fest in der Region verwurzelt.

PATCHWORK
By Felix Duwe

Öffnungszeiten:

Di – Fr 17:00 – 21:00 Uhr
Sa – So 12:00 – 15:00 + 17:00 – 21:00 Uhr
Montag Ruhetag

Reservierung & Infos unter:

Billenhof 2 | 22929 Köthel
Telefon 0176 – 30 41 29 26
info@patchwork-restaurant.de
www.patchwork-restaurant.de





Wiener Kalbsschnitzel

Zartes Kalbsfleisch in goldgelber, knuspriger Panade, dazu Bratkartoffeln, frischer Gurkensalat und Preiselbeeren – ein Klassiker, der einfach gut schmeckt.

Mitten im Herzen Schleswig-Holsteins verbinden wir im Landhof est. 1886 Tradition und Gastfreundschaft mit moderner Küche. Unser Haus steht für ehrliche, handgemachte Speisen, regionale Zutaten und eine warme, familiäre Atmosphäre.

Ob gemütliches Essen, festliche Feiern oder genussvolle Veranstaltungen – bei uns trifft ländlicher Charme auf kulinarische Qualität. Unser Anspruch: klassische Gerichte mit Liebe zum Detail und zeitgemäß interpretiert.

Wir freuen uns, Teil von „Stormarn tischt auf“ zu sein und Ihnen ein Stück Landhof est. 1886 näherzubringen.



Öffnungszeiten:

Donnerstag 17:00 – 20:00 Uhr

Freitag 17:00 – 21:00 Uhr

Samstag 17:00 – 21:00 Uhr

Sonntag 11:30 – 14:00 Uhr & 17:00 – 20:00 Uhr

Montag – Mittwoch geschlossen



Reservierung & Infos unter:

Hamburger Straße 1 | 23816 Groß-Niendorf

Telefon 0 45 52 – 626 96 21

kontakt@landhof-1886.de

www.landhof-1886.de



Und so geht's:

Besucht unsere teilnehmenden Betriebe und genießt einen netten Abend der Gastlichkeit. Dafür erhaltet Ihr eine **Signatur** auf der Karte und kommt so an Eure Glasflasche mit Lieblingslogo auf dem Deckel näher.

Die ersten 10 Personen, die die Karte mit mindestens 6 verschiedenen Signaturen vorlegen, erhalten 1 von 10 „Glasflaschen mit Eurem Lieblingslogo“ in Eurem Lieblings-Restaurant zu den allgemeinen Öffnungszeiten.

Teilnahmebedingungen: Jede natürliche Person darf am Gewinnspiel teilnehmen und muss mindestens 18 Jahre alt sein. Es ist ausschließlich möglich, am Gewinnspiel teilzunehmen, wenn der Erwerb einer Dienstleistung/Ware in den teilnehmenden Betrieben erfolgt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine doppelte Teilnahme ist nicht gestattet.

Der Veranstalter ist berechtigt, einzelne Personen von der Teilnahme auszuschließen, sofern berechtigte Gründe, wie z.B. ein Verstoß gegen diese Teilnahmebedingungen, doppelte Teilnahme, unzulässige Beeinflussung des Gewinnspiels, Manipulation vorliegen. Gegebenenfalls können in diesen Fällen auch nachträglich Gewinne aberkannt werden. Der Veranstalter behält sich vor, jederzeit die Gewinnspielbedingungen zu ändern, das Gewinnspiel aus wichtigem Grund ohne Vorankündigung zu beenden oder zu unterbrechen. Alle Angaben ohne Gewähr.

Ausrichter des Gewinnspiels: DeHoGa Stormarn e.V.
Hauptstraße 14
22941 Hammoor

Aktionszeitraum: 1. Juli 2026 – 30. September 2026

01 Restaurant KandelaR	Datum & Signatur	
02 Landgasthof Zum Fasanenhof	Datum & Signatur	
03 Alte Rader Schule	Datum & Signatur	
04 Röbl's Restaurant & Bar	Datum & Signatur	
05 Restaurant Klassenzimmer	Datum & Signatur	
06 Schuppen 11	Datum & Signatur	
07 Zum Dorfkrug	Datum & Signatur	
08 Wein Ahrens	Datum & Signatur	
09 Restaurant Strehl	Datum & Signatur	
10 Restaurant Söbentein	Datum & Signatur	
11 Landhaus Schäfer	Datum & Signatur	
12 Braaker Krug	Datum & Signatur	
13 Gasthof Waldeslust	Datum & Signatur	
14 Golf Gut Glinde	Datum & Signatur	
15 Restaurant Zur Mühle	Datum & Signatur	
16 Restaurant Kroatien	Datum & Signatur	
17 To Gao	Datum & Signatur	
18 Tiflis Restaurant	Datum & Signatur	
19 Forsthaus Seebergen	Datum & Signatur	
20 Patchwork	Datum & Signatur	
21 Landhof est. 1886	Datum & Signatur	

Bereits sechs Signaturen erhalten? Dann auf zu eurem Lieblingsrestaurant – holt Euch 1 von 10 Glasflaschen mit ihrem Logo.

Ein herzliches Dankeschön an unsere Partner und Sponsoren!

Das wertvolle Engagement unserer Partner und Sponsoren ist ein großer Pfeiler unseres Genussguides für Stormarn. Im Namen aller Betriebe und dem DeHoGa Stormarn danken wir Euch von Herzen für eure Unterstützung:



Schleswig-Holstein feiert – und wir feiern mit.

80 Jahre gastlich



Denn 80 Jahre Schleswig-Holstein bedeuten 80 Jahre gastlich!



Gemeinsam mit RSH Radio Schleswig-Holstein und dem DEHOGA und seinen teilnehmenden Betrieben...



... ist man Gastgeber und lädt im Jubiläumsmonat **August** ein, die Gastronomie und Hotellerie zu besuchen und Gutes zu tun.



Denn ein Betrag pro verkaufter Dienstleistung geht an die "R.SH hilft helfen-Stiftung"!



Einen Monat lang wird täglich (Montag bis Freitag) in der Mittagsshow "R.SH bei der Arbeit" ein Betrieb vorgestellt und kommt mit einem Gastro-Tipp ins Programm.

**GENUSS.
GEMEINSCHAFT.
GUTES TUN.**

Wir feiern zusammen.
Wir helfen zusammen.

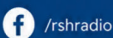
*Mach mit
und genieße
Gutes aus der
Region!*



RSH
RADIO SCHLESWIG-HOLSTEIN



DEHOGA
SCHLESWIG-HOLSTEIN



#echtachtzig

 **BILD SCHÖN**
Galerie & Rahmenstudio
Bilder Rahmen Digitaldruck

Inh. Holger Schaks

info@schaks.com

22926 Ahrensburg · Hagener Allee 3 a · Tel.: 04102 / 55 655

**Beste Rahmen
seit 1988**

 **BILD SCHÖN**
Galerie & Rahmenstudio
Bilder Rahmen Digitaldruck

Inh. Holger Schaks

info@schaks.com

22926 Ahrensburg · Hagener Allee 3 a · Tel.: 04102 / 55 655

Steuern?
Wir machen das.

**31. Juli
Steuer-
stichtag!**



Martina Herfert
Steuerfachwirtin
Beratungsstellenleiterin
Tremsbüttler Weg 8
22941 Hammoor
martina.herfert@vlh.de
Tel. 0157-50317305
www.vlh.de/bst/2737



vlh

Lohnsteuerhilfverein Vereinigte Lohnsteuerhilfe e.V.
Wir beraten im Rahmen von § 4 Nr. 11 StBerG.

PERSÖNLICH.
EHRlich. NAH



Vertrauensfrau
» **Martina Waage**
Versicherungsfachfrau (IHK)

Lübecker Str.1, 22941 Bargteheide
» **04532 2679999**
waage@itzehoer-vl.de

Immer
gut beraten

itzehoer
Versicherungen
... und gut v

www.waage.itzehoer-vl.de

... wir drucken fast
alles !

EINLADUNGEN
HOCHZEIT · EVENT
GEBURTSTAG ...

... Karten
Leinwände
Poster & mehr



www.DRUCKEREI-STORCH.de

Inh. Nina Mielke · Königstr. 1 · 22926 Ahrensburg · Tel. 04102-88310

Norman ist Erster Vorsitzender



des Hotellerie- und Gastronomieverbandes
Stormarn e. V. Seit dem vergangenen
Jahr ist er Initiator der Aktion „Stormarn tischt auf“.

Mit großem Engagement besucht er die Betriebe persönlich, fotografiert die Gerichte selbst und pflegt den direkten Austausch mit den Mitgliedern.

Seine Leidenschaft für die Hotellerie und Gastronomie ist in allem spürbar, was er tut. Der Umgang mit Kollegen und Gästen bereitet ihm große Freude. Als Frohnatur begeistert er mit seiner positiven Ausstrahlung, seiner Lebensfreude und seinem farbenfrohen Wesen. Norman ist engagiert, nahbar und für viele ein echter Sonnenschein der Branche.

Entdecken & genießen Sie ...



stormarn
Natur Kultur Erholung



über 20 Radrundtouren



vielfältige Kulturerlebnisse

zahlreiche Golfplätze

idyllische Rundwanderwege

einzigartige Naturerlebnisse

Tourismusmanagement Stormarn

Mommsenstraße 13 | 23843 Bad Oldesloe

Tel. 0 45 31 - 160 13 95 | info@tourismus-stormarn.de



www.tourismus-stormarn.de

 Stormarn - Natur Kultur Erholung

 [stormarn_entdecken](https://www.instagram.com/stormarn_entdecken)



WIRWUNDER

 Das Forum für Gemeinwohl der Sparkassen in Schleswig-Holstein.



Gemeinsam schaffen WirWunder.

Mit WirWunder, unserer Plattform für das gesellschaftliche Engagement, fördern wir die Gemeinschaft von Hamburg bis Fehmarn. Sei dabei! Für die Menschen. Für die Region.



wirwunder.de/holstein



Sparkasse
Holstein